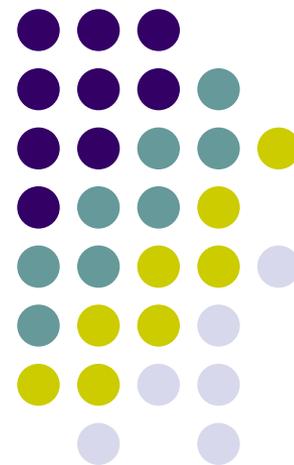
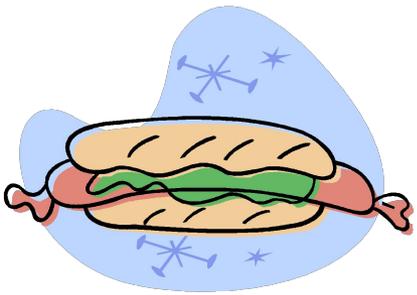




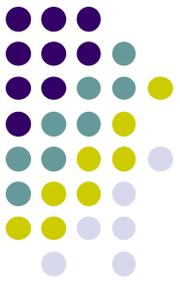
# *Бутерброды*

*и их виды*





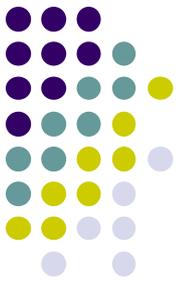
# Что такое «бутерброд» и с чем его едят?



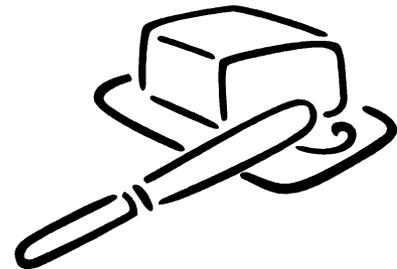
- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».



# 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



**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.

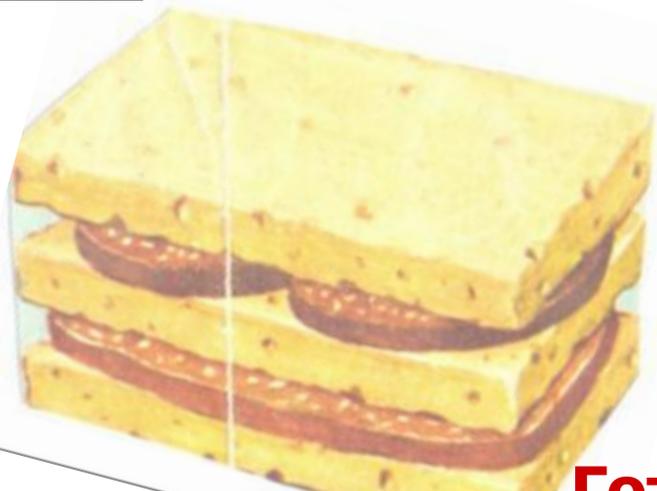


Для **простых открытых**  
бутербродов используют **1 вид**  
продуктов;

Для **сложных:** несколько видов  
продуктов.



