

Творча дипломна робота
На тему:

«Технологія приготування
бутербродів»

Виконала учениця гр.41к
Симаченко А.
Керівник Костюк Н.С



Зміст

- 1. Вступ

- 1.1 Значення страв в харчуванні

- 1.2 Історична довідка

- 2. Організація технологічного процесу приготування страви

- 2.1 Класифікація

- 2.2 розміщення обладнання в цеху

- 2.3 Інструменти, прилади, посуд

- 2.4 Техніка безпеки

- 2.5 Санітарні вимоги

- 2.6 Технологія приготування, підбір соусів і гарнірів,

- 2.7 Вимоги до якості, умови та строки реалізації страв.

- 2.8 Кулінарні поради

Хто винайшов бутерброд?

Стверджують, що перший бутерброд в історії був створений іудеями. Він складався з маці, марор, харосет та хрону і замінював пасхальну жертву.



- Поширений розіграш, який стверджує, що бутерброд винайшов Микола Коперник у квітні 1520. Сталося це нібито під час облоги лицарями Тевтонського ордена замку Ольштин, комендантом якого був Коперник. У замку вибухнула епідемія, причому, за спостереженням Коперника хворіли ті, хто вживав в їжу хліб. Коперник припустив, що хліб заражається при зіткненні зі сторонніми предметами, особливо з підлогою. Тоді він запропонував намазувати хліб маслом, на якому після невдалого падіння на підлогу легко було помітити бруд. Таким методом Коперник нібито переміг епідемію.

Бутерброд

(від нім. *Butterbrot* - хліб з маслом) — вид холодної закуски



Це страва стала основою для приготування найпопулярнішої у всьому світі закуски

Класифікація бутербродів

Бутерброди поділяють на такі основні групи:

- Відкриті (прості, складні)
- Закриті (сандвічі)
- Закусочні (канапе)
- Гарячі



Бутерброди можуть мати різну форму, різні розміри.



За температурою подавання бутерброди поділяють на:

- ▣ Гарячі.
- ▣ Холодні.



Організація роботи холодного цеху

При організації холодного цеху враховують наступні особливості:

1. Суворе дотримання санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям - правил особистої гігієни.
2. Холодні страви повинні виготовлятися в такій кількості, яка може бути реалізована в короткий термін.
3. Заправлення салатів і вінегретів проводиться безпосередньо перед відпуском.
4. Не допускаються до реалізації вироби, що залишилися від попереднього дня.
5. Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах.
6. Чітке розмежування виробництва страв із сирих і варених овочів, з риби і м'яса.



У невеликих закладах організують універсальні робочі місця на яких послідовно готують страви відповідно до виробничої програми.

Призначення холодного цеху — приготування холодних блюд і закусок з м'яса, риби, овочів і інших продуктів, а також солодких блюд і бутербродів.



Основне устаткування холодного цеху — універсальний привід з комплектом змінних механізмів, а також ветчинно-колбасо-резка, маслоделитель, машина для нарізки овочів, виробничі столи з горами, охолоджуваними місткостями і холодильною шафою.

У горі зберігають продукти для приготування салатів і вінегретів. У холодильній шафі протягом короткого часу зберігають сири, ковбасу, заливне і ін. На столі повинні бути також обробні дошки і ваги.



