

Бутерброды и их виды



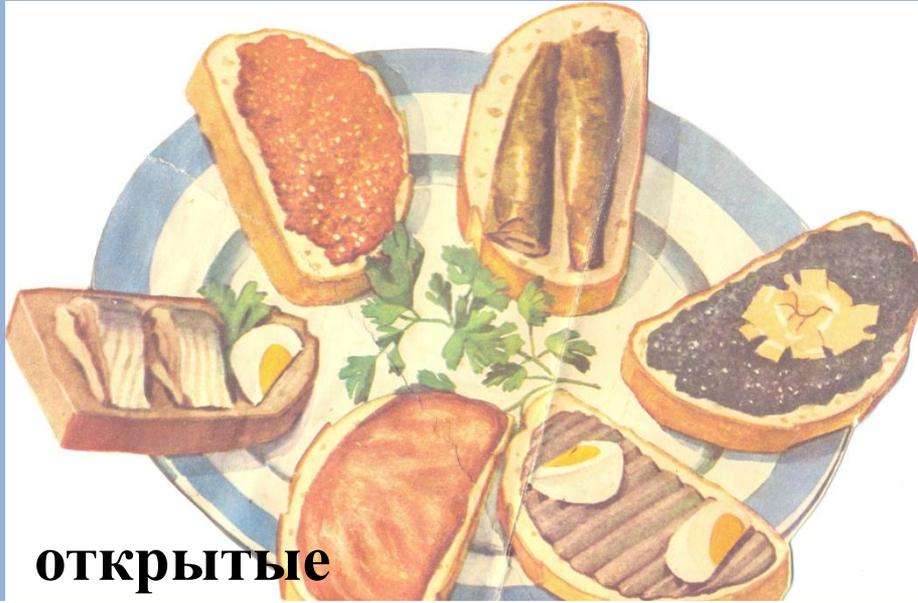
*Учитель технологии
высшей категории
МОУ Коляновской СОШ
Червякова И.И.*



Познавательные сведения

- **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**

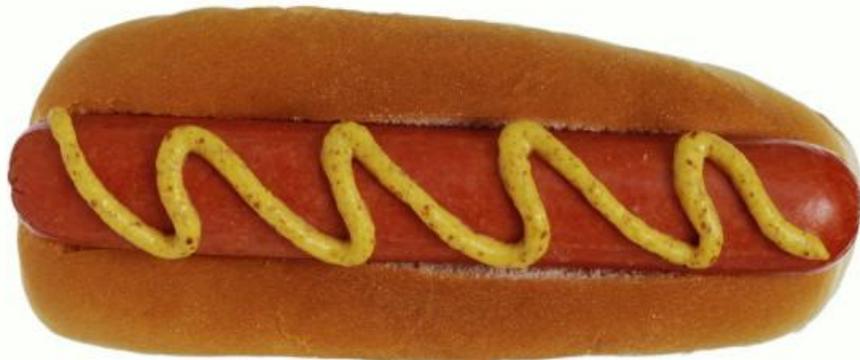
Виды бутербродов



открытые



горячие



закрытые



закусочные

Открытые (простые и сложные)



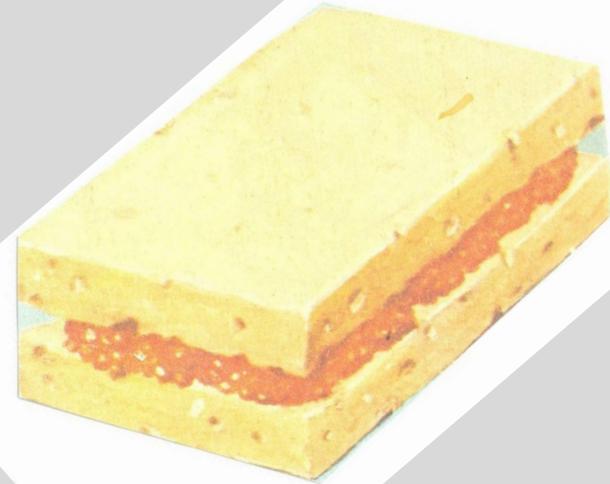
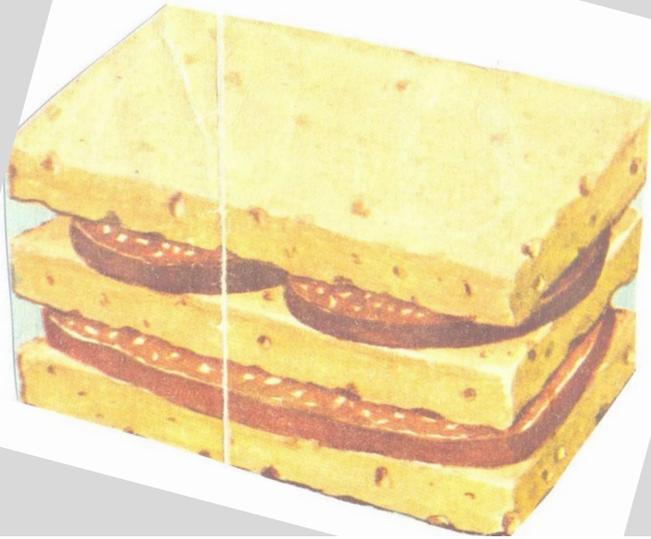
Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе
-Хлеб нарезают толщиной 1см.
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для **сложных**: несколько видов продуктов.



Закрытые (сандвичи)



собирают из 2 ломтиков хлеба(булочки):

на один ломтик хлеба кладут продукты и закрывают

вторым ломтиком хлеба (иногда

булочки обрезают),

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 **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

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.

Практическая работа

Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, **ТЕРКОЙ**
- Сделать украшения из яйца (ромашка), огурца (веер, колокольчик), помидора (розочка)
- Хлеб нарезать толщиной 1 см.(4-6 ЛОМТИКОВ)
- Приготовить сырную смесь:
Сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке, добавить майонез 2 – 3ст.л. – все перемешать
- Хлеб намазать сырной смесью
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке.

Приятного аппетита