

Тема урока

«Технологический процесс приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями»



Цели урока



- Изучить технологический процесс приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями.
- Сформировать профессиональные навыки приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов.

Рассматриваемые Вопросы

- 1. Подготовка и нарезка гастрономических продуктов порциями.**
- 2. Технология приготовления бутербродов.**
- 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями.**

1. Подготовка и нарезка гастрономических продуктов порциями



- Отдельными порциями подают масло, сыры, колбасу, икру, рыботовары, свинокопчености и другие продукты. Подают продукты порциями с гарниром или без него.**
- Для гарнира используют овощи (огурцы, помидоры, редис и др.) или овощные салаты в количестве 30 - 100 г. Овощи нарезают ломтиками, половинками или отпускают целыми.**
- Масло подают на розетке, остальные продукты в порционной посуде, украшая их веточками петрушки, сельдерея, листочками салата.**

Подготовка и нарезка колбасы

-
- Колбасу после удаления оболочки с той части батона, которая предназначена для использования, нарезают. Снимать оболочку со всего батона колбасы не следует, так как без оболочки колбаса быстро портится. Батоны колбасы большого диаметра нарезают поперек, а узкие - наискось.



Подготовка и нарезка ветчины

- Ветчину (окорок и рулет вареные) освобождают от кожи, разделяют на части и зачитают. После этого ветчину нарезают на куски. Для бутербродов куски нарезают такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. При нарезке ветчины следует стремиться к тому, чтобы жировой слой равномерно распределялся между кусками.



Подготовка и нарезка сыра

- ❑ Сыр разрезают на части прямоугольной формы вдоль, а круглый - на секторы. Часть, предназначенную для нарезки, зачищают от корки и нарезают тонкими кусками. Хранят зачищенный сыр завернутым во влажную ткань (салфетку, марлю) в холодильном шкафу.



Подготовка и нарезка сельди

- Сельдь очищают от кожи, удаляют внутренности. Сельдь можно разделить на филе, удалив хребтовую и реберные кости. Если сельдь крепко соленая, то предварительно ее вымачивают в течение нескольких часов в холодной воде или молоке. Сельдь нарезают на бутерброды по 2 кусочка, а на блюдо по 5-6 кусочков.



Подготовка сливочного масла



- Сливочное масло зачищают, нарезают на бруски, которые разрезают на кусочки в виде прямоугольника, квадрата толщиной 0,5...1см. Из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, ролики, ракушки, розы, тюльпаны. Фигурки из масла хранят в холодной воде со льдом.



2. Технология приготовления бутербродов

Бутерброды

Слово «бутерброд» произошло от двух
немецких слов:

«*BUTTER*» - масло

«*BROT*» - хлеб



Из истории бутербродов



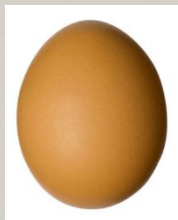
- Бутерброд родился при осаде Алленштейнского замка в 1553 году. Молодой Николай Коперник, служивший там комендантом, заметил, что солдаты часто роняют свой паек на землю, и предложил мазать хлеб маслом, чтобы грязь было легко заметить и счистить. После нововведения состояние здоровья защитников крепости резко улучшилось.

Бутерброды являются разновидностью холодных закусок, и подаются в первую очередь. Их используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.

Основное назначение бутербродов -подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков.

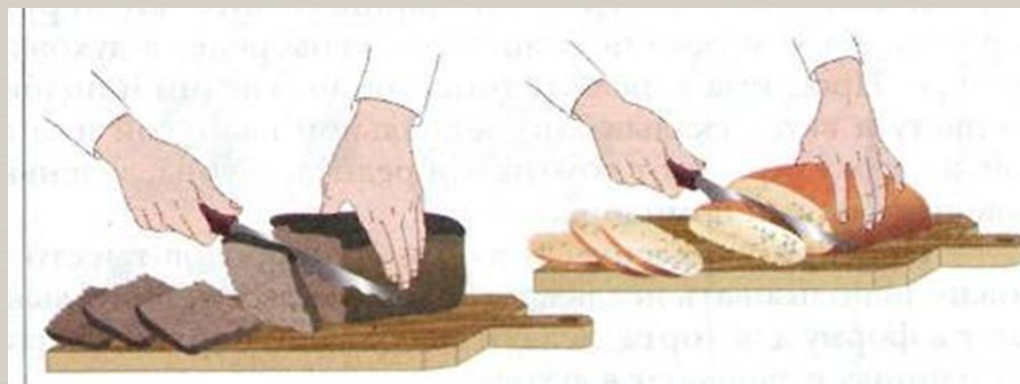
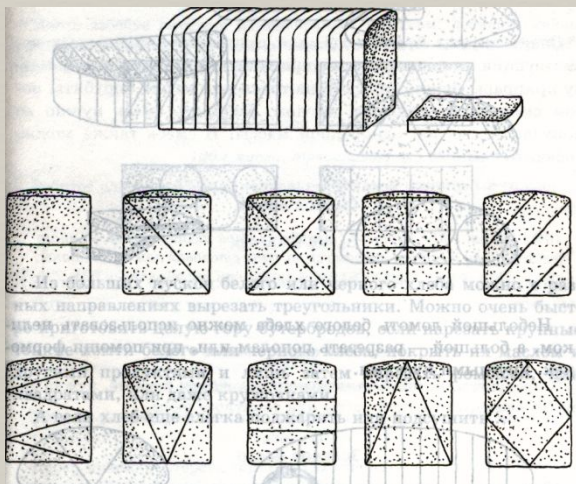


