

ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»

Презентация на тему:
**«Технология приготовления,
варианты оформления и правила
отпуска бутербродов»**



Ионина А.В.

Проверка знаний и умений.

Повторение материала прошлого урока в форме беседы.

1. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
2. Каково значение холодных закусок в питании?
3. В каком цехе приготавливают холодные блюда и закуски?
4. Объясните, почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок.
6. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок.



Бутерброды могут быть различной формы:

прямоугольной
круглой



квадратной
треугольной
фигурной



Хлеб – основа бутерброда



пшеничный



ржаной

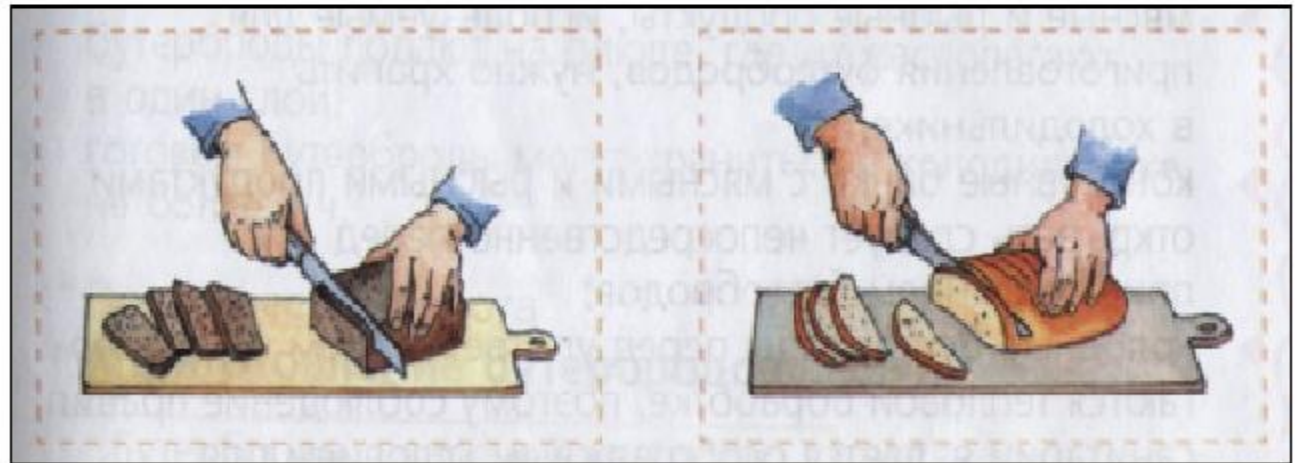


батон



тост

Нарезка хлеба



Толщина ломтика хлеба – до 1см

Бутерброды — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сыровую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Виды бутербродов бывают

открытые

закрытые

закусочные



Бутерброды открытые

Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта.

От батона белого хлеба отрезают ломтик длиной 10—12 см и толщиной 1- 1,5 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт.

