

Кулинария

Технология приготовления бутербродов



Бутерброды



Бутерброд

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, с сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими.

Бутерброд в переводе с немецкого butterbrot означает «хлеб с маслом».



Хлеб

Хлеб – это главная пища человека.



Хлеб

Хлеб пекут из пшеничной, ржаной муки или из их смеси с добавлением воды, соли, дрожжей и молока.

Хлеб – всему голова.

Будет хлеб – будет и обед.

Хлеба ни куска, так и в тереме тоска.



Хлеб

- ✓ Стоит брать столько хлеба, сколько потребуется семье на 1-2 дня.
- ✓ Хранить хлеб лучше всего в специальных хлебницах.
- ✓ Не забывать убирать из хлебницы остатки хлеба.
- ✓ Не реже 1 раза в неделю промывать хлебницу, а затем тщательно просушивать.



Бутерброды

Нельзя всё время
питаться только
одними бутербродами!

Бутерброды

Бутерброды относят к холодным закускам.

Рассчитаны закуски на повышение аппетита перед употреблением основных блюд.

Их готовят небольшими порциями, острыми и пикантными по вкусу.



Технология приготовления бутербродов:

- ✓ подготовка основы из хлеба;
- ✓ подготовка закуски.

Хлеб для бутербродов нарезают:

- ломтиками толщиной около 1 см;
- разнообразной формы: круглой, овальной, ромбической, треугольной, квадратной.



Виды бутербродов

По температуре:

Холодные



Горячие



Виды бутербродов

По виду приготовления:

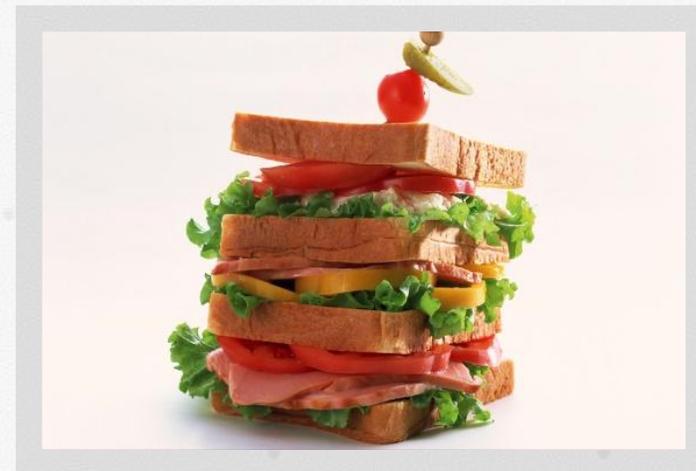
Открытые



Закрытые (сэндвичи)



Слоёные



Виды бутербродов

По составу:

Простые



Сложные



Виды бутербродов

Особые:

Гренки



Канапе



Открытые бутерброды



Ломтики хлеба нужно нарезать толщиной 1-1,5 см и длиной 10-12 см.



Открытые бутерброды

Ломтик поместить на разделочную доску и намазать маслом, потом сверху положить один или несколько кусочков тонко нарезанных закусочных продуктов.



Открытые бутерброды

Если бутерброды делаются из нежирных продуктов, то можно просто смазать хлеб сливочным маслом.

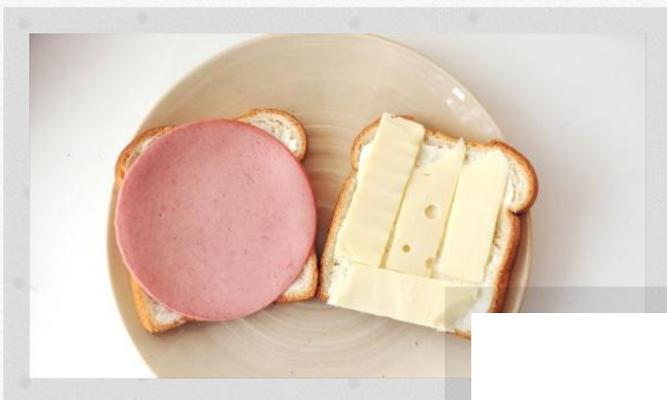


Для бутербродов с варёной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло можно смешать со столовой горчицей или соусом.

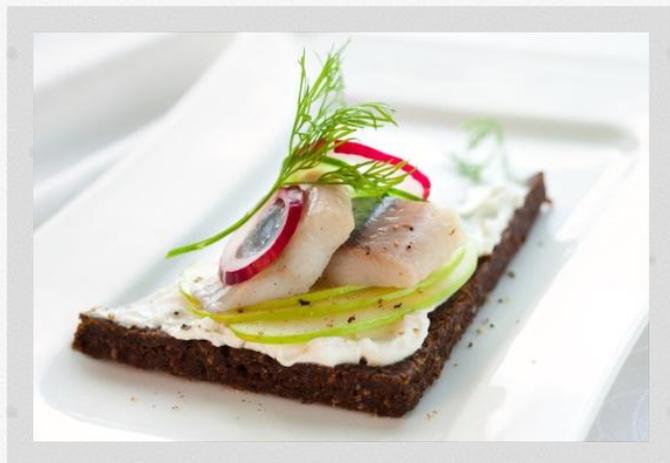


Открытые бутерброды

Бутерброды с жирными продуктами и продуктами, имеющими острый вкус, а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.