Продукты для приготовления бутербродов



Способы нарезки хлеба

Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе. При использовании ржаного хлеба используют жирные продукты и продукты, имеющие резко выраженный запах и вкус, например рыба.



Бутерброды

Открытые



Закрываются



Закусочные (канапе, тартинки)



Глоссарий

Открытые бутерброды

Простые

Используют только один вид продуктов



Сложные

Используют несколько видов продуктов



Используемое оборудование

Стол с охлаждаемым шкафом



Хлеборезательная машина



Слайсер



Овощерезательная машина



Весы



Миксер



Блендер



Инструменты и приспособления

- Острый нож и /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.**

Технология приготовления открытых бутербродов

На слегка черствый хлеб (ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т.д.) намазывают масло, пасты, плавленые сыры, паштеты и т.д. Сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья, колбасы и т.д. Также для посыпки можно использовать зелень петрушки и укропа.





Технология приготовления закрытых бутербродов

Для закрытого бутерброда (сэндвич) необходимо два ломтика хлеба или небольшая, разрезанная пополам булочка. Хлеб намазывают маслом, на него укладывают начинку: помидоры, листья салата, отварное мясо, котлету, мясо птицы, колбасу, соленый огурец и т.д. Сверху бутерброд накрывают вторым кусочком хлеба.



Разновидности закрытых бутербродов



Сандвичи

Ход – доги

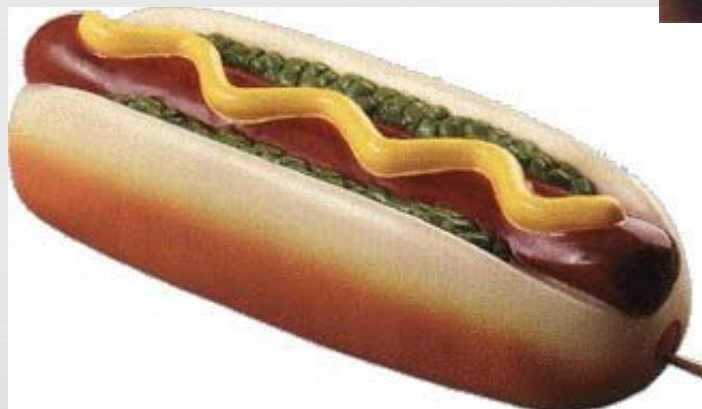


Пит
а



Чизбургеры

Гамбургеры



**Вокруг такая вкуснота,
Что разбегаются глаза!
Канане на шпажках -
Вкусные милашки...
Выбирай на вкус и цвет-
Приглашаем на фуршет!**

Закусочные бутерброды (канане)

Это маленькие бутербродики размером 3 x 3 см. Канане можно приготовить из различных продуктов: масла, сваренных вкрутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди, овощей.

Также их можно сделать сладкими, используя джемы, варенье, фрукты, ягоды.





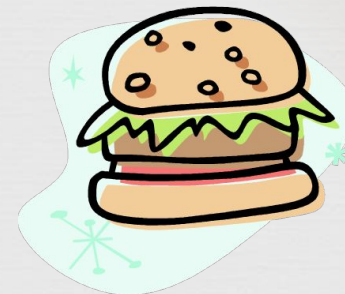
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями

- Продукты должны быть уложены ровным слоем на куске хлеба, иметь гладкую поверхность.**
- Вкус и запах – свойственные используемым продуктам.**





А так же:



- 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.**
- Продукты для бутербродов и бутерброды хранят не более 30..40 мин, прикрытые пленкой или пергаментом, чтобы они были свежими.**

Требования к качеству

- **Сыр (порциями).** Не допускается подсыхание поверхности сыра. Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду сыра.
- **Рыба (порциями).** Внешний вид: филе, нарезанное тонкими кусочками одинаковой формы. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду рыбы.
- **Колбаса (порциями).** Внешний вид: кружочки одинакового диаметра. Консистенция: мягкая, некрошащаяся. Цвет, вкус и запах: соответствуют виду колбасы.
- **Масло (порциями).** Внешний вид: кусочки прямоугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: соответствует виду масла. Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов. Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов.