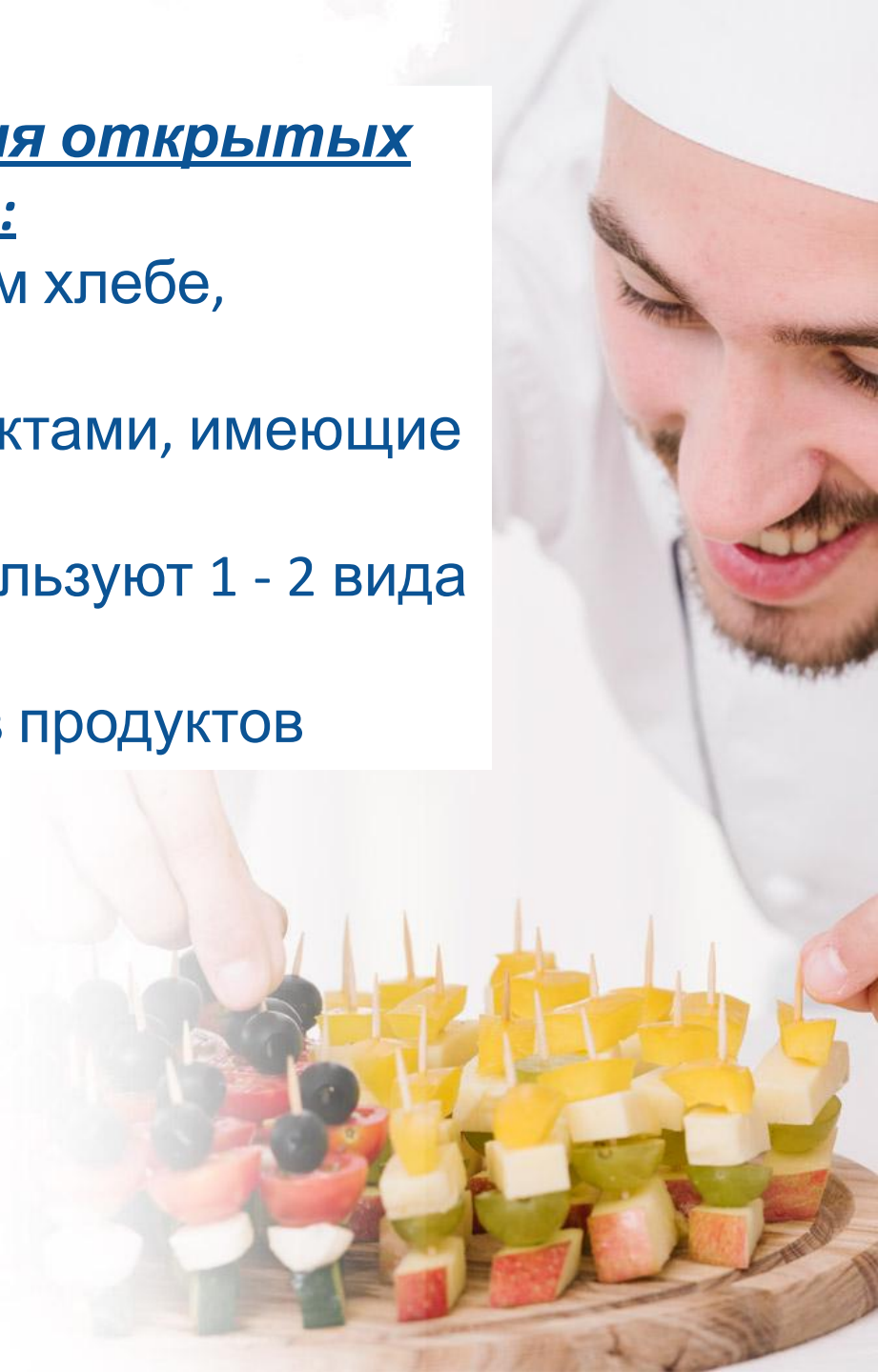
Для сложных открытых бутербродов подбирают несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу.

Украшают зеленью, маслинами, маслом и другими продуктами. От батона белого хлеба отрезают 2 ломтика длиной 10-12 см и толщиной 1-1,5 см (30-40 г) и кладут на них подготовленные продукты.



Технология приготовления открытых бутербродов:

- готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезают толщиной 1 см.,
- украшают зеленью или продуктами, имеющие яркую окраску,
- для простых бутербродов используют 1 - 2 вида продуктов
для сложных - несколько видов продуктов



Разновидности закрытых бутербродов



Сандвич
и

Ход –
доги

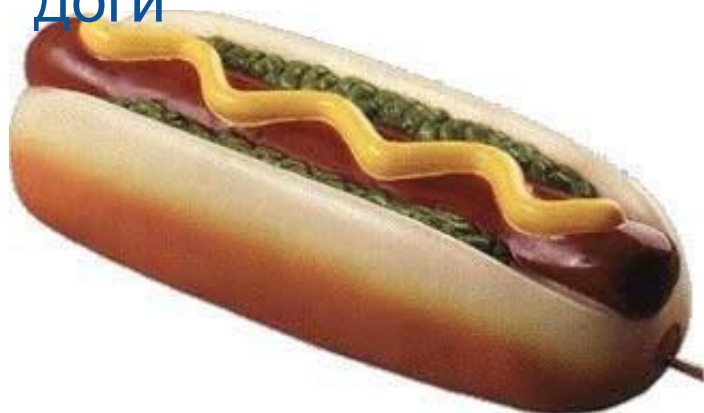


Пит
а



Чизбургер

Гамбургеры



Сандвичи - хлеб нарезают в длину узкими полосками и смазывают сливочным маслом, укладывают тонко нарезанное мясо или рыбу, икру, сыр, салаты, омлеты, паштеты, продукты, сочетающиеся по вкусу; накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7-8 см. Такие бутерброды могут быть двух- и трехслойными, а также комбинированными.



Хот-доги - используют удлиненные булочки, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают сосиски, кетчуп, горчицу.



Чизбургеры - используют круглую булочку с кунжутом, разрезают вдоль на две половинки и вкладывают сыр, рубленый бифштекс, кружочки помидоров, лук, салат, чеснок, острые приправы, майонез.