ES 1

ES 2

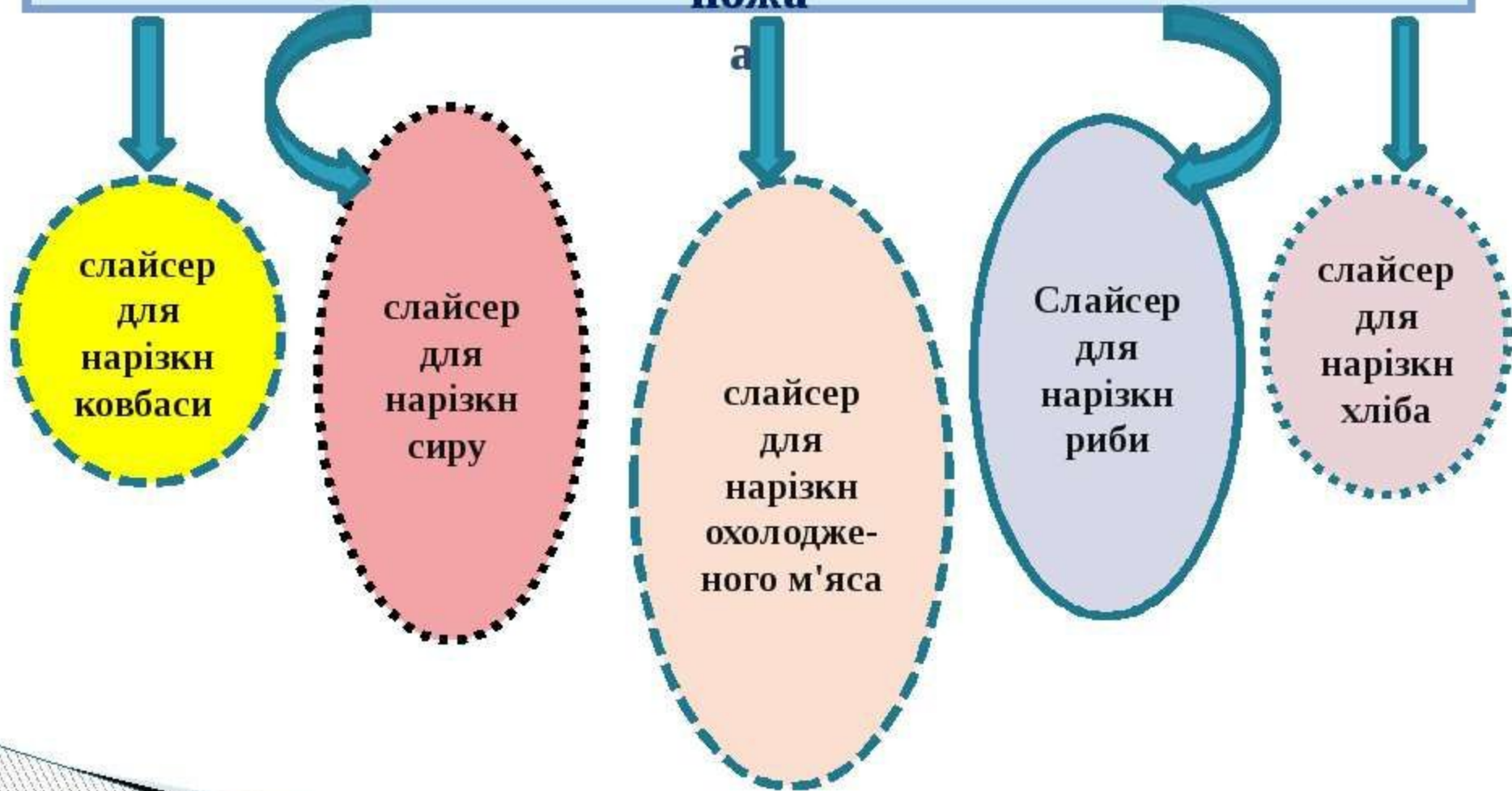
ES 5



ВИДИ СЛАЙСЕРІВ

Розрізняються за дизайном, матеріалом виготовлення, за об'ємами нарізання, за виглядом продуктів і діаметром

ножа



Посуд та інвентар:

