

Бутерброды



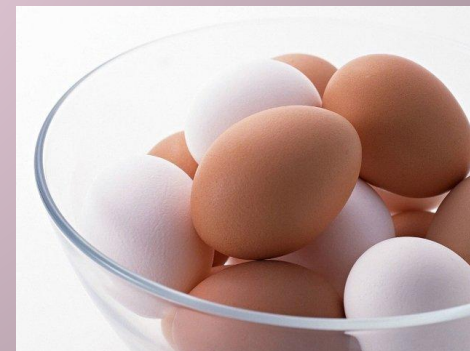
Немного о хлебе

- Хлеб занимает основное место в питании человека. Хлеб – один из полезных продуктов, он содержит большинство незаменимых питательных веществ, без которых невозможна нормальная жизнедеятельность.
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды и изделия.



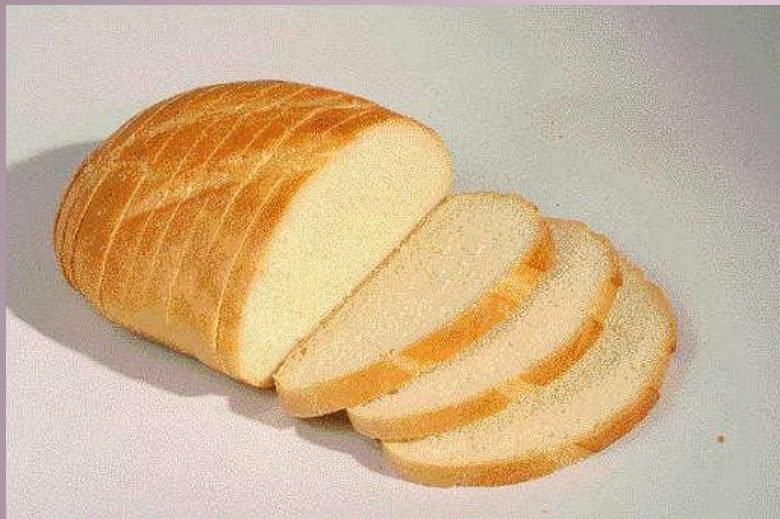
Продукты для бутербродов

Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, грибы, сладкий перец, соленья, зелень, масло и т.д.



Нарезка хлеба для бутербродов

Для того, чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезают тонкими ломтиками, толщиной $1 - 1,5$ см и обильно покрывают продуктами.



По способу приготовления различают бутерброды: холодные и горячие



Открытые, когда продукт виден

- Открытые бутерброды могут быть простыми, с одним продуктом и сложными, с несколькими продуктами. На хлеб намазывают масло, сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья и т.д. Для украшения используют зелень



Закрытые (сандвичи), когда продукт не виден

Для закрытого бутерброда сандвич необходимо два ломтика хлеба. Ломтики намазывают маслом. На один из них укладывают начинку: помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, колбасу, сваренное вкрутую яйцо. Сверху бутерброд покрывают вторым ломтиком хлеба.



Закусочные (канапе), имеющие небольшой размер

Закусочные бутерброды (канапе) – это маленькие бутерброды размером 3*3. Канапе можно приготовить из различных продуктов: масла, сваренных вкрутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди, овощей. Их можно сделать сладкими, используя джемы, варенье, ягоды. Хлеб для канапе вырезают всевозможными маленькими фигурками. Скалывают спец. Палочкой или шпажкой.



Требования к качеству готовых бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет, запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4 -8 градусов – 3 часа.

Практическая работа: Приготовление бутербродов со сливочным маслом и сыром по технологическим картам

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Белый хлеб	4 – 5 ломтиков	Нарезать толщиной 1 см.	Нож, разделочная доска
Масло сливочное	50 грамм	Намазать тонким слоем на хлеб	Нож
Сыр	150 грамм	Натереть на тёрке и положить масло	Тёрка, чайная ложка