



**ХЛЕБ- ВСЕМУ
ГОЛОВА**

Приготовление

содов



Цель урока:

- познакомится с технологией приготовления и оформления разных видов бутербродов;
- научиться готовить холодную закуску.

Что такое бутерброд

- ✓ «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- ✓ Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- ✓ Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные

Виды бутербродов

По способу приготовления:

холодные



горячие



Виды бутербродов

По внешнему виду:

открытые

закрытые
(сэндвичи)

закусочные

простые

сложные

канапе

тартинки



Виды бутербродов



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре 4-8 градусов - 3 часа.

ПОДАЧА БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды подают на блюде или подносе, где их располагают в один ряд.
- Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой.
- Канапе берут за вилочки-шпажки.
- Горячие и большие по размеру бутерброды едят вилкой и ножом.



№1 « Бутерброд со сливочным маслом и сыром»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать толщиной 1 см	
Масло сливочное		Намазать тонким слоем на...	
Сыр		Нарезать тонким ломтиком и ...	

№2 «Сэндвич с ветчиной и овощами»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Белый хлеб, батон		Нарезать толщиной 1 см	
		Намазать тонким слоем на...	
Ветчину			
Помидор, огурец, лист салата			

№3 «Бутерброд с сайрой»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать толщиной 1 см	
		Обжарить на растительном масле с одной стороны	
Чеснок		Натереть им с одной стороны	
Сайра		Размять до паштетной массы и намазать на ...	
Огурец		и разложить	

№4 «Канапе»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	

Приятного аппетита