Гамбургеры - используют круглые булочки с кунжутом, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают рубленый бифштекс, кружочки помидоров, лук, салат, чеснок, острые

этчуп и др.



Пита - приготавливают из дрожжевого теста в форме лепешки, за счет перепада температур образуется воздушный карман, который наполняют в теплом виде сыром, салатом, жареным мясом или птицей, ветчиной и другими продуктами.



Технология приготовления закрытых бутербродов: (сэндвичи)

- ГОТОВЯТ из 2 половинок хлеба (булочки),
- на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- толщина хлеба 1 см.,
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в поездку, в школу.



Бутерброды закусочные

Канапе - это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев.



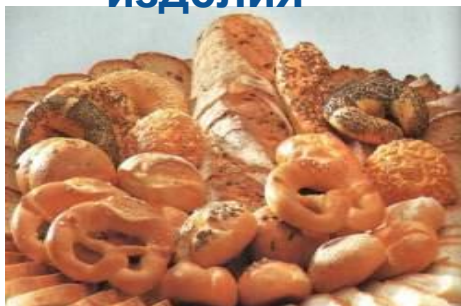
Технология приготовления закусочных бутербродов: (канапе)

- готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить),
 - на хлеб укладывают продукты в несколько слоев по форме хлеба,
 - толщина хлеба - 0,5 - 0,8 см., ширина - 3-4 см., продукты закрепляют шпажками.
- Используют как банкетные закуски.



Необходимые продукты

хлеб и
хлебобулочн
ые
изделия



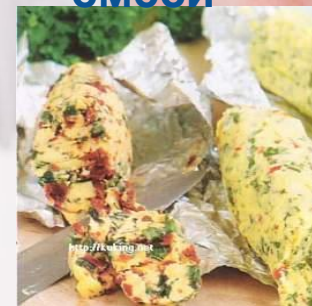
мясо и
мясные
продукты



овощи
и
плоды



масло и
маслян
ые
смеси



рыба и
рыбные
продукты



яичные
продукт
ы

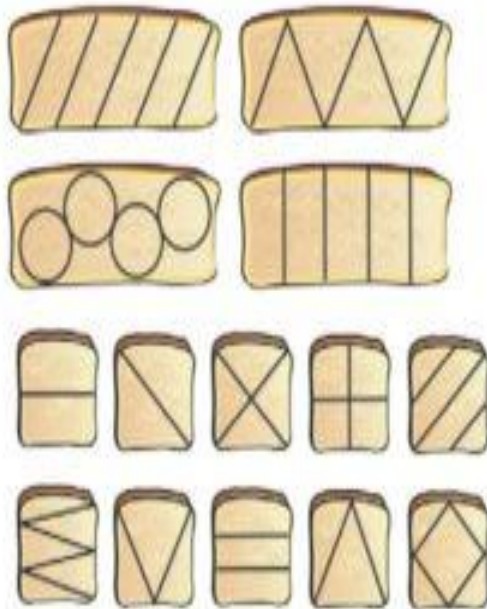
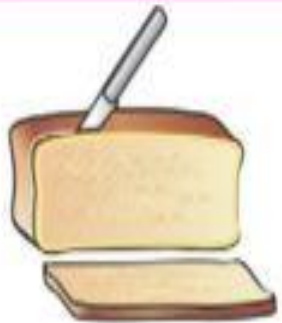
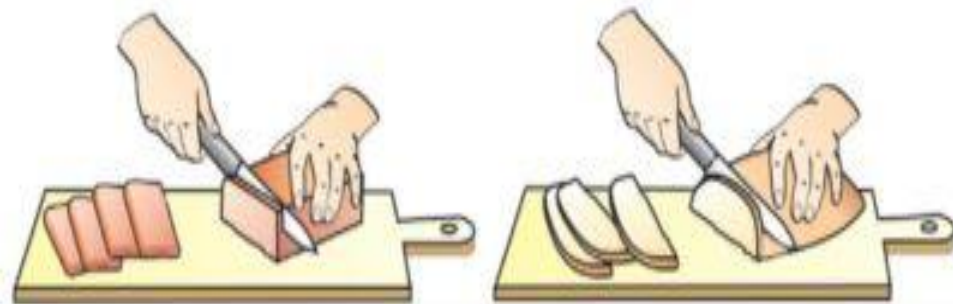


сыр
ы



фруктовые и
ягодные
кондитерские
изделия

Способы нарезки хлеба



Используемые инструменты

Ножом-сечкой режут и разделяют 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.



