



# Бутерброды

*и их виды*



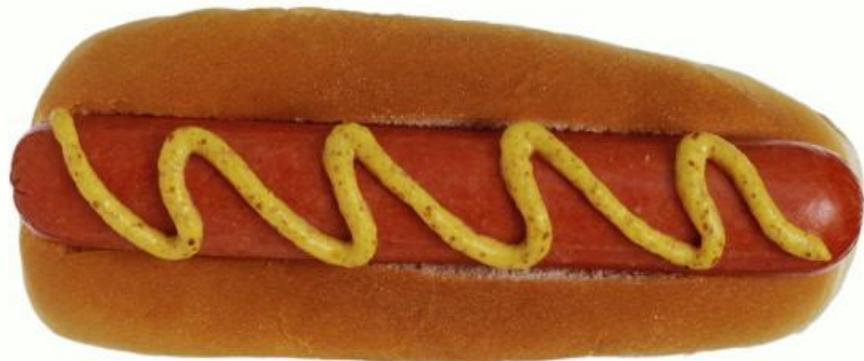
# Виды бутербродов



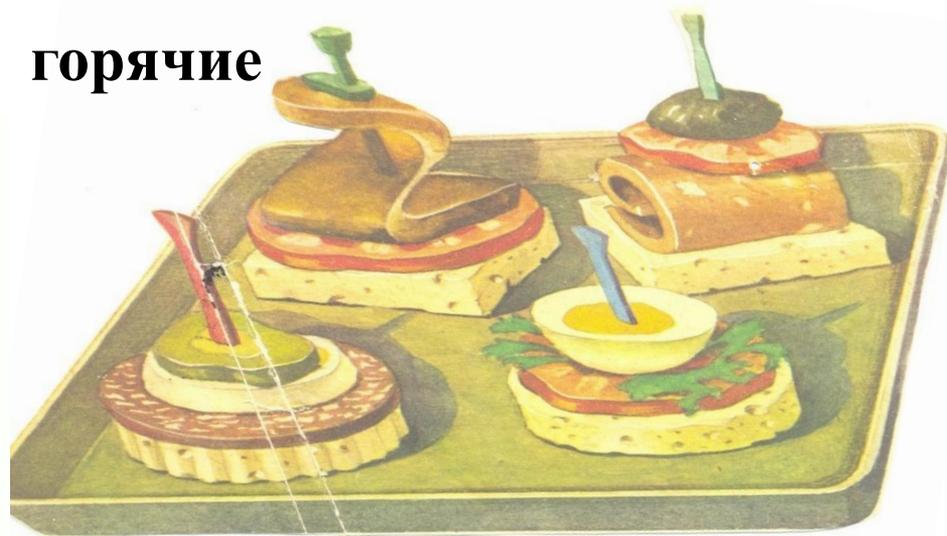
**открытые**



**горячие**



**закрытые**



**закусочные**

# Классификация бутербродов

По виду продукта:

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



По форме  
бутербродов:

- Круглая
- Овальная
- Треугольная
- Квадратная
- Ромбическая



# Инструменты и приспособления:

- Острый нож 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.



## Горячие бутерброды (гренки, тартинки)



Горячие бутерброды сервируются как самостоятельное или промежуточное блюдо, или закуска, а также к бульонам, пюре и молочным супам. Едят их в горячем виде или остывшими.



**Горячие бутерброды готовят в основном двумя способами:**

- 1) бутерброды на противне ставят на несколько минут в горячую духовку (275-300°) и сразу же подают на стол;
- 2) ломти хлеба обжаривают на плите с обеих сторон до светло-коричневого цвета, кладут на блюдо или тарелку и затем покрывают отдельно подогретыми продуктами; на стол подают в горячем виде.

К бульонам и супам-пюре сервируют в основном маленькие, изготовленные первым способом бутерброды. Покрывают подходящими к супу по вкусу продуктами, чаще всего - сыром.