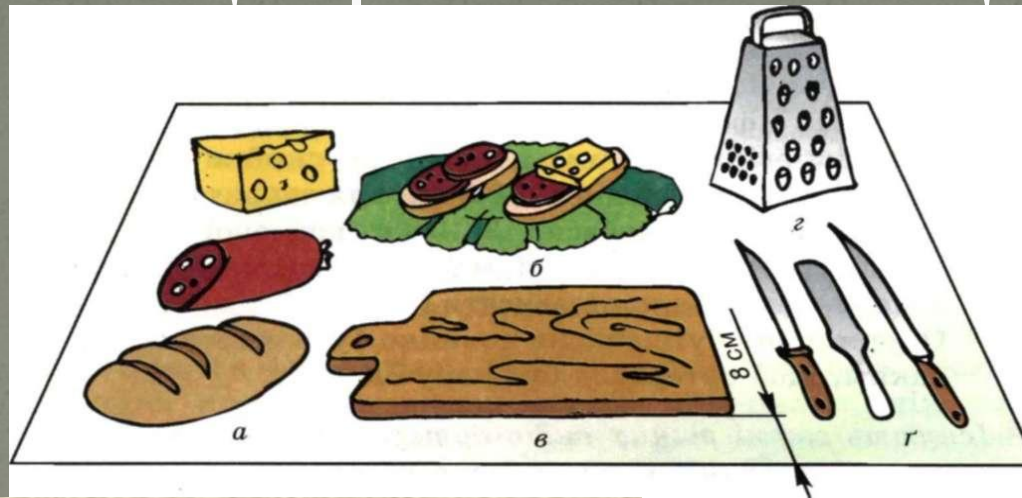
Дошки для нарізання продуктів різного маркування, ножі, тарілки, підноси, серветки...



Для очищення і нарізки продуктів використовуються спеціальні пристосування і інструменти — яйцерізки, яблорізки, виїмки і інше.



Організація робочого місця кухаря



На крупних підприємствах виділяється робоче місце для приготування бутербродів. Іноді тут же проводиться і виготовлення солодких блюд (на підприємствах з меншим об'ємом роботи).



Правила безпечної роботи при користуванні ножем і кухонним інвентарем

- ▣ працювати тільки добре заточеним ножем;
- ▣ користуватися ножем обережно;
- ▣ правильно тримати пальці під час нарізання;
- ▣ передавати ніж (виделку) тільки ручкою вперед;

Обережно, карантин!!!



Під час адаптивного карантину

ДОТРИМУЙСЯ кількох правил



обов'язково носи **маску**

ретельно **дезінфікуй** руки

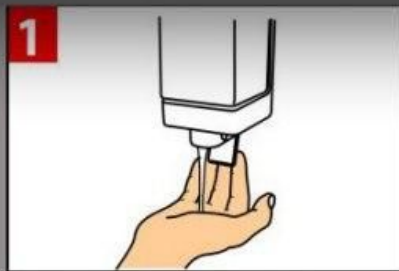


дотримуйся соціальної
дистанції

ЯК ПРАВИЛЬНО МИТИ РУКИ?



