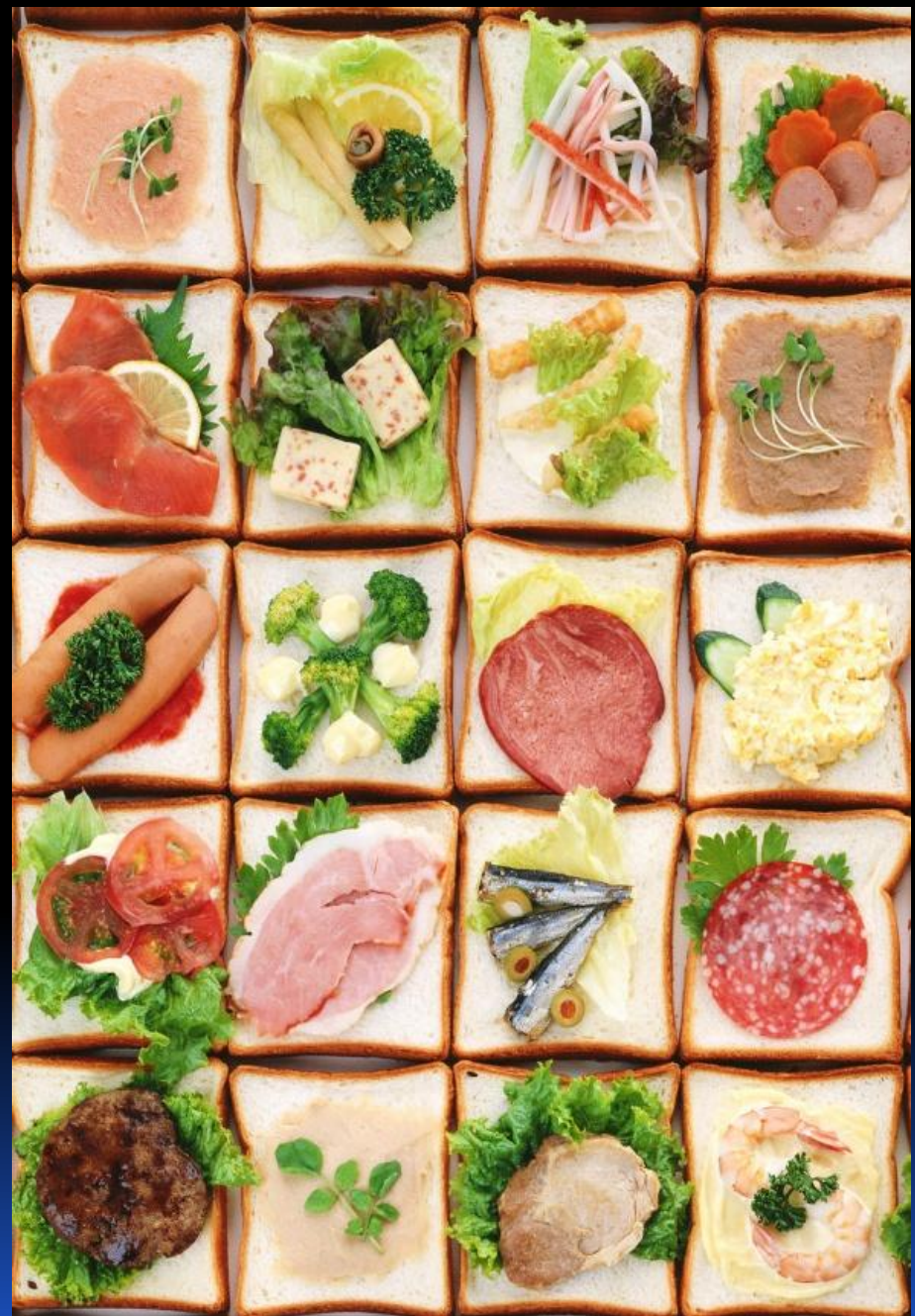


Бутерброды

Бутерброды
открытые,
закрытые.
Канане.



Бутерброд (нем.) – хлеб с маслом.

Основа бутерброда – хлеб.

Дополнение к основе – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла.

Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.

Бутерброды

Бутерброды - холодная закуска быстрого приготовления. 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.



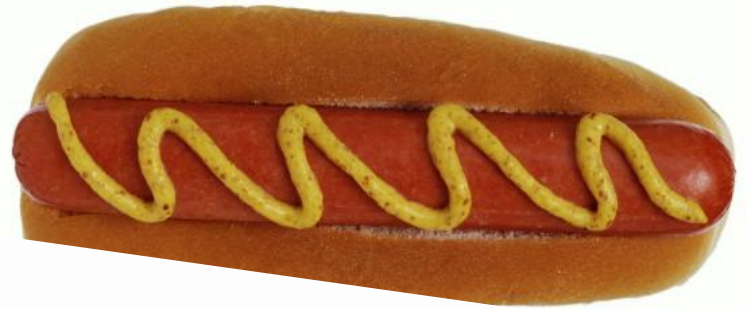
Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, их готовят за один-два часа до подачи на стол.

Виды бутербродов

открытые



закрытые



горячие



Закусочные
(канапе)

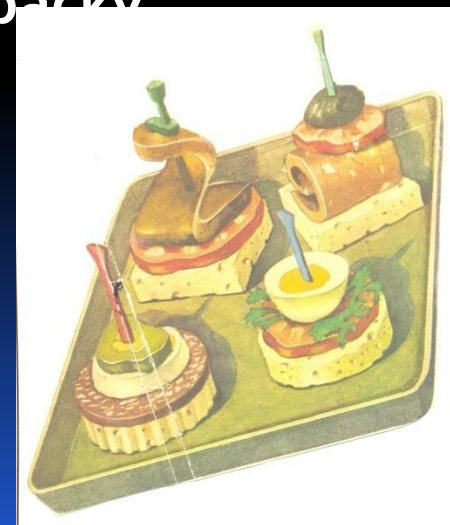


Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе
-Хлеб нарезают толщиной 1см.
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;
Для **сложных:** несколько видов продуктов.



Бутерброды открытые

Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр или мясо и т. п.



Для открытых бутербродов лучше использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком.

Ломтики нарезают толщиной 1-1,5 и длиной 10-12 см.

Бутерброды закрытые

Бутерброды закрытые (сандвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7-8, толщиной около 0,5 см.



Бутерброды, приготовленные в дорогу, могут быть и более крупного размера.

Бутерброды закрытые

На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло, заправленное горчицей, хреном, соусом.

На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.



Канопе (закусочные бутерброды)

К закусочным
бутербродам
относятся тартинки
(горячие закуски на
хлебе).



Слоеные бутерброды: мясные, рыбные и
другие продукты в горячем виде укладывают
на поджаренный хлеб, а затем нарезают на
2, 3 или 4 треугольника.



Бутерброды готовят с различными продуктами .

[Овощные бутерброды](#)

[Фруктовые бутерброды](#)

[Бутерброды с мясом](#)

[Бутерброды с рыбой](#)

[Бутерброды с яйцом](#)

[Бутерброды с сыром](#)

[Бутерброды с грибами](#)



Продукты нарезают тонко и аккуратно. Продукты должны полностью покрывать ломтик хлеба.

Забавные бутерброды.



*Сторублева Валентина Николаевна,
Учитель ГОУ СОШ № 287,
Адмиралтейского района,
Г. Санкт-Петербург.*