

Бутерброды



Выполнила учитель
технологии
МОУ СОШ №24 ст.
Суворовской
Предгорного района
Ставропольского края

Характеристика бутербродов

Характеристика бутербродов

- Бутерброды - холодная закуска быстрого приготовления. Самый распространенный вид бутербродов - ломтик хлеба с каким-либо из закусочных продуктов. Сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами. Бутерброды должны иметь красивый и аппетитный вид, приятный аромат и пикантный вкус. Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один - два часа до подачи на стол.



Классификация бутербродов

- 1. По способу приготовления.
- 2. По виду продукта.
- 3. По форме.



Бутерброды делятся на:

- 1. Холодные и горячие.
- 2. Простые и сложные.
- 3. Открытые и закрытые.
- 4. Слоистые.
- 5. Закусочные.



Чем можно украсить бутерброд?

- Для украшения бутербродов хорошо использовать овощи с яркой окраской: помидоры, огурцы, морковь, маслины, зелень петрушки и укропа, оливки.
- Используют взбитое сливочное масло, взбитые сливки.





Требования к качеству готовых бутербродов.

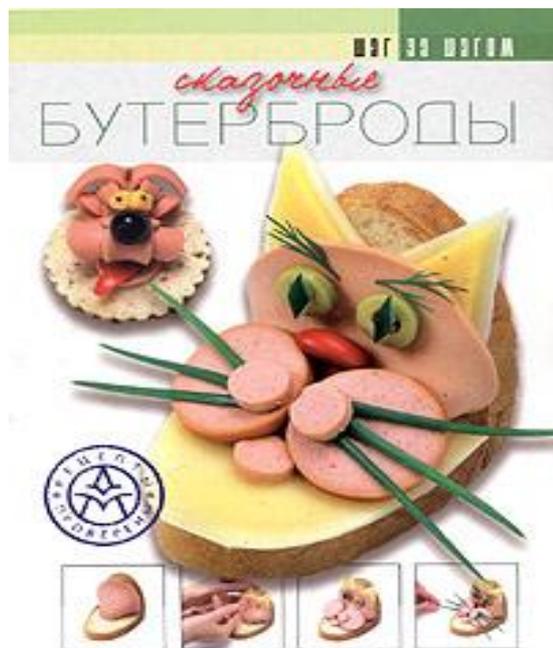
- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей на стол.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градус.-3 часа.

Как едят бутерброды?

- Все бутерброды берут руками или лопаточкой.
- Канапе берут за вилочки-шпажки.
- Горячие и большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа.



Способы приготовления бутербродов.





Об авторе проекта

- Буклова Татьяна Михайловна.
- Учитель технологии МОУ СОШ №24
Ст. Суворовской Предгорного района
Ставропольского края.
- Контактный телефон: +79614471779