

Приготовление бутербродов



**В переводе с немецкого
бутерброд – это хлеб с маслом,**



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



Простые бутерброды



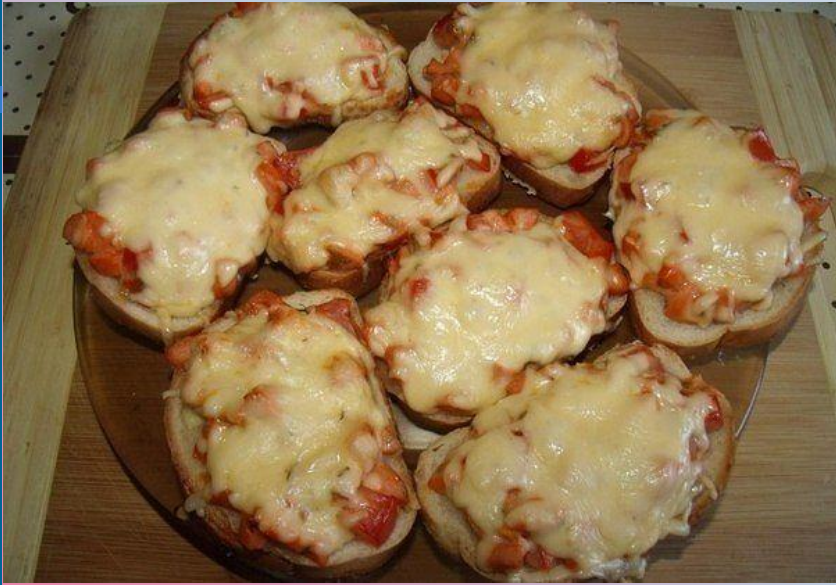
Сложные бутерброды



Холодные бутерброды



Горячие бутерброды



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



Кананпе



Закрытые бутерброды





Граф Сандвич

Говорят, что закрытый бутерброд изобрел азартный граф Сандвич, заядлый картежник, чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом еще и не пачкать карты жирными руками.

Сладкие бутерброды

- Подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам.



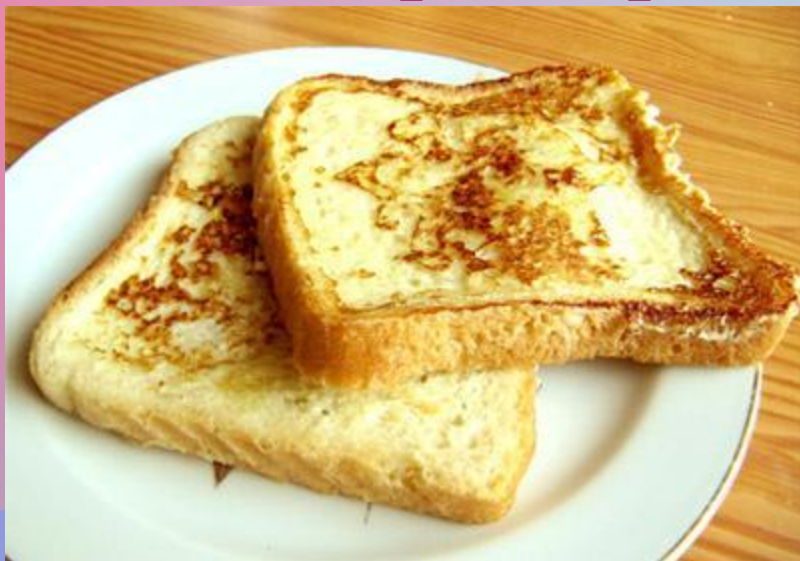
Сладкие бутерброды



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.



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

Приготовить бутерброды, три вида.
Фаршированные булочки



© DVH







Настольная лампа

