



Приготовление бутербродов



ЗНАЧЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброд — блюдо, представляющее из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не обязательно масло). Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с маслом, колбасой или сыром до многослойных творений из различных сортов мяса, овощей, зелени и изысканных соусов. От сэндвича бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время, как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба). Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении и удобны в переноске.



ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

- ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ) - это маленькие бутерброды размером 3х3 см. Канапе можно приготовить из различных продуктов: масло, сваренных в крутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди овощей. Также для канапе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают хлеб до румяной корочки. Хлеб можно поджарить на сковороде, в духовке или тостере. Продукты нарезают тонкими ломтиками и подбирают, по вкусу и цвету, гарнир. Бутерброды подают на блюдцах или в вазах, располагают их в один слой. Маленькие канапе протыкают вилочками - шпажками, с помощью которых берут бутерброд. Если бутерброды побольше, их можно брать руками.



Бутерброды ОТ КОМАНДЫ



Бутерброд — 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. От сэндвича бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба). Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении, удобны в переноске и не требуют использования приборов.

Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба или булки с каким-либо из закусовых продуктов (сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. 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.



Уникально вкусные...



Бютербродный торт

Бютербродные торты, до недавнего времени очень популярные в Европе, начинают завоевывать сердца и желудки россиян.

Большим преимуществом этого блюда является, проста, быстрота приготовления и относительная дешевизна.

Ведь основным ингредиентом является хлеб (ржаной или пшеничный), а результате получается очень красивое, но может быть, немного не привычное для нас блюдо.



Канопе

Праздничный стол накрывается после каждого мероприятия. Маленькие бютерброды, которые носят название канопе можно встретить на каждом столе. Начало этот крошечный бютерброд берет во Франции. Простыми словами, канопе должно полностью помещаться в рот, если его нужно откусывать несколько раз, то это имеет привычное название – бютерброд. В наше время — это самостоятельный раздел кулинарии, его сложность в конкретных случаях похожа на кондитерку.



Какой праздник не обходится без вкусностей и изысков? Мы всегда ходим порадовать близких и стремимся каждый раз приготовить что-нибудь новенькое. Каждый слышал о маленьких бютербродах на шпажках под названием канопе. Они просты в приготовлении, вкусны и радуют глаз своим оригинальным видом.

Казалось бы, что может быть проще бютербродов? Но знание рецептов и фантазия помогут превратить блюдо для перекуса в закуску, которая станет украшением стола и порадует всех, кто за ним находится, своим оригинальным вкусом.



Бютерброды
от команды



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАНАПЕ

- 1. Дольки помидоров
- 2. Кусочки колбасы
- 3. Дольки огурцов
- 4. Маслины
- 5. Сыр



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:





ПРОДАЖА БУТЕРБРОДОВ