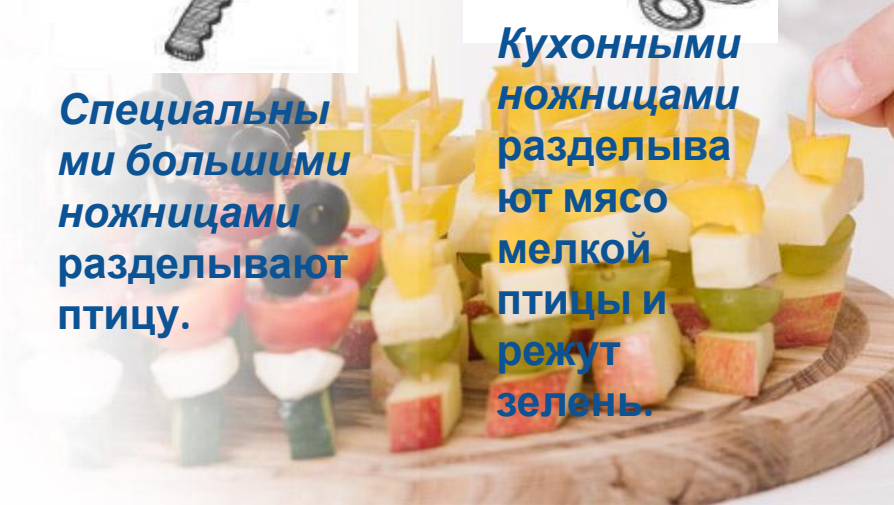
Ножом с двумя остриями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекладывают на тарелку.



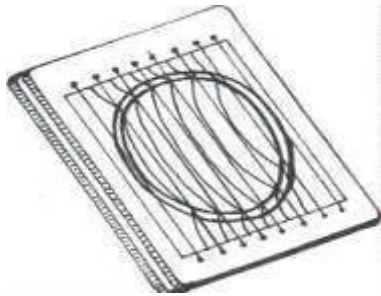
Специальными большими ножницами разделяют птицу.



Кухонными ножницами разделяют мясо мелкой птицы и режут зелень.



Используемые инструменты



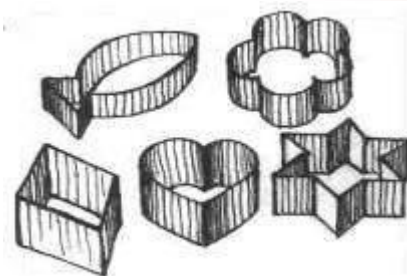
Такая яйцерезка делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



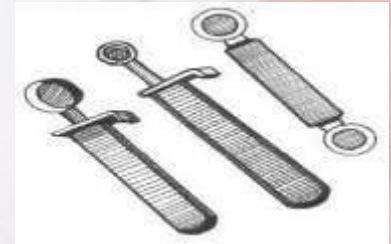
С помощью такой яйцерезки яйцо можно разрезать на равные дольки.



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.



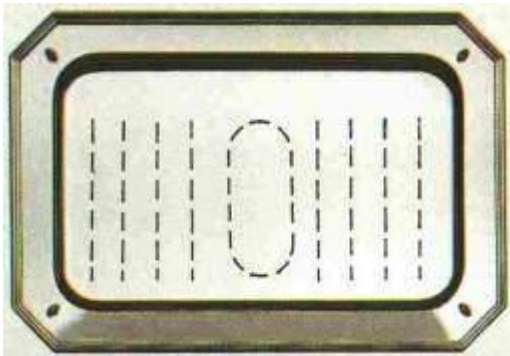
С помощью фигурной овощерезки изготавливают спирали из овощей.



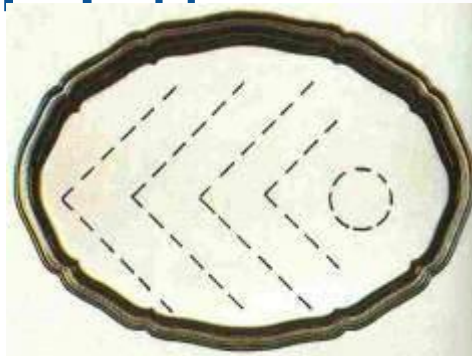
Используемая посуда

Подают бутерброды на специальной тарелке или блюде, покрытом бумажной или полотняной салфеткой, листьями салата.

