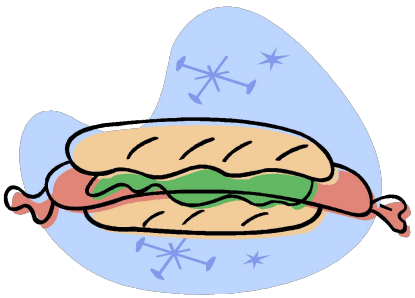




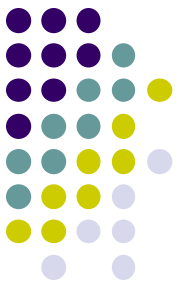
Бутерброды

и их виды





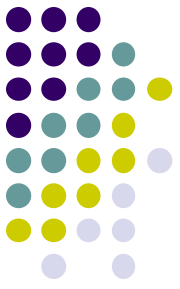
Что такое «бутерброд» и с чем его едят?



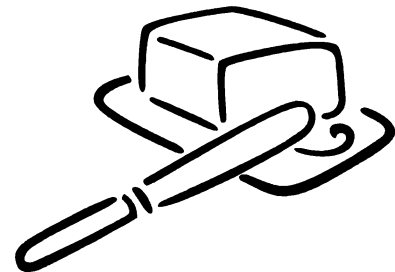
- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».



Инструменты и приспособления:



- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.





Правила безопасной работы и санитарии



С электронагревательными
приборами



С режущими инструментами

Правила санитарии





Виды бутербродов



открытые



горячие



закрытые



закусочные



Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на
пшеничном и ржаном хлебе

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или
украшением из продуктов,
имеющих яркую окраску.

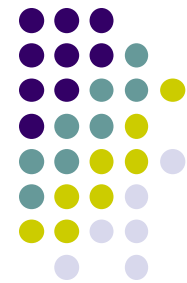


Для **простых открытых**
бутербродов используют **1 вид**
продуктов;

Для **сложных:** несколько видов
продуктов.



Закр^ытые (сандвичи)



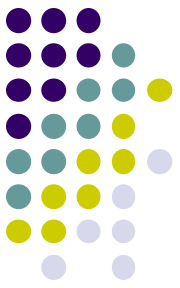
Готовят из (двух или трех ломков хлеба (или булочки):

хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда уголки обрезают), делают однослойные, двухслойные, многослойные, используют для похода, в дорогу, в

школу



Закусочные бутерброды - канапе

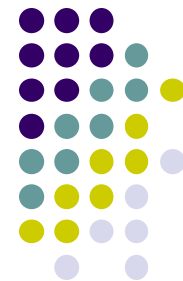


- Канапе – это маленькие бутерброды (3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.
- Закусочные бутерброды можно сделать и сладкими, используя джемы, варенье, фрукты и ягоды.
- Канапе можно готовить из печенья и хлеба разной формы: квадратиков, кружочков, треугольников, вырезанных формочками для печенья. Сверху кладут начинку и протыкают вилочкой – шпажкой.





Закусочные (канапе)



**Готовят на фигурных
ломтиках хлеба**
(можно предварительно
обжарить)

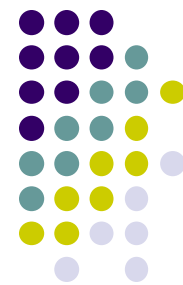
толщиной – 0,8 см.,
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд
закрепляется **шпателькой**
и используется в качестве **закуски**



Горячие (гренки, тартинки)



Такие бутерброды подают
и употребляют в **горячем**
виде.



Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ



Вассерман



svetik



Федор

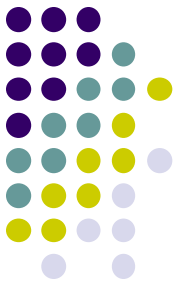


Eva Grimm



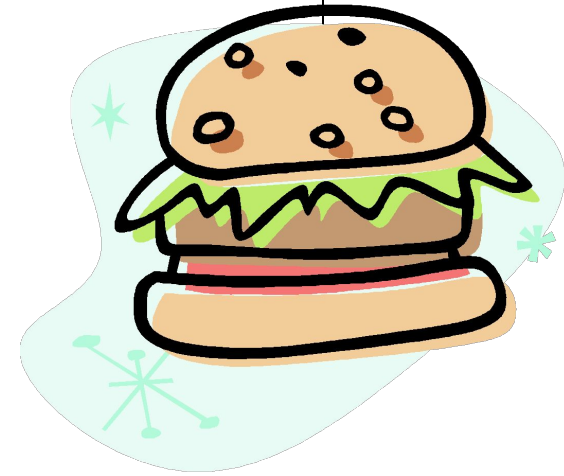
Fatima

Классификация бутербродов



По виду продукта:

- Рыбные;
- Мясные;
- Сладкие;
- Фруктовые;
- Гастрономические (например, с яйцом, овощной икрой)





Интеллект - карта



Укажите стрелками, какие части овощей употребляются в пищу для приготовления бутербродов?

- | | | |
|-------------|---|-----------|
| • Лук | → | Лист |
| • Морковь | → | Луковица |
| • Картофель | → | Плод |
| • Щавель | → | Корнеплод |
| • Помидор | → | Корень |
| • Капуста | → | Клубень |
| • Чеснок | → | Кочан |
| • Огурец | → | |
| • Редис | → | |
| • Петрушка | → | |
| • Укроп | → | |





Требования к качеству готовых бутербродов



- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

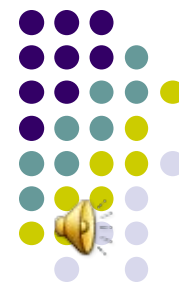
КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



Сиди за столом спокійно



На себя не проливай
Суп горячий или чай.
Осторожней будь, когда
Горяча твоя еда.



Сиди за столом спокійно

Ешь спокійно, не вертись,
Над тарелкой не крутись.





Приятного аппетита!