

Тема: Технология
приготовления
бутербродов, Фингер
фуд, Тапас.

Тапас

В Испании тапас принято считать не простой едой, тапас - часть культуры Испании. Само слово происходит от испанского слова "крышка" или "накрывать". Одно из мнений, что изначально тапас представлял собой мясную, овощную и хлебную нарезку, которой накрывали бокал с вином, чтобы туда не попадали насекомые. По другой версии король Кастилии и Леона Альфонсо X Мудрый ввел закон, согласно которому в трапезных и тавернах нельзя было подавать алкогольные напитки без закусок, чтобы посетители не пили на голодный желудок и вели себя подобающим образом. В современном виде



Технология приготовления

Один из традиционных видов тапас – это хлеб с томатами. Обжарьте ломтики хлеба на гриле или подсушите в духовке. Горячими натрите их долькой чеснока и мякотью помидора, разрезав томат пополам. Посолите и сдобрите оливковым маслом.



Фингер фуд

Еда, предназначенная для употребления руками — пища, которую едят при помощи одних только рук, без столовых приборов — ложек, вилок, ножей, палочек для еды и др. В некоторых культурах большая часть блюд или все блюда употребляются руками: к примеру, в эфиопской кухне все блюда употребляют, заворачивая их в лепёшку под названием «ынджерера». В южноазиатской кухне пищу часто употребляют с помощью рук. В европейской культуре руками едят фаст-фуд и уличную еду (англ.) русск.



Технология приготовления фингер

Канapé из огурца и лосося **фуд**

Огурец очистите и нарежьте крупными кружочками.

На каждый кружок огурца намажьте комнатной температуры крем-сыр.

На каждое канapé из огурца сверху выложите по тонкому слайсу слабосоленого лосося. Можете



Бутерброды

Бутерброд — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Также бутерброд может состоять только из хлеба и сливочного масла, возможно с сахаром, вареньем, мёдом или солью. От сэндвича бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба). Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении, удобны в переносе



Спасибо за
внимание!