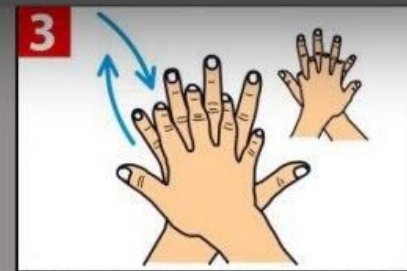
0 НАМОЧИТЬ РУКИ ВОДОЮ



1 НАНЕСІТЬ МИЛО НА ВСЮ ПОВЕРХНЮ РУК



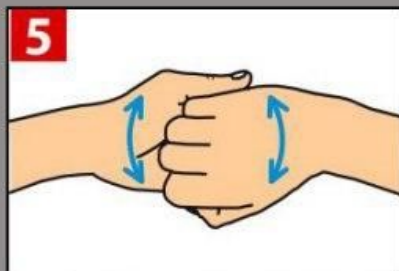
2 ПОТРІТЬ РУКИ ДОЛОНЯ ОБ ДОЛОНЮ



3 ПОТРІТЬ ПРАВУ ДОЛОНЮ ПОВЕРХНЮ ЛІВОЇ РУКИ З ПЕРЕПЛЕТЕНИМИ ПАЛЬЦЯМИ І НАВПАКИ



4 ПОТРІТЬ РУКИ ДОЛОНЯ ОБ ДОЛОНЮ З ПЕРЕПЛЕТЕНИМИ ПАЛЬЦЯМИ



5 ЗАЧЕПІТЬ ПАЛЬЦІ І ПОТРІТЬ ІХ



6 РЕТЕЛЬНО ВИМІЙТЕ ВЕЛИКІ ПАЛЬЦІ



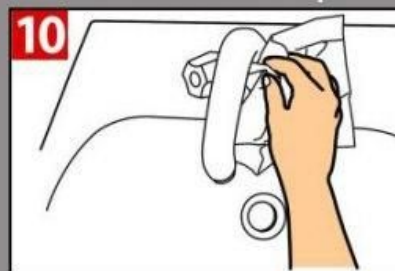
7 ПОТРІТЬ ДОЛОНІ ПАЛЬЦЯМИ В КРУГОВОМУ ПАПРЯМКУ



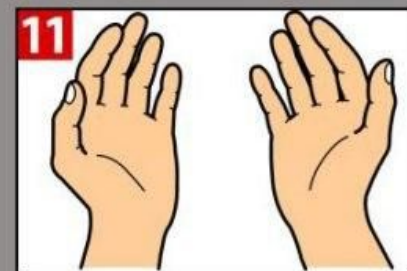
8 ЗМИЙТЕ РУКИ ВОДОЮ



9 ВИТРІТЬ РУКИ РУШНИКОМ ОДНОРАЗОВОГО ВИКОРИСТАННЯ



10 ВИТРІТЬ КРАН РУШНИКОМ



11 ТЕПЕР ВАШІ РУКИ В БЕЗПЕЦІ

Нарізування хліба для бутербродів

Послідовність виконання



1. Одягнути робочу форму, ретельно помити руки.
2. Підготувати дошку для хліба й кухонний ніж, вазу для хліба. Дно вази застелити чистою серветкою.
3. Хлібину розрізати вздовж навпіл, покласти розрізаним боком на дошку.
4. Нарізати впоперек тонкими скибками завтовшки 1-1,5 см
5. Батон різати скибками завтовшки 1 см, шкільні булочки різати посередині. Нарізаний хліб скласти у вазу.
6. Зібрати крихти, помити ніж і дошку



Підготовка продуктів

Підготовляючи для бутербродів гастрономічні продукти, з ковбас видаляють оболонку, в окостів — шкіру й кістки. Корейки й грудинки також зачищають від шкіри й кісток, сири — від кірки, балики — від шкіри, кісток або хрящів. Оскільки оболонки, шкіра, шкура оберігають продукти від швидкого псування, їх знімають тільки із частин, призначених для нарізання. Підготовлені гастрономічні товари нарізають широкими тоненькими скибочками завтовшки 2 - 3 мм (сир) і 3 - 4 мм (м'ясопродукти) і покривають ними всю поверхню хліба.



Види нарізки продуктів

- Круглі продукти – скибочки, дольки, брусочки, кубики (овочі, фрукти, продукти які мають круглий поперечний зріз – ковбасні вироби).
- Цибуля - кільця, напівкільця.
- Капуста - соломка, шашечки.
- Гриби – нарізуються повздовж або в поперек.
- Риба – нарізується кусочками, поперек волокон або пластинками філе.
- М'ясні продукти – скибками, дольками.
- Фігурна нарізка – виконується спеціальними пристроями або на овочерізках зі спеціальними насадками.

Технології приготування відкритих бутербродів:

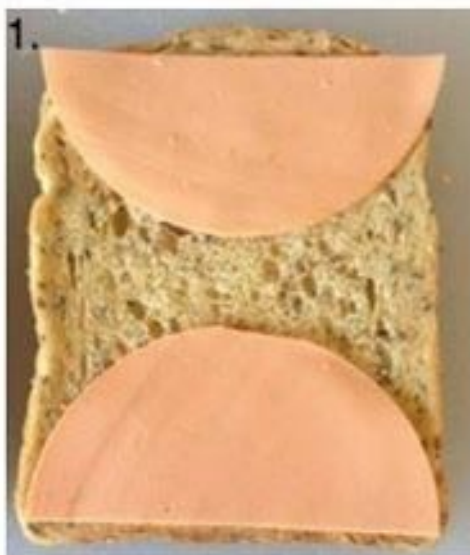
- ▣ хліб для відкритих бутербродів нарізують скибочками, трохи навскіс завтовшки 1-1,5 см і масою 30-40 г;
- ▣ ковбаси нарізують упоперек одним шматочком на бутерброд;
- ▣ сир твердий нарізають скибочками прямокутної або трикутної форми;
- ▣ товщина нарізаних продуктів повинна бути 2-3 мм;

