

Технология

Бутерброды

Радуга на шпажках



Повар



Русская пословица гласит:
«Кто хлеб печет, тому почет»

*Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
И бывает подгорелый*

Хлеб – необыкновенный продукт, он имеет большую питательную ценность и усваивается организмом человека почти полностью, как никакой другой продукт питания.

Что нужно повару?



Хлеб





Бутерброд



Познавательные сведения

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

Виды бутербродов

открытые



сладкие

горячие



холодные



закрытые



закусочные



солёные



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.

ЗАКРЫТЫЕ



Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):
на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в школу

Закусочные (канапе)



Такой бутерброд закрепляется **шпajкoй** и используется в качестве **закуски**



- **Готовят на фигурных ломтиках хлеба**
- **(можно предварительно обжарить)**
- **толщиной – 0,8 см.,**
- **шириной – 3- 4 см.**



Горячие бутерброды



Такие бутерброды подают
и употребляют в **горячем виде.**



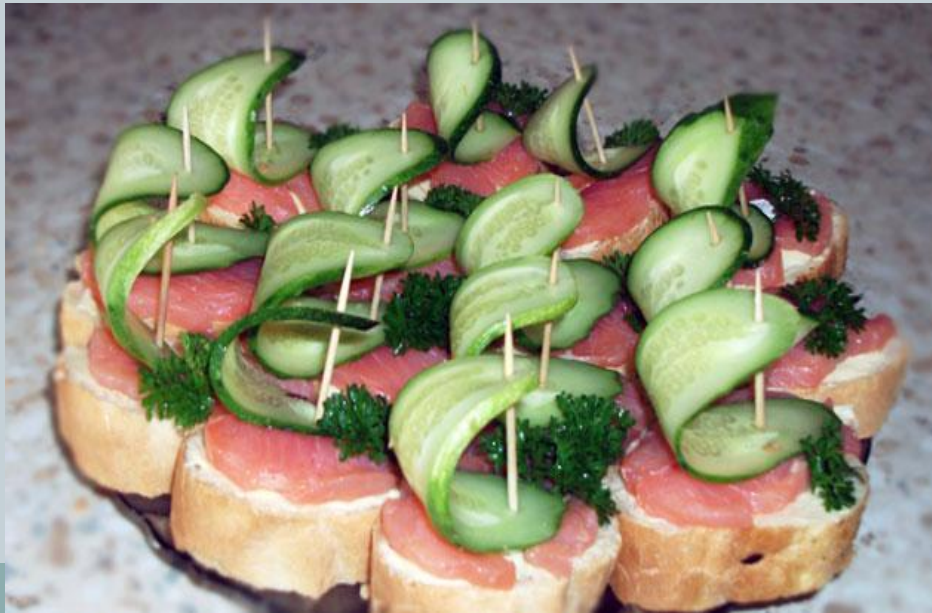
Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде

ВЕСЁЛЫЕ БУТЕРБРОДЫ









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.

ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В Мексике приготовили бутерброд длиной 45 м



Практическая работа



Приготовление открытых бутербродов

Т.Б. при работе с ножом

- Хлеб нарезать толщиной 1 см.
- Хлеб намазать маслом
- Сверху положить колбасу и сыр
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке



Приготовление открытых бутербродов

- Намазать хлеб паштетом
- Сверху положить кусочки помидора и огурца
- Украсить зеленью
- Подать на тарелке

Приготовление канапе

- Нанизать на шпажку маслину, кусочки сыра, колбасы, помидора и хлеб
- Подать на тарелке



Канопе



Канаше



Кананпе



Самооценка



До свидания!

