



# Бутербродо



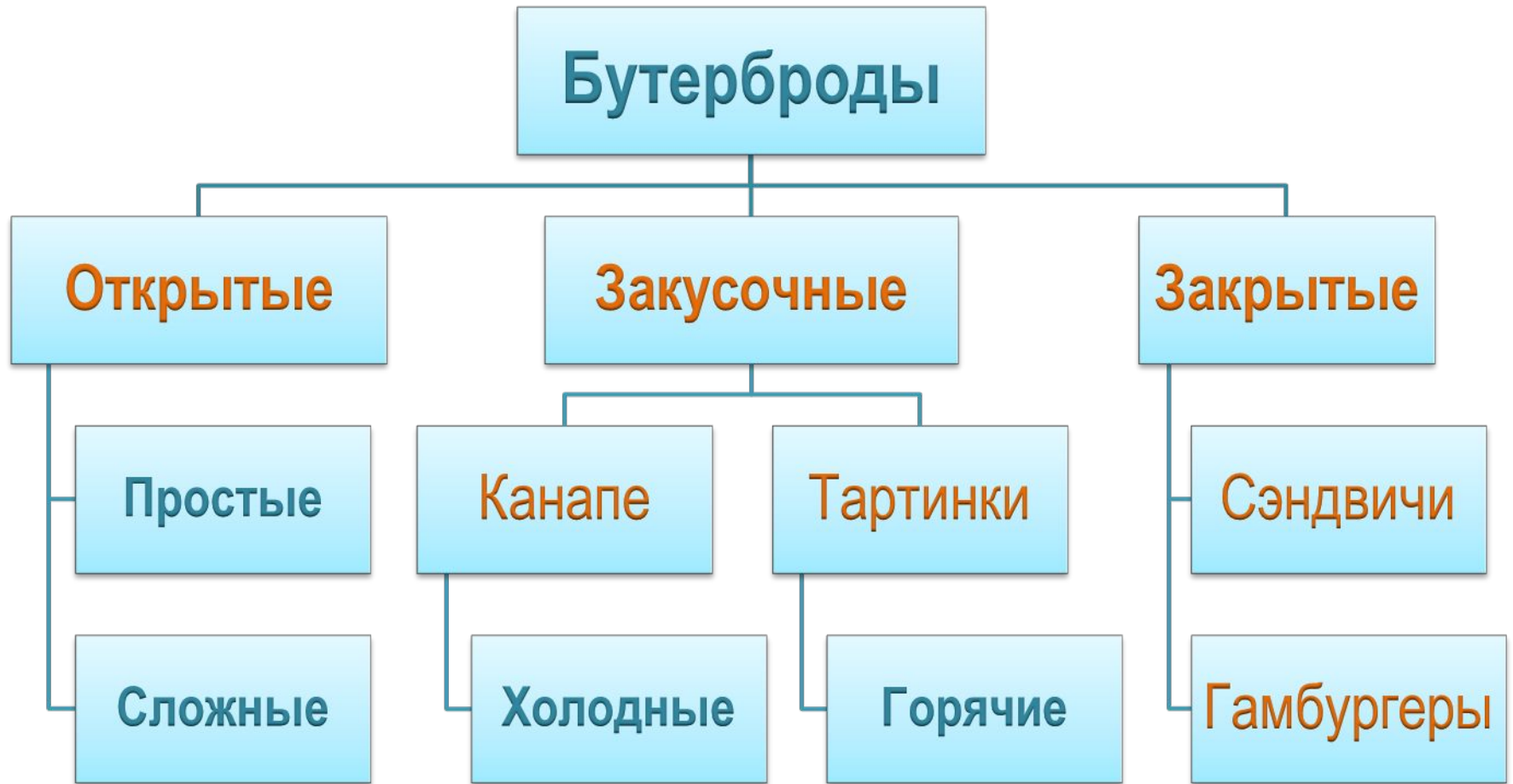
## Загадка

Хлеба маленький кусочек,  
Колбасы один кружочек,  
Треугольник сыра к ним.  
А теперь – Его едим!!!  
Приземлился прямо в рот  
Самый вкусный ... !

