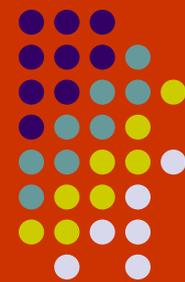


Тема курсовой: «Организация приготовления и приготовления сложной холодной продукции. Организация приготовления и приготовление легких закусок использование различных технологий приготовления легких закусок»



Выполнил  
обучающийся группы № 31  
Курбанов Ислам  
Руководитель работы Дешевых  
Алла Александровна

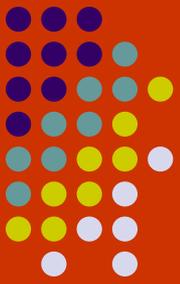
# Содержание



1. Познавательные сведения
2. Немного истории
3. Виды бутербродов
4. Требования к качеству готовых бутербродов
5. Правила подачи и оформления
6. Организация труда
7. Организация рабочего места
8. Оборудование для приготовления и хранения бутербродов
9. Фирменное блюдо – бутерброд Якоко

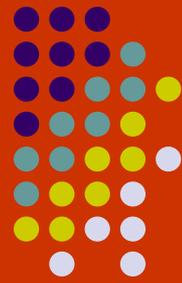


# Познавательные сведения



- 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

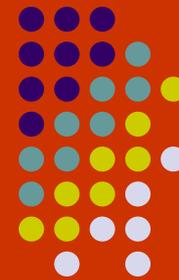
**БУТЕРБРОД** - это закуска, помещенная на хлеб.



Бутерброды подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к чаю или кофе, в виде украшения к холодным блюдам.



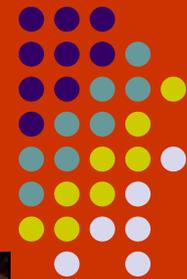
# Немного истории



Первые упоминания о такой еде, как бутерброд, были сделаны знаменитым Рабби Хиллелом старшим, который жил в первом веке до нашей эры. Именно он придумал класть между двумя лепёшками смесь из колотых орехов, яблок, специй и вина и есть все это с горькими травами. Тот бутерброд стал основоположником праздника Седера, и назван в честь него.

Во времена, предшествующие эпохе Возрождения, не существовало никаких вилок, и любой предмет, с помощью которого еду переносили из тарелки в рот, считался посудой. Хлеб был насущной пищей, неотъемлемой частью питания. Толстые ломти хлеба приносили на деревянных досках, чтобы с помощью них вымачивать соусы, подаваемые вместе с мясом. То есть хлеб, по сути, выступал в роли столового прибора. Однако с изобретением вилки кушать руками стало признаком дурного тона.

