



Бутербро