Наталья Меркушова



# Классификация бутербродов



# Виды бутербродов



Открытые



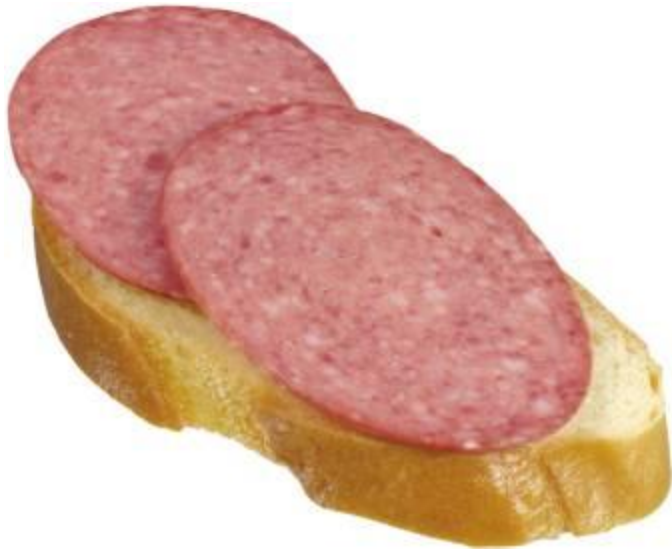
Закрытые



Закусочные



# Открытые бутерброды



**Простой бутерброд**  
(готовят из одного вида  
продукта)



**Сложный бутерброд**  
(готовят с несколькими  
видами продуктов)



# Закусочные бутерброды



**Тартинки** – разновидность открытых маленьких бутербродов с горячей закуской и основой в виде поджаренного хлеба

**Канapé** – это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски



# Закрытые бутерброды



**Сэндвич** (англ. sandwich) — английское название бутерброда. Состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (булочки) и одного или нескольких слоёв мяса и других начинок



**Гамбургер** — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки



**Чизбургер** (англ. cheeseburger, от англ. cheese — сыр) — вид гамбургера, обязательно включающий в состав сыр



# Быстрое питание

**Быстрое питание, фастфуд** (англ. fast «быстрый» и food «пища») — питание с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощёнными или упразднёнными столовыми приборами или вне стола



**Хот-дог** —

сэндвич с сосиской или колбаской



(англ. hot dog — букв. «горячая собака»)





# История происхождения бутербродов



# Кто изобрёл бутерброд?

По легенде, бутерброд изобрёл Николай Коперник в апреле 1520 года.

Произошло это во время осады рыцарями Тевтонского ордена замка Ольштын, комендантом которого был Коперник.

В замке разразилась эпидемия, причём, по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб.

Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь. Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию



## Происхождение бутерброда

Из исторических первоисточников следует, что происхождение бутерброда с маслом и бутерброда с колбасой восходит к средним векам. В то время наездники брали к утреннему выходу или на многодневные путешествия мясо, оставшееся с вечера, положив его между двумя кусками хлеба



## Происхождение сэндвича

Оксфордский словарь датирует самое раннее употребление слова «сэндвич» по отношению к пище 1762 годом. Согласно общепринятой версии, название происходит от титула Джона Монтегю, 4-го графа Сэндвичского, заядлого картёжника, который, по легенде, просиживал за игровым столом круглые сутки и просил подавать ему холодную говядину между двумя ломтиками поджаренного хлеба, чтобы не прерываться на приём пищи



# Основа для бутербродов



Для приготовления бутербродов используются:

- ржаной хлеб;
- пшеничный хлеб;
- ржано-пшеничный (пшенично-ржаной) хлеб;
- булочные изделия (батон, булка, булочка, французский багет);
- гренки, тосты;
- крекеры, галеты, печенье;
- хлебцы;
- тарталетки, волованы;
- лаваш.



# Кулинарная энциклопедия



**Волова́н** (фр. *vol-au-vent*, «полет на ветру») — пикантная закуска французского происхождения, небольшого размера выпечка из слоёного теста в форме башенки с начинкой.

Особенность волованов в том, что тесто для них пекут отдельно от начинки, которую закладывают непосредственно перед подачей к столу.

Волованы - нечто среднее между пирожками и бутербродами



# Кулинарная энциклопедия



**Тарталётка** (фр. *Tartelette*) — небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для красивого оформления различных закусок.

Тарталетки либо готовятся отдельно, а затем наполняются закуской, либо запекаются вместе с содержимым.

Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



# Продукты для бутербродов



## Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2...+6 °С – 3 суток.

- **сладкие продукты** — варенье, джем, мёд, шоколадная паста, фрукты, ягоды





# Форма бутербродов



# Инструменты для приготовления и подачи бутербродов

Инструменты и приспособления  
для нарезки продуктов  
и подачи бутербродов



# Приспособления для приготовления бутербродов

Ломтерезка



Тостер



Ростер



Сэндвичница



**Ломтерезка** – приспособление для нарезки хлеба на ломтики.  
**Тостер** – бытовой электрический прибор для приготовления тостов.  
**Ростер** – мини-духовка для приготовления бутербродов.  
**Сэндвичница** – электрический прибор для приготовления сэндвичей с самыми разнообразными начинками: мяса, рыбы, выпечки хлеба.



# Подача бутербродов

Горячие и большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа

Тарталетки и волованы берут с общего блюда руками

Канapé берут с общего блюда за вилочки-шпатель.  
Канapé рассчитаны на один укус

Бутерброды подают на сервировочном блюде, подносе или тарелке, располагая их в один слой