# Закр<sup>ы</sup>тые (сандвичи)



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

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

**школу**



# Закусочные бутерброды - канапе

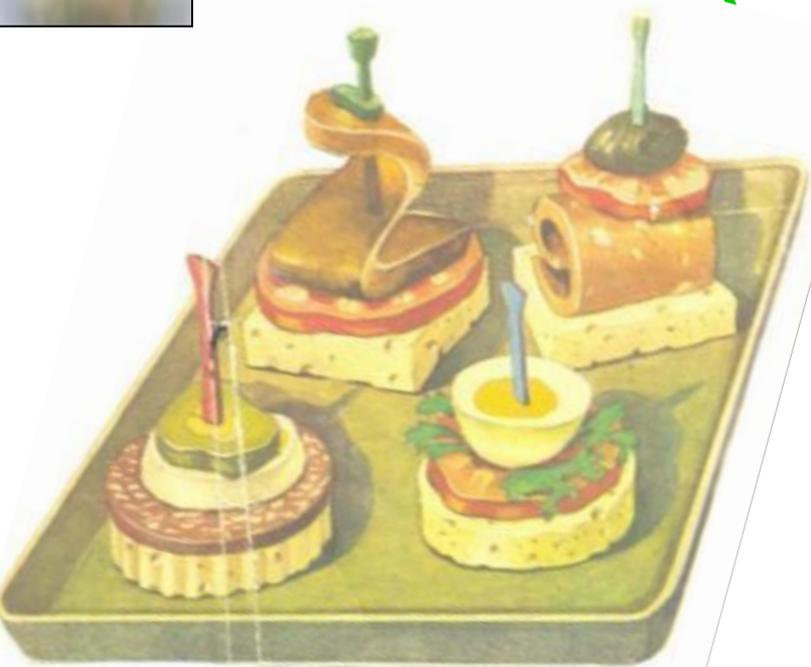


- Канапе – это маленькие бутерброды (3х3 см), которые можно приготовить из разных имеющихся продуктов: масла, яиц, колбасы, сыра, овощей, паст, паштетов.
- Закусочные бутерброды можно сделать и сладкими, используя джемы, варенье, фрукты и ягоды.
- Канапе можно готовить из печенья и хлеба разной формы: 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 **шпajжкой**  
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



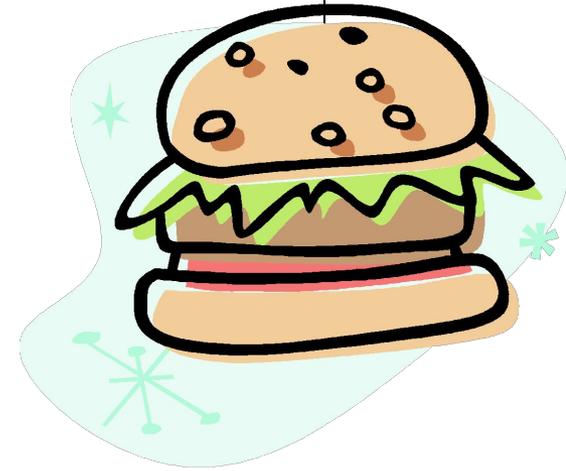
Fatima

# 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
  - Морковь
  - Картофель
  - Щавель
  - Помидор
  - Капуста
  - Чеснок
  - Огурец
  - Редис
  - Петрушка
  - Укроп
- Лист
  - Луковица
  - Плод
  - Корнеплод
  - Корень
  - Клубень
  - Кочан
- Arrows indicate the following connections:
- Лук → Луковица
  - Морковь → Корнеплод
  - Картофель → Клубень
  - Щавель → Лист
  - Помидор → Плод
  - Капуста → Кочан
  - Чеснок → Луковица
  - Огурец → Плод
  - Редис → Плод
  - Петрушка → Лист
  - Укроп → Лист





# Требования к качеству готовых бутербродов

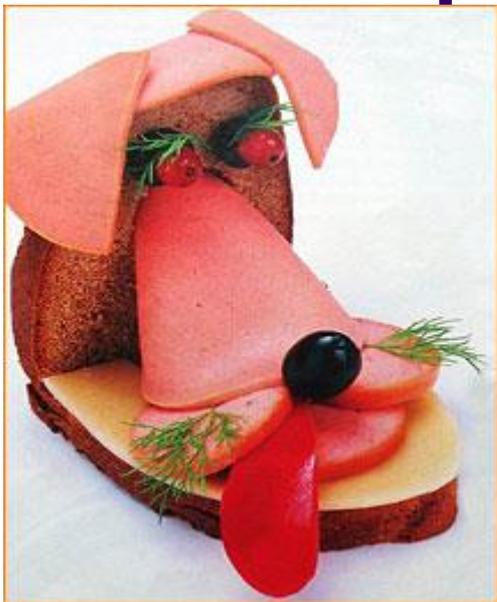


- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

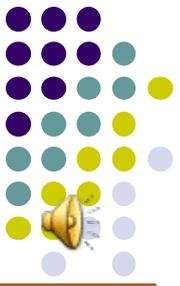
# КАЛЕЙДОСКОП ИДЕЙ



# 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!*