# Виды бутербродов



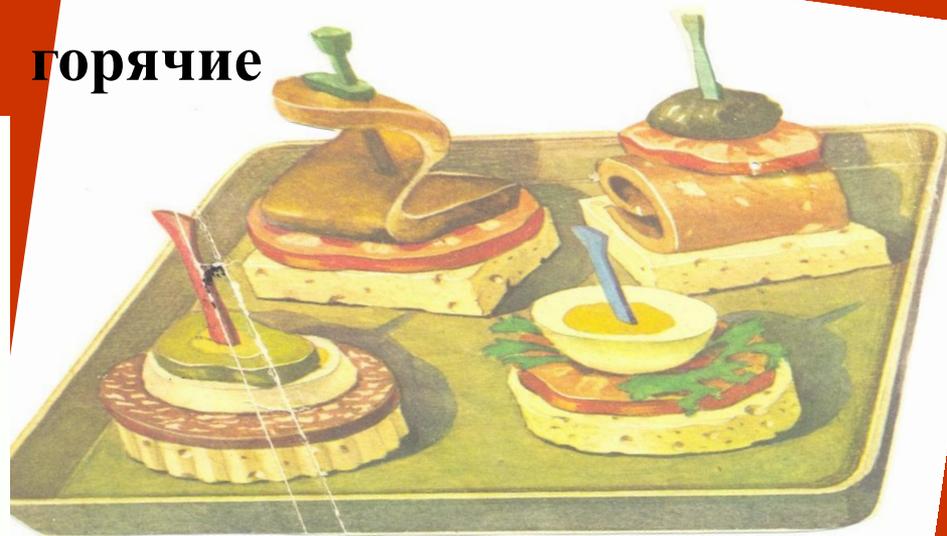
**открытые**



**горячие**



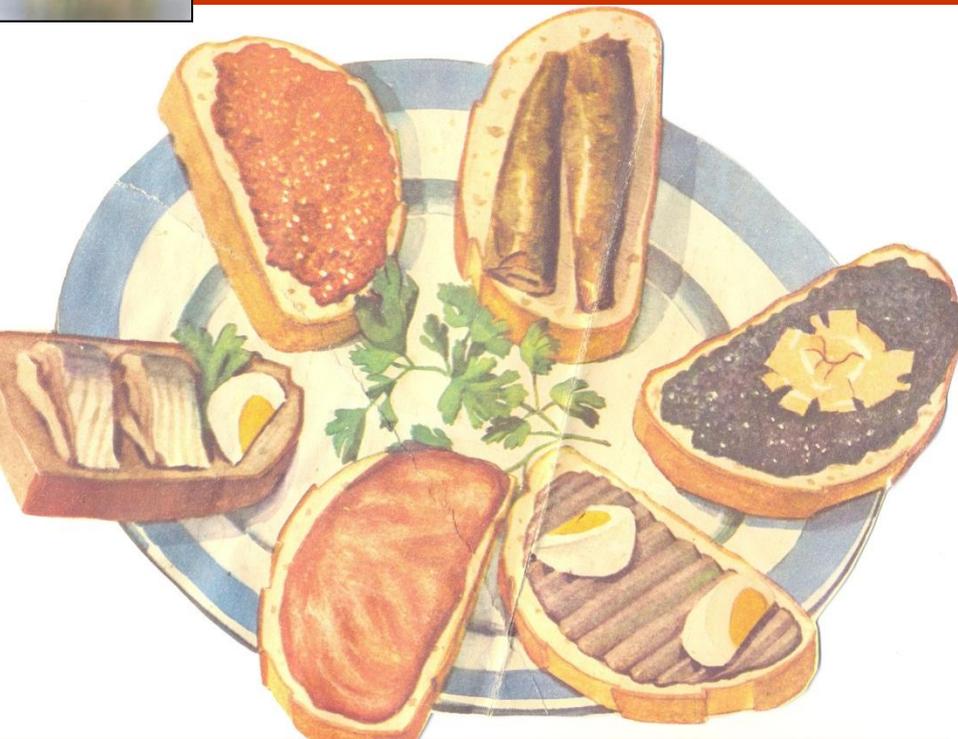
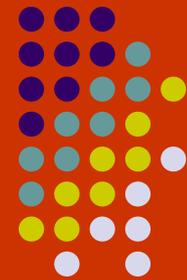
**закрытые**



**закусочные**



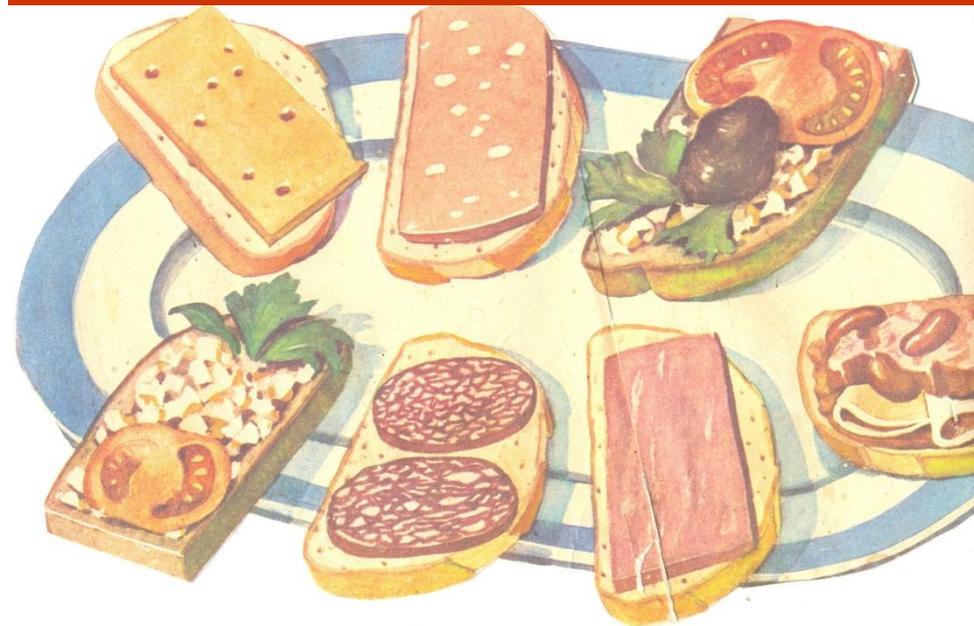
# Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе  
-Хлеб нарезают толщиной 1см.  
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