Открытые бутерброды



Открытый бутерброд «Домик»

Ингредиенты:

тостовый хлеб



сливочное масло



сыр твёрдый



перец болгарский



помидор



свежий огурец



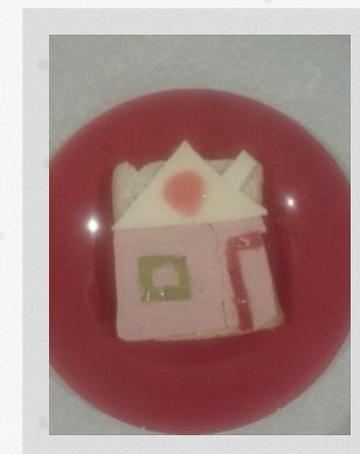
колечко колбасы



Открытый бутерброд «Домик»

Приготовление:

- ✓ ломтик хлеба смазать сливочным маслом;
- ✓ из колечка колбасы вырезать квадрат;
- ✓ углубления для окна заполнить свежим огурцом;
- ✓ углубления для двери заполнить перцем;
- ✓ крышу вырезать из сыра (трубу тоже!);
- ✓ окошко на крыше заполнить помидором.



Закрытые бутерброды (сэндвичи)

Сэндвичи готовят из двух ломтиков хлеба шириной по 5-6 см и толщиной 0,5 см.



Сэндвичи можно готовить с большим количеством кулинарных изделий: различных салатов, омлетов, отварного или жареного мяса, птицы, паштета и бутербродных паст.



Закрытые бутерброды (сэндвичи)

Названы так в честь англичанина сэра Сэндвича.

Он был огромным любителем карточных игр.

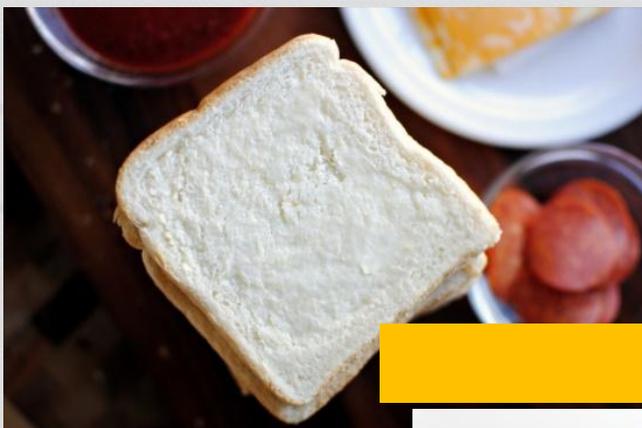
Сэр Сэндвич брал два ломтя хлеба,
намазывал их маслом и соединял между собой.



Закрытыі бутэрброд «Забавны монстрык»

Інгрэдыенты:

тоставы хлеб



сливочное масло



сыр твёрдый



колбаса



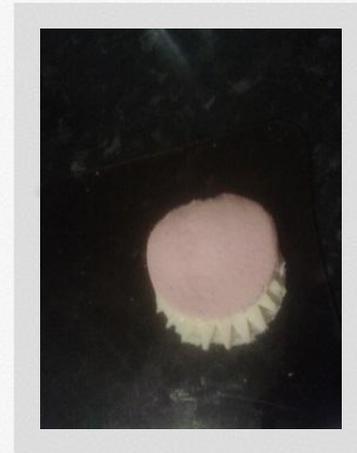
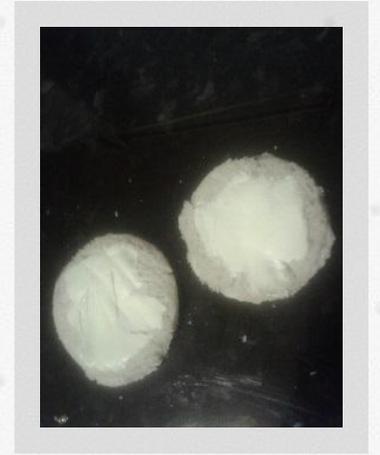
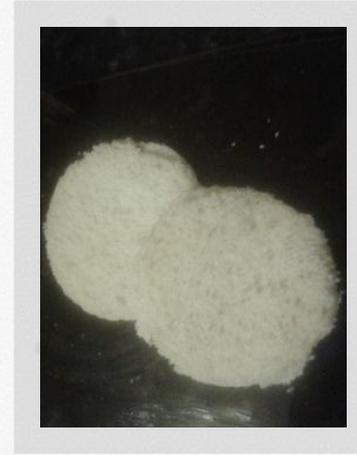
оливки



Закрытыі бутэрброд «Забавны монстрык»

Приготовление:

- ✓ нарезать хлеб потоньше – 2 ломтика;
- ✓ при помощи стакана выдавить из хлебного мякиша круги;
- ✓ смазать каждый круг маслом;
- ✓ по размеру хлебной основы нарезать сыр и колбасу;
- ✓ прикрыть бутэрброд вторым ломтиком хлеба;
- ✓ положить две оливки, как глазки.



