

Презентация

На тему: открытые и закрытые бутерброды.

Выполнил:
Свиридова Ульяна
416гр

Школьный 2019

Бутербрóд — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед подачей на стол.



Существуют бутерброды как открытые, так и закрытые.

Открытые бутерброды - представляют собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1. Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-- 1,5 см. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами, и ржаной, выпеченный хлебцами весом 0,5 кг.



Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка), продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая икра), а также с яйцом, некоторыми сортами плавленого сыра готовят на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб. Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5-- 10 г), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без сливочного масла готовят бутерброды со шпиком, копченой корейкой, копченой грудинкой, с жирной ветчиной и другими продуктами.

Масло для бутербродов с сельдью, кильками, икрой (паюсной, зернистой и кетовой) лучше положить в виде цветочка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

Для бутербродов с мясными гастрономическими товарами и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы.



Закрытые бутерброды - (сандвичи) приготавливают из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба.

Хлеб разрезают на полоски шириной 5--6 см, толщиной около 0,5 см. Для закрытых бутербродов хорошо использовать штучные булочки весом 50, 100 г. На полоски хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, который можно взбить, как для крема, и приправить для вкуса горчицей, тертым хреном соусом и т. п. в зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды: ветчиной, рыбой, ростбифом и т. д. На полоски хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом (выравнивая поверхность). Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы.



Для начинки используют отварное или жареное мясо, ветчину, колбасу, сыр, свежие томаты и огурцы, паштеты, бутербродные пасты.

Для приготовления паст используют мясные и рыбные продукты, консервы, сыр, яйца, зелёный лук, которые тщательно измельчают и соединяют со сливочным маслом, холодными соусами, солью, специями и затем всё это перемешивают и растирают.

Используемые в пасте продукты должны сочетаться по вкусу.

В настоящее время пользуются популярностью общественные зарубежные предприятия быстрого питания, где предлагают горячие сэндвичи, гамбургеры, чизбургеры, хот-доги и др.

Закрыва́тые бутербро́ды подают как в горячем, так и в холодном состоянии.



Оформление бутербродов и отпуск бутербродов

Бутерброды должны быть аккуратно приготовлены, красиво оформлены, отличаться формой и цветом. Каждый бутерброд должен привлекать внимание и вызывать аппетит.

Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один-два часа до подачи на стол. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до подачи. Бутерброды подают на стол сразу после приготовления, иначе начинка заветрится, хлеб засохнет или увлажнится от продуктов.

Основным требованием к продуктам, входящим в состав бутерброда - они должны быть свежими. Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами. Продукты, используемые для бутербродов, должны быть аккуратно и красиво нарезаны, иметь температуру в пределах 10-12 °С. Вкус и цвет продукта должны соответствовать данному виду. Не допускаются к реализации изделия с признаками порчи, измененного цвета, с посторонними запахом и привкусом, признаками закисания и подсыхания. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8⁰ С - 3 часа.