

Приготовление бутербродов



В переводе с немецкого
бутерброд – это хлеб с маслом,
в общепринятой обиходной
терминологии – ломтик хлеба
с каким –нибудь из закусочных
продуктов.



БУТЕРБРОДЫ

по способу приготовления

- Горячие и холодные
- Простые
- Сложные
- Открытые
- Закрытые
- Закусочные



БУТЕРБРОДЫ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ

- КРУГЛУЮ
- ОВАЛЬНУЮ
- РОМБИЧЕСКУЮ
- ТРЕУГОЛЬНУЮ
- КВАДРАТНУЮ



По виду продукта:

Рыбные

Мясные

Сладкие

Гастрономические (например, с
яйцом, сыром)



**Гренки, или тосты –
изделия,
приготовленные из
ломтиков черствого
хлеба.**



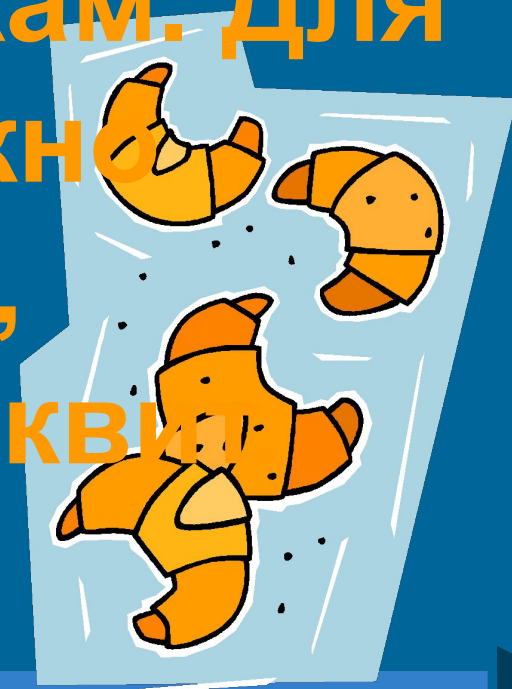
Ломтики хлеба смазывают маслом и обжаривают на сковороде.

Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами.



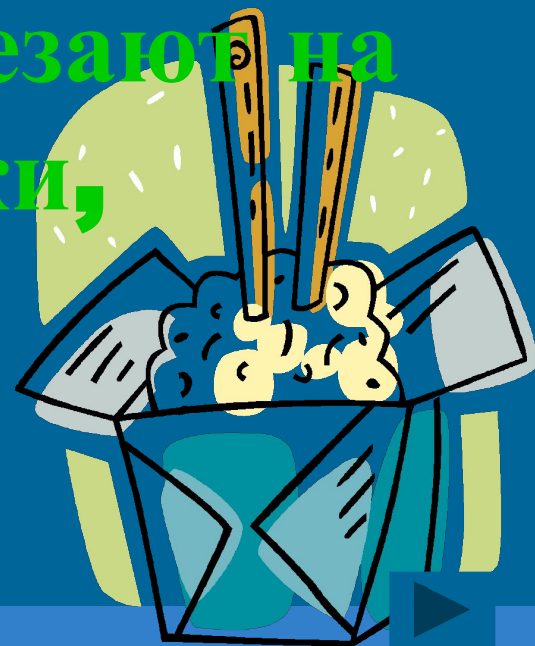
Сладкие бутерброды

- Подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам. Для приготовления можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквиты.



Закусочные бутерброды КАНАПЕ

Хлеб для канапе нарезают на
квадратики, кружочки,
треугольники.



КАНАПЕ ПОДАЮТ
на коктейль - вечере
к столу «а ля фуршет»,
как закуску перед обедом.



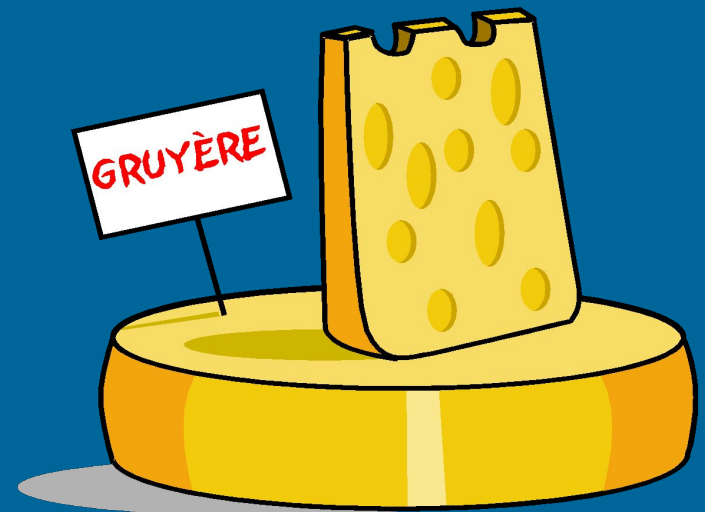
Вопросы для повторения

- 1. Самый главный продукт питания.**
- 2. Как называются маленькие бутерброды на поджаренном хлебе?**
- 3. Как называются маленькие бутерброды?**



4. С чем подают гренки?

5. Какой толщины нарезают хлеб для бутерброда?



Практическая работа

Приготовление канапе.

Нарезать продукты

- хлеб
- сыр
- колбасу
- огурцы

Соединить шпажками.

Сверху можно украсит маслинами.