Слоёные бутерброды

Большой ломоть чёрного хлеба смазывают маслом, затем кладут сверху закусочный продукт такого же размера, потом опять хлеб, масло, продукт и так далее.

Слоёв может быть от 7 до 9, а последний слой обязательно из хлеба.



Горячие бутерброды

Горячие бутерброды разогревают в духовке, микроволновой печи в процессе приготовления и кушают в горячем виде.

Их начинка накрывается кусочком сыра, и бутерброд нагревается до его плавления.



Гренки

Для гренков ломтики чёрствого хлеба смазывают маслом и обжаривают или запекают на сковороде, противне или в специальных устройствах – тостерах.

Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами, колбасой, ветчиной, шпротами и другими продуктами.

Гренки можно делать с мёдом, фруктами, ягодами, сухофруктами, маком.



Канопе

Их длина или диаметр не должны быть больше 3,5-4,5 см.

Хлеб для канопе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают до румяной корочки.

Затем их охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью.

Потом на ломтики укладывают различные закусочные продукты.

Готовые канопе протыкают вилочками-шпажками.



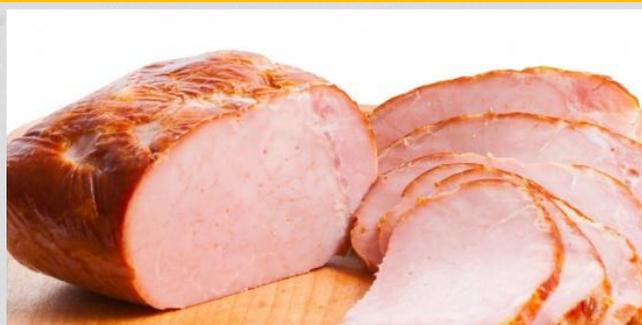
Канаше «Кораблик»

Ингредиенты:

ломтик хлеба



ветчина



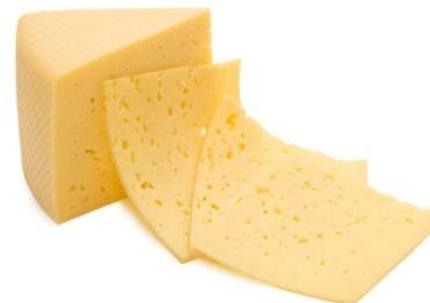
или сёмга



сливочное масло



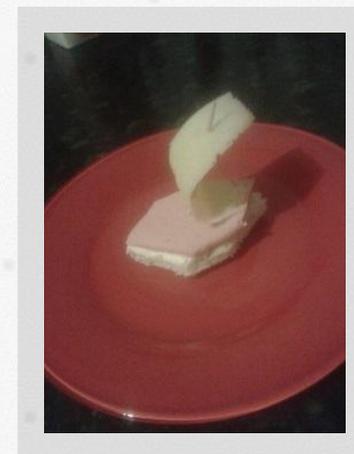
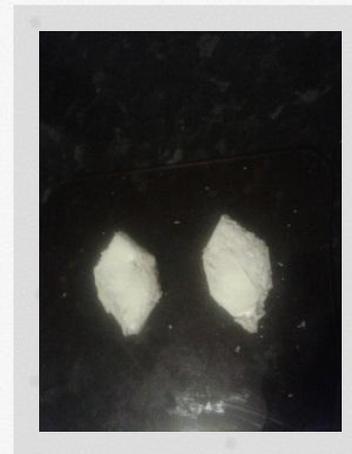
сыр



Канаше «Кораблик»

Приготовление:

- ✓ все продукты, кроме сыра, нарезать в форме лодки;
- ✓ ломтик хлеба смазать маслом;
- ✓ на смазанный маслом хлеб положить ветчину или сёмгу;
- ✓ пластинку сыра проткнуть шпажкой в двух местах;
- ✓ поставить «парус» в подготовленный бутерброд.



Требования к качеству бутербродов:

- 1 бутерброды должны быть приготовлены именно перед подачей на стол;
- 2 все продукты должны быть свежими, без признаков подсыхания и изменения цвета;
- 3 ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 сантиметра;
- 4 хлеб должен быть покрыт продуктами полностью, но в тоже время продукты не должны свисать с куска хлеба;
- 5 продукты должны сочетаться по вкусу, цвету, запаху и форме;
- 6



Подача бутербродов

Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож.



Интересно знать!

Самый большой бутерброд в мире был приготовлен семьями жителями ливанской деревни Кфар Катра.

Его длина была равна 720 метрам.



Интересно знать!

В России самый большой по площади бутерброд был приготовлен на Нижегородской ярмарке.

Его площадь составила 14 м².



Интересно знать!

Самый длинный в Российской Федерации бутерброд был приготовлен 27 июля 2010 года в Северодвинске.

Его длина составила 44 м 77 см.



Бутерброды