Правила этикета



- **Чаще всего бутерброды употребляют во время завтрака, но не исключается их использование во время обеда или ужина.**
- **Их подают на блюдах или в вазах, располагают в один слой. Маленькие канопе протыкают вилочками-шпажками с помощью которых берут бутерброд.**
- **Бутерброды побольше можно брать с общего блюда руками или лопаткой.**
- **Горячие и большие бутерброды едят с помощью вилки и ножа.**

Закрепление знаний

Установите возможные причины отклонений от качества приготовленных бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Заполните таблицу.

№ п/п	Установленные дефекты	Возможные причины дефектов
1.	При оценке качества бутербродов с колбасой установлено, что колбаса имеет заветренную поверхность. Почему возник этот дефект?	
2.	При определении качества бутербродов с сельдью установлен излишне соленый вкус сельди. Какую операцию не произвел повар при обработке сельди?	
3.	При внешнем осмотре порционных кусков масла сливочного отмечен на нем желтый налет. Назовите причину дефекта.	

*Исключите лишний инвентарь не
используемый в холодном цехе*



**Доски разделочные: МС, РС, ОС, ОВ,
МВ, СЕЛЬДЬ, ЗЕЛЕНЬ,
ГАСТРОНОМИЯ.**

Установите соответствие ножа и его назначение



- 1. Для нарезки масла и сыра.
- 2. Для нарезки колбасы (гастрономический).
- 3. Для нарезки ветчины.
- 4. Для фигурной нарезки масла.



Используемые инструменты

Ножом-сечкой режут и разделывают крупные овощи и фрукты.



Кухонный (обычный) нож удобен для нарезки более мелких овощей и фруктов.



Маленьким ножом делают надрезы на овощах, фруктах, удаляют сердцевину.



Гофрированным ножом нарезают тонкими ломтиками овощи, фрукты, сыр или масло.



Ножом с выгнутым и зазубренным лезвием очень удобно отделять мякоть плодов от кожицы.



Ножом с двумя остриями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекладывают на тарелку.

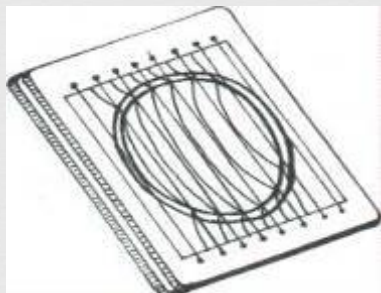


Специальными большими ножницами разделывают птицу.



Кухонными ножницами разделывают мясо мелкой птицы и режут зелень.

Используемые инструменты



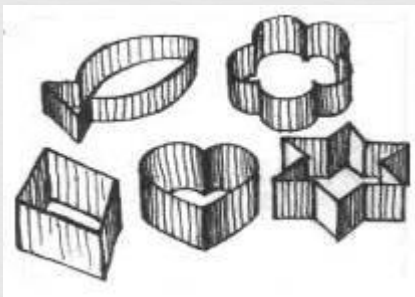
Такая *яйцерезка* делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



С помощью такой *яйцерезки* яйцо можно разрезать на равные дольки.



Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы



Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



Круглыми ложечками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов.



С помощью *фигурной овощерезки* изготавливают спирали из овощей.

Глоссарий

Канаше - маленькие закусочные бутербродики длиной или диаметром 3.5-4.5 см.

Тартинка - небольшой горячий бутербродик, вид горячей закуски, состоящий обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба с продуктами.

Домашнее задание



- **Читать учебник Н. А. Анфимова Кулинария стр. 300-305.**
- **Составить технологическую схему приготовления бутерброда с сельдью и килькой.**
- **Используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий составить технологическую карту приготовления бутерброда с паштетом.**

Рефлексия



В заключение урока я хочу:

- ☐ - сказать спасибо
- ☐ - сказать, что урок интересен
- ☐ - сказать, что урок полезен;
- ☐ - сказать, что было скучно;
- ☐ - сказать, что мне было не интересно,
- ☐ - сказать, что я узнал много нового;
- ☐ - сказать, что я уже это знал (а).
- ☐ - ваш вариант.

Использованная литература, интернет-ресурсы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
приятий общественного питания. – Москва: Экономика, 2007.

□ Интернет-ресурсы:

- <http://supercook.ru/zz105-13.html>;
- [ru.wikipedia](http://ru.wikipedia.org) ;
- <http://www.povarenok.ru/recipes/category/36/.org/wiki/%C1%F3%F2%E5%F0%>;
- <http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=37>.