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати таким чином, щоб було зручно їсти, основний продукт у поєднанні із супутним повинен виділятися.





Інструкція! Правильний бутерброд



Інфографіка

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ



НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ



НАМАЗАТЬ ХЛЕБ
МАСЛОМ

БУТЕРБРОД С СЫРОМ



НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ



НАРЕЗАТЬ СЫР



СОБРАТЬ БУТЕРБРОД

БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ



НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ



НАРЕЗАТЬ КОЛБАСУ

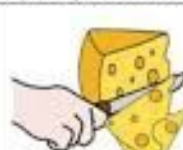


СОБРАТЬ БУТЕРБРОД

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ И КОЛБАСОЙ



НАРЕЗАТЬ ХЛЕБ



НАРЕЗАТЬ СЫР



НАРЕЗАТЬ КОЛБАСУ



НАМАЗАТЬ ХЛЕБ
МАСЛОМ



СОБРАТЬ БУТЕРБРОД

Бутерброд на сніданок



Закусочні бутерброди

Готують на маленьких шматочках підсушеного або підсмаженого на маслі хліба або використовують вишчку з листового і пісного тіста.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (тарталетки). Воловани випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10-12 г з пісного, хлібного тіста масою 12-25 г. Їх наповнюють різними продуктами і оформлюють, подають по 2-4 шт. на порцію.



Закриті бутерброди

Це прямокутні скибочки хліба 5-6 см завширшки, 1-8 см завдовжки, 0,5 см завтовшки. Вони також можуть мати форму трикутника, ромба, квадрата.





- Гамбургер – булка в середині знаходяться гарячі продукти з приправами і спеціями.
- Піта – гарячий бутерброд – національна паляниця, в середині якої продукти.

Технології приготування закритих бутербродів:

- ▣ хліб нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см;
- ▣ поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла;
- ▣ укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо);
- ▣ накривають другою смужкою хліба;
- ▣ відправляють до мікрохвильовки на 2-3 хв.





Способи оформлення бутербродів





Забавні бутерброди



Прикраса бутербродів

Бутерброди виглядатимуть апетитніше, якщо їх красиво прикрасити.

- Для прикраси добре використовувати зелень, овочі і плоди яскравого забарвлення : помідори, огірки, морква, маслини або оливки, а так само інші продукти.
- Красиво виглядають на бутерброді прикраси із збитих вершків, масла.

Для роботи необхідно використовувати спеціальні пристосування: різноманітні форми, мішечки, фігурні ножі.





