



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ
"Экономико-технологический колледж № 22"

Канапе

Выполнила:
Секамова А. Р.,
студентка гр. 327

Проверила:
Артимович О. Б.

Содержание

- Введение
- Варианты приготовления
- Технология приготовления
- Важные особенности
- Ассортимент

Введение

- Канапе́ (фр. сапарé) — крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной ~0.5 см — 7 см. Бутербродики из гренок, нарезанных разной и съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки (атле), которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку. Первоначально шпажки стали использовать скорее не из-за стремления украсить блюдо, а из-за удобства подачи на стол. Так как чаще всего кусочки поджаренного хлеба покрывали слоем паштета, то шпажка позволяла съесть угощение, не испачкав при этом пальцев. Канапе — это праздничное угощение, чаще всего — фуршетное. Если канапе подаются с коктейлями или на фуршете, их берут руками.



Варианты приготовления

- Вариантов приготовления канапе великое множество, но всех их можно разделить на два вида.
- В первом в качестве основы используют поджаренный на оливковом масле или подсушенный хлебный тост, на который уже выкладывают остальные ингредиенты. Это позволяет канапе держать форму, не впитывать быстро влагу и сохранять свои вкусовые и эстетические свойства.
- Во второй же категории канапе в качестве основы используют подложку из овощей. Ими могут быть дольки огурца, ломтик отварного картофеля, кружок моркови, свеклы и т.д.
- Иногда словом «канапе» называют также вид приёма, самый простой вариант фуршета: бутерброды-канапе, пара лёгких закусок, чай и фрукты.
- Технология приготовления Хлеб лучше использовать плотный, не ноздреватый, слегка черствый. Мягкий хлеб подсушивают в духовке или поджаривают на масле до получения румяной корочки сверху, а внутри он должен остаться мягким. Хлеб удобнее нарезать по всей длине буханки на ломтики толщиной 0,5-0,8 см. Если нужно, их поджарить, охладить, намазать маслом или масляными смесями, уложить продукты, затем нарезать, придавая нужную форму, украсить. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть. Из 50 г черного или белого хлеба выходит 4-8 бутербродов.



Технология приготовления

- Хлеб лучше использовать плотный, не ноздреватый, слегка черствый. Мягкий хлеб подсушивают в духовке или поджаривают на масле до получения румяной корочки сверху, а внутри он должен остаться мягким. Хлеб удобнее нарезать по всей длине буханки на ломтики толщиной 0,5-0,8 см. Если нужно, их поджарить, охладить, намазать маслом или масляными смесями, уложить продукты, затем нарезать, придавая нужную форму, украсить. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть. Из 50 г черного или белого хлеба выходит 4-8 бутербродов.



Важные особенности

- Канапе используются как основа для жареных, тушеных и печеных продуктов или сложных теплых бутербродов. Приготавливаются, как бутерброды, но предварительно оформленный хлеб прожаривается в горячем жире. Перед жаркой хлеб следует сбрызнуть соответствующей начинке жидкостью — мясным соусом, рыбным или овощным бульоном, молоком. В готовом виде канапе должны иметь золотисто-желтый цвет. Гарнируются непосредственно после снятия со сковородки и сразу же подаются в виде теплой закуски. При длительном стоянии и охлаждении канапе становятся жилистыми, а если политы соусом печеного мяса, они неприятно размягчаются.





АССОРТИМЕНТ

Канапе с семгой

- Хлеб черный - 100 г
- Семга - 100 г
- Огурец свежий - 30 г
- Лук зеленый (зеленая) - 30 г
- Масло сливочное - 50 г
- Укроп свежий - 50 г



Канапе с копченой куриной грудкой, сыром и виноградом

- Сыр твердых сортов - 100 г
- Виноград белый без косточек - 100 г
- Виноград черный без косточек - 100 г
- Куриная грудка копченая - 100 г



Канапе из языка, редиса и маринованных огурцов

- Язык свиной - 350 г
- Редис - 120 г
- Огурцы маринованные - 120 г
- Соус соевый - 30 г
- Майонез - 20 г



Канапе с салатом, на крекере

- Курица жареная - 200 г
- Яйца вареные - 80 г
- Плавленный сырок - 20 г
- Крекер несладкий - 100 г
- Огурец соленый - 70 г
- Огурец свежий - 70 г
- Майонез - 45 г



Канапе с дыней и прошутто (ветчиной)

- Дыня - 500 г
- Ветчина (прошутто) - 100 г
- Сыр королевский - 100 г
- Киви - 100 г
- Масло оливковое - 15 г
- Лайм - 20 г
- Руккола - 60 г
- Базилик - 20 г
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу



Канапе из ржаного хлеба со свеклой

- Хлеб ржаной — 100 г
- Сыр Горгонзола — 125 г
- Свекла отварная — 300 г
- Хрен — 30 г



Канапе с хамсой

- Хамса слабосоленая - 110 г
- Сельдерей, корень - 150 г
- Сыр плавленый - 60 г
- Масло растительное - 5 г
- Петрушка свежая - 30 г



Канапе с креветками и авокадо

- Хлеб пшеничный - 50 г
- Аво-кадо - 30 г
- Майонез - 20 г
- Креветки - 90 г
- Лайм - 80 г
- Петрушка - 30 г
- Лук-порей - 60 г

