

государственное автономное учреждение
Калининградской области
среднее профессиональное образование
«колледж сервиса и туризма»

Бутерброды

Выполнила: Хамидова Ангелина
Группа: ТП-13-16

Предмет: МДК 02.01 Технология приготовления сложной
холодной кулинарной продукции

Калининград, 2017

Хлеб

Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.



Бутерброды

Бутерброды относятся к блюдам, которые подают перед приемом пищи. Основное их назначение – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков.



Виды бутербродов

1) Открытые



2) Закрытые



3) Закусочные (канапе)



Открытые бутерброды

Простые
(один продукт)



Сложные

(несколько продуктов)

Приготовление

На слегка черствый хлеб (ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т.д.) намазывают масло, пасты, плавленые сыры, паштеты и т.д. Сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья, колбасы и т.д. Также для посыпки можно использовать зелень петрушки и укропа.



Закрытый бутерброд

Для закрытого бутерброда (сандвич) необходимо два ломтика хлеба или небольшая, разрезанная пополам булочка. Хлеб намазывают маслом, на него укладывают начинку: помидоры, листья салата, отварное мясо, котлету, мясо птицы, колбасу, соленый огурец и т.д. Сверху бутерброд накрывают вторым кусочком хлеба. Чизбургер и гамбургер традиционные американские закрытые бутерброды (рекомендуется употреблять в пищу горячими).



Закусочные бутерброды

Это маленькие бутерброды размером 3х3 см. Канапе можно приготовить из различных продуктов: масла, сваренных вкрутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди, овощей. Также их можно сделать сладкими, используя джемы, варенье, фрукты, ягоды.



Хлеб для канапе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают хлеб до румяной корочки. Хлеб можно поджарить на сковороде, в духовке или тостере. Продукты нарезают тонкими ломтиками и подбирают по цвету и вкусу. Тартинки – это тоже маленькие бутерброды из поджаренного хлеба. Их отличает от канапе лишь то, что мясные, рыбные и другие продукты укладывают на поджаренный хлеб в горячем виде.



По способу приготовления различают холодные и горячие бутерброды. Холодные не подвергают тепловой обработке, а горячие готовят в духовке или микроволновой печи. При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное или слоеное тесто.



Для того чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезают тонкими ломтиками (толщиной 1 – 1,5 см), а для канапе толщина может быть и тоньше (0,5 см) и обильно покрывают продуктами. Следует обратить внимание на варианты нарезки хлеба.



Бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их красиво украсить. Для украшения хорошо использовать зелень, овощи и плоды яркой окраски: помидоры, огурцы, морковь, маслины или оливки, а так же другие продукты. Красиво выглядят на бутерброде украшения из взбитых сливок, масла. Для работы необходимо использовать специальные приспособления: разнообразные резки, мешочки, фигурные ножи.



Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением. Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими. Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами. Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре °С 3 часа.



Чаще всего бутерброды употребляют во время завтрака, но не исключается их использование во время обеда или ужина. Их подают на блюдцах или в вазах, располагают в один слой. Маленькие канапе протыкают вилочками- шпательками с помощью которых берут бутерброд. Бутерброды побольше можно брать с общего блюда руками или лопаткой. Горячие и большие бутерброды едят с помощью вилки и ножа.





Спасибо за внимание!
Приятного аппетита!