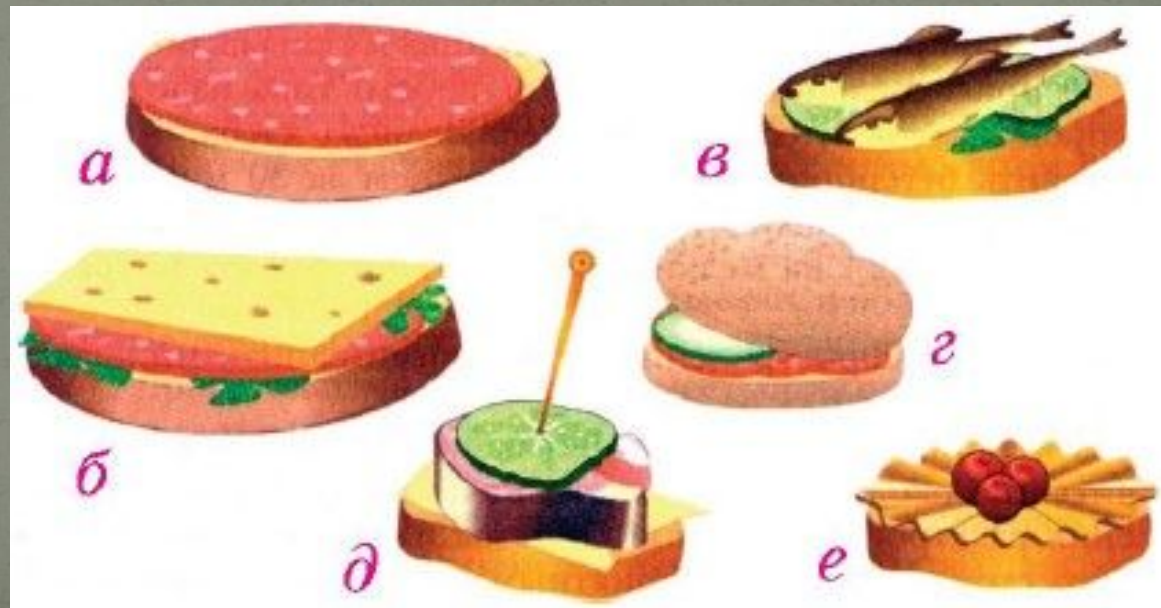
Вимоги до якості бутербродів:



- ▣ Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використовуваним продуктам.
- ▣ Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5 см.

Перевірка знань

1. Назвіть вид бутерброду зображеного на малюнку.
2. Товщина нарізаних продуктів
3. Порядок оформлення, подавання.
4. Вимоги до якості.



ВИСНОВКИ

Існує величезна кількість видів бутербродів – від класичних з маслом, ковбасою або сиром до багатошарових виробів з різних сортів м'яса, риби, морепродуктів, овочів, зелені і вишуканих соусів.

Темп нашого життя з кожним роком прискорюється, тому часу на приготування повноцінного сніданку не вистачає.

Бутерброди мають великий попит, ми звикли їх готувати, тому що вони смачні і поживні, швидкі в приготуванні і зручні в перенесенні, а також збуджують апетит перед прийомом основної їжі.



Використана література

- 1. Антипов С.Т., Кретов И.Т., Остриков А.Н., Панфилов В.А. Машины и аппараты пищевых производств. Книга 2. - М., 2001. - 841 с.
- 2. Анфімова Н.К., Захарова Т.І. Кулінарія. - М.: Економіка, 1987. - 272 с.
- 3. Артемова Е.Н., Иванникова Т.В. Теоретические основы технологии продуктов питания. Уч. пособие. М.: МО РФ, 2002. – 119 с.
- 4. Баранов В.С. "Технология производства общественного питания: Учебник для студентов (В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др). - М.: Экономика, 1986. – 400 с.
- 5. Волкинд И. Л. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов. – М.: Агропромиздат, 1988
- 6. Воробьева Т.М. Пищевая ценность, ассортимент и краткая характеристика овощных и крупяных блюд : Учеб. пособие / Т. М. Воробьева, Т. Н. Парамонова, С. М. Самарина, 1982. – 32 с.
- 7. Все об украинской кухне. / Сост. Д. Билык. - Донецк: ПКФ "БАО", 2000. -352 с.
- 8. Губа Н.И. Овощи и фрукты на вашем столе. - К.: Урожай, 1984. - 344с.
- 9. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. - 550 с.
- 10. Дьяченко В. С. Хранение картофеля, овощей и плодов. – М.: Агропромиздат, 1987. – 143 с.
- 11. Замечательные уроки кулинарного искусства / Составитель Похлебкина А. - Донецк: ПКФ "БАО", 2000. - 224с.
- 12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000 – 848 с.
- 13. Здобнов А.Й., Ковалев Н.И. Эстетические требования к оформлению блюд: Учеб. Пособие. - К.: Вища шк., 1989. - 126 с.