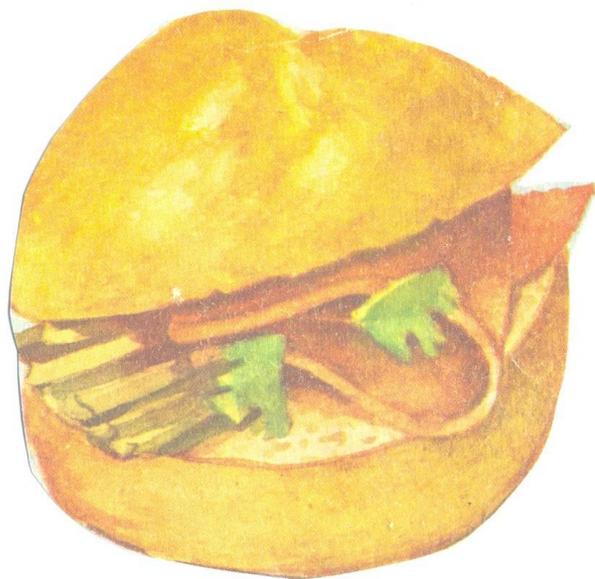
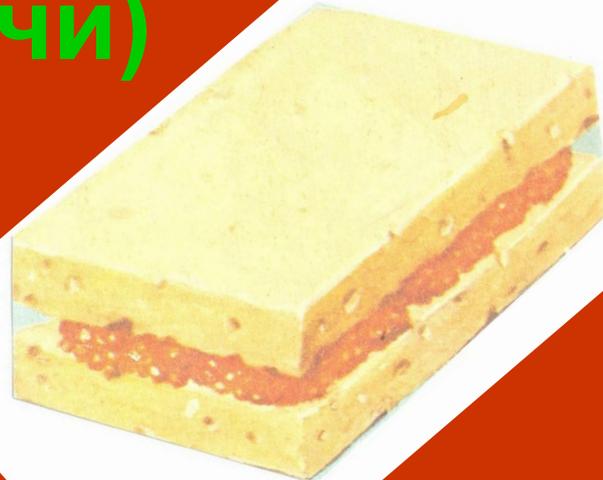
Для простых открытых бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.





# Закртыые (сандвичи)

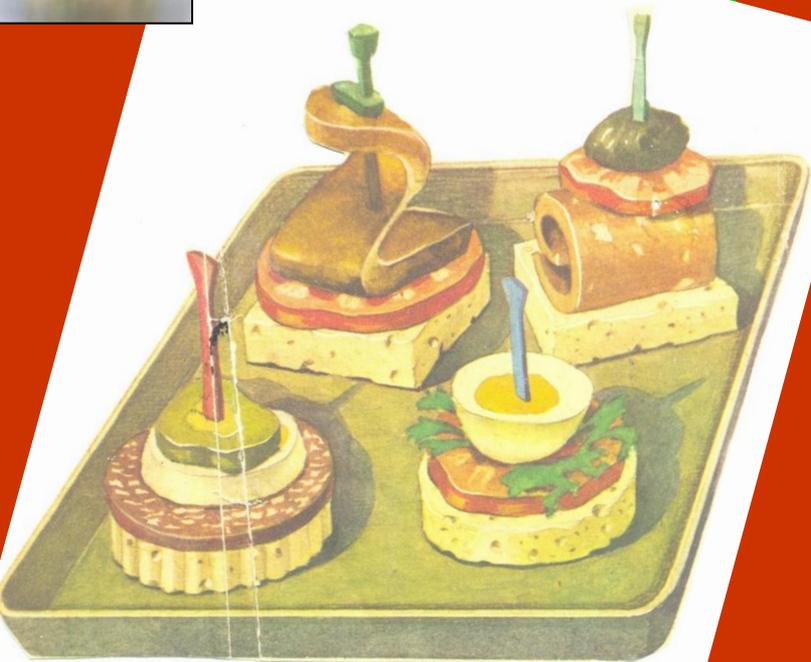
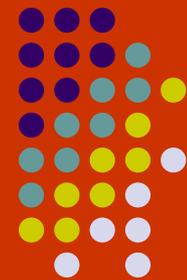


