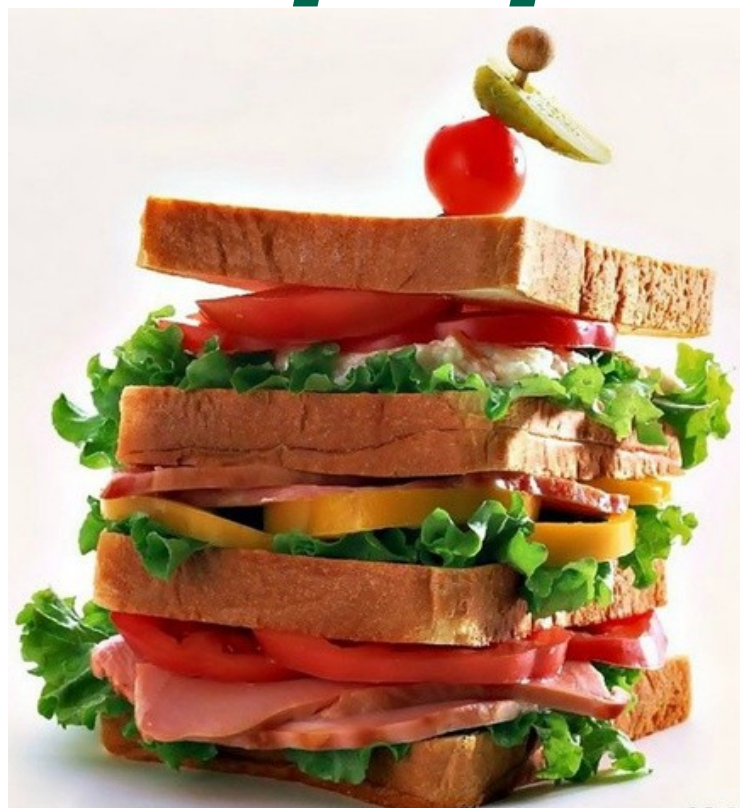


Бутерброды



Бутерброд

- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

Виды бутербродов

❖ Открытые

❖ Холодные

❖ Закрытые

❖ Горячие

❖ Простые

❖ Сложные

Открытые бутерброды



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезают толщиной 1см.
- Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Открытые бутерброды



Для простых открытых используют 1 -2 вида продуктов.



Для сложных: несколько видов продуктов.

Открытые бутерброды. Тартинки



Тартинка — маленький бутерброд — «на один зуб».

Основа - мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, крекеры.

Основу намазывают тонко сливочным маслом и наверх кладут кусочки фруктов, колбасы, ветчины, сыра, сваренного вкрутую яйца, рыбы, сельди и т.п.

Закрытые бутерброды. Сандвичи



Готовят из 2 половинок хлеба или булочки:

на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают).



Закрытые бутерброды. Сандвичи

Виды закрытых бутербродов:

однослойные,

двухслойные,

многослойные.



Сандвичи используют

для похода,

в дорогу,

в школу

Закусочные бутерброды. Канапе



Готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить)

толщиной – 0,8 см.,

шириной – 3- 4 см.

Закусочные бутерброды. Канопе



**Бутерброд закрепляется шпажкой и
используется в качестве закуски**

Горячие бутерброды

Готовят 2 способами:

запекают в духовке



жарят на сковороде



Подают к столу и употребляют в **горячем виде.**

Забавные бутерброды



Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким (1-1,5см).
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

Домашнее задание

- Приготовить бутерброд (бутерброды), соблюдая технику безопасности при работе с ножом, оборудованием (электрическая или газовая плита).
- Прислать отчёт(фото) о проделанной работе с описанием бутерброда (закрытые, холодные, горячие и т.д.)
- Например:
бутерброд 1 – простой открытый;
бутерброд 2 - закрытый сложный