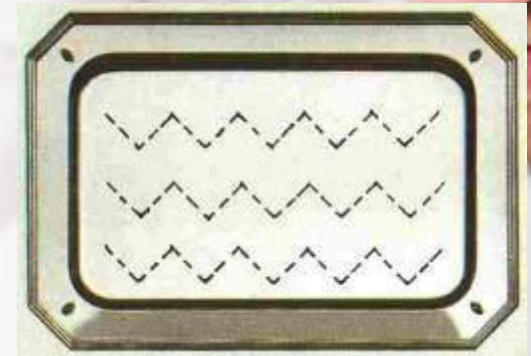
Расположение бутербродов



симметричное



асимметричное



в форме рыбной кости



Оформление бутербродов



Оформление бутербродов

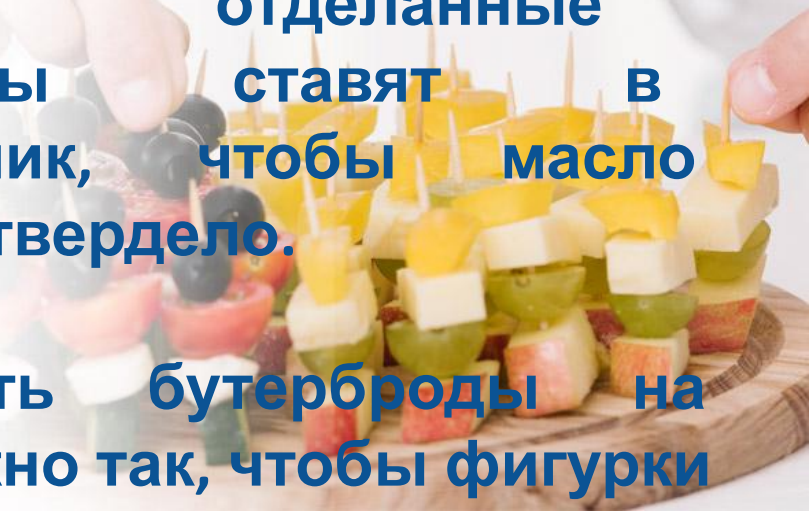


Требования к качеству и сроки хранения

бутербродов. Продукты, предназначенные для бутербродов режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30—40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Готовые бутерброды отделанные ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.

Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки



Контроль знаний и умений.

1. Блиц – вопросы по новой теме «Бутерброды»

- Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
- На какие группы делят бутерброды?
- Как называются закрытые бутерброды?
- Какие бутерброды закрепляются шпажками?

2. Ответьте «ДА» или «НЕТ» на следующие вопросы:

- Бутерброды это горячая закуска?
- Бутерброды готовят за несколько часов до подачи?
- Бутерброды бывают только закрытые и холодные?
- Маленькие закусочные бутерброды называются сандвичи?



3. Напишите слова ответы, количество букв в слове совпадает с количеством пустых клеток.

- Основа для приготовления бутербродов.

- Бутерброд, накрытый сверху кусочком хлеба.

- Столовый прибор для приготовления бутербродов.



4. Соотнесите название бутербродов с их описанием.

1	Холодный закрытый	А	Запеченный ломтик хлеба с яйцом, грибами (подают в горячем виде)
2	Гренок	Б	Ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром и т. п.
3	Горячий открытый	В	Закрытый бутерброд, запеченный в микроволновой печи или духовке
4	Канапе	Г	Обжаренный ломтик хлеба
5	Холодный открытый	Д	Маленький бутерброд, который берут вилочкой-шпажкой
6	Горячий закрытый	Е	Два ломтика хлеба с начинкой между ними

5. Задание: выбери правильный ответ

1. Бутерброды – это

- А) холодное блюдо
- Б) холодная закуска
- В) гарнир

2. Бутерброды бывают:

- А) открытые
- Б) закрытые
- В) полуоткрытые
- Г) закусочные

3. Для открытых бутербродов хлеб нарезают на ломтики массой:

- А) 60 -70 гр.
- Б) 40 -50 гр.
- В) 10 – 20 гр.

4. Для открытых бутербродов с жирными продуктами (шпик, корейка) или острого вкуса (сельдь, килька) используют

- А) хлеб ржаной
- Б) хлеб пшеничный
- В) булочку сдобную

5. Как называются закрытые бутерброды?

- А) канапе
- Б) тартинки
- В) сэндвичи

6. Какие бутерброды используют для оформления фуршетного стола?

- А) открытые
- Б) закрытые
- В) канапе
- Г) тартинки

7. Бутерброды приготавливают за

- А) 1- час
- Б) 5- 6 часов
- В) 8 – 12 часов до приема пищи

8. Продукты для бутербродов хранят в холодильнике при t

- А) +10 – 12 С
- Б) +18- 20 С
- В) +4 -6С



Спасибо за внимание!