воят из 2 половинок хлеба (булочки):

хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают), делают однослойные, двухслойные, многослойные,

- используют для похода, в дорогу, в школу

# Закусочные (канапе)



Готовят на фигурных  
ломтиках хлеба  
(можно предварительно  
обжарить)

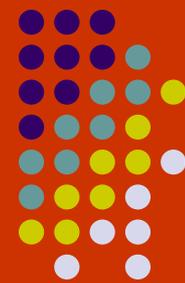
толщиной – 0,8 см.,  
шириной – 3- 4 см.



Такой бутерброд  
закрепляется шпажкой  
и используется в качестве закуски

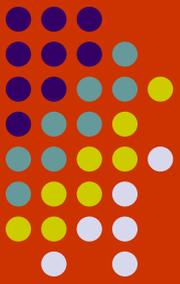


# Требования к качеству готовых бутербродов



- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# Правила подачи и оформления



Продукты для бутербродов, хорошо сочетающиеся по вкусу и цвету, нарезают тонкими ломтями по 1 - 3 куска, которые укладывают на хлеб, закрывая его полностью.

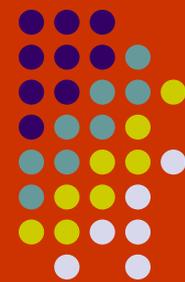
Бутерброды подают в холодном и горячем виде. Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, поверхность гладкая. Вкус и запах используемых продуктов естественный.

Бутерброды с ветчиной, бужениной, ростбифом дополняют свежими огурцами, помидорами, корнишонами, майонезом, хреном.

Подают закусочные бутерброды на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

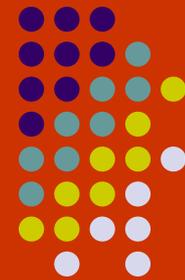


# Организация труда

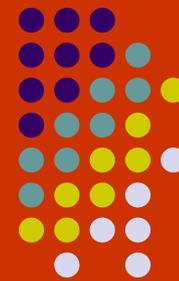


- ▣ Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и его режима работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двух бригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.
- ▣ По окончании рабочей смены повара отчитываются за определенную работу, а бригадир или ответственный повар составляет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

# Организация рабочего места



# Оборудование для приготовления и хранения бутербродов



Слайсер

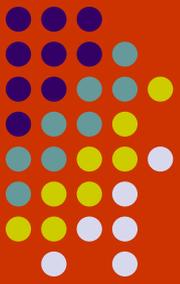


Овощерезательная машина



Охлаждаемая витрина

# Фирменное блюдо – бутерброд Якоко



## Технологический процесс:

Подготовка сырья к производству блюда бутерброд «Якоко» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1998г.)

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, смешать с натёртым, вареным в крутую яйцом, тёртым сыром, перцем и солью, тщательно перемешать. Получившейся массой намазать ломтики хлеба.

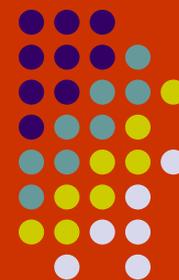
Украсить зеленью и фигурными кусочками овощей.

## Оформление, подача и реализация:

Блюдо «Якоко» должно подаваться на закусочной тарелке.

Температура подачи блюда должна быть 7-14 0С.

Срок годности при хранении – не более 45 минут с момента окончания технологического процесса.



**Спасибо за внимание!**