Для закуски и к молочным супам обычно подают большие бутерброды, нарезанные вдоль буханки хлеба, также в горячем виде. Покрывают самыми разнообразными продуктами: свежей и соленой рыбой, свежим и копченым мясом, овощами, комбинациями различных продуктов, грибами, горячими блюдами в соусе



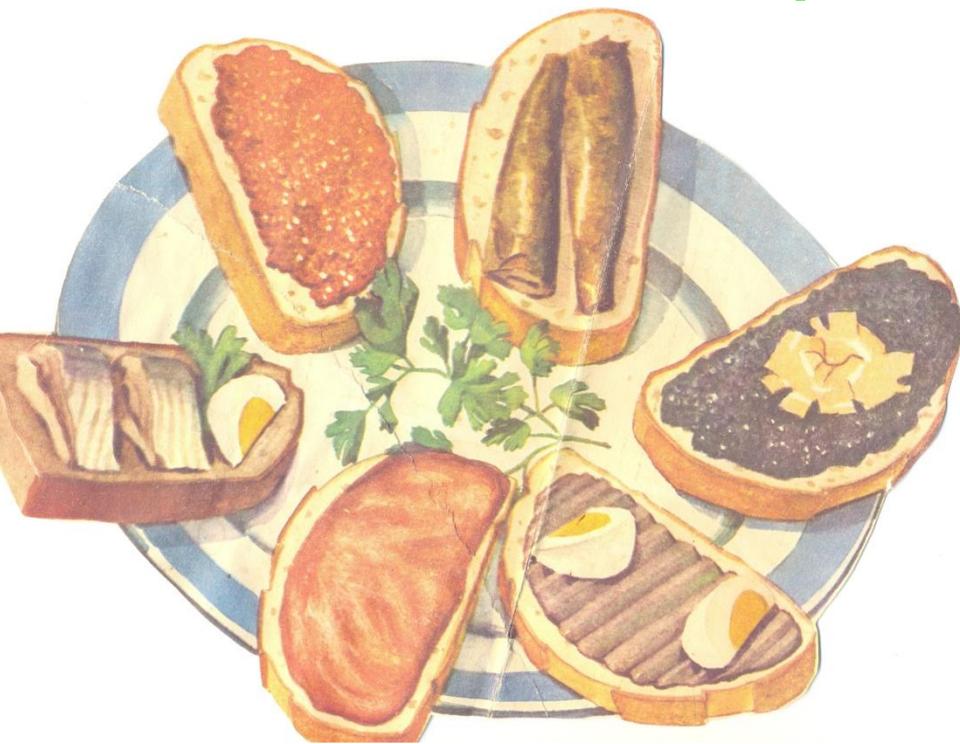
Если бутерброды используют как самостоятельное блюдо, то к ним сервируют свежие и соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, тыквы, свеклы или грибов (в холодном виде). Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.





Остывшие  
маленькие  
бутерброды  
едят руками,  
горячие и  
большие -  
вилкой и  
НОЖОМ.

# Открытые (простые и сложные)

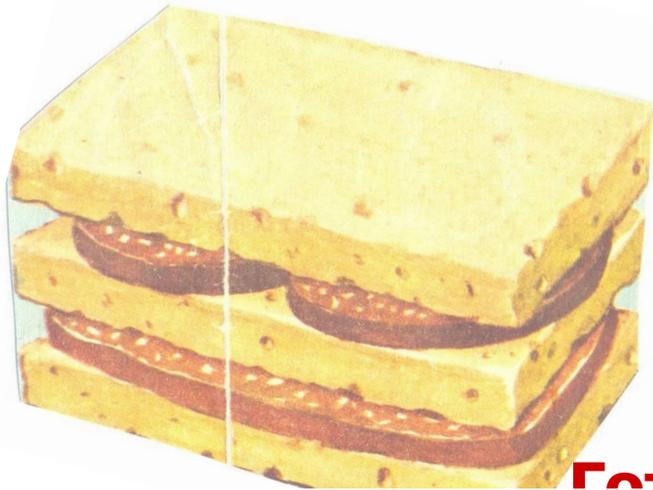


Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе  
-Хлеб нарезают толщиной 1см.  
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.



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

# Закр<sup>ы</sup>тые (санд<sup>в</sup>ичи)



**Готовят из (два ломка хлеба  
и начинки):**

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

**школу**



# 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**

# Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.

