

# Бутерброды

---

# Бутерброды

---

- Бутерброд ( нем.) – хлеб с маслом

- Основа бутерброда – хлеб

# БУТЕРБРОДЫ

ХОЛОДНЫЕ



ГОРЯЧИЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ



ОТКРЫТЫЕ



ЗАКРЫТЫЕ



ПРОСТЫЕ



СЛОЖНЫЕ



## Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

-Хлеб нарезают толщиной 1см.

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

Горячие  
(гренки, тартинки)



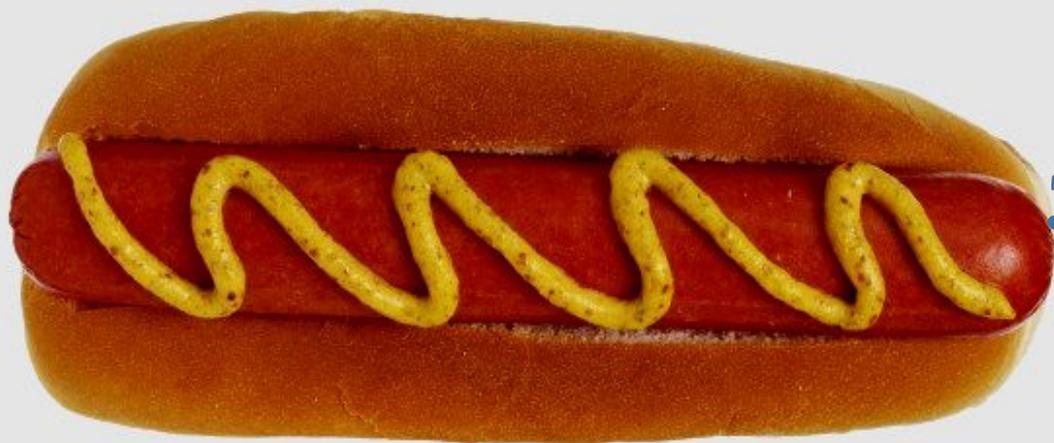
Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**

**Готовят 2 способами:**

- 1) запекают в духовке
- 2) жарят на сковороде

Холодные





закрытый

открытый





простой

сложный



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



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

# Особенности приготовления бутербродов

- Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
- Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
- Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
- Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;
- С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;
- Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;
- Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;
- Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

# Требования к качеству бутербродов.

---

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С- 3 часа.

# Приятного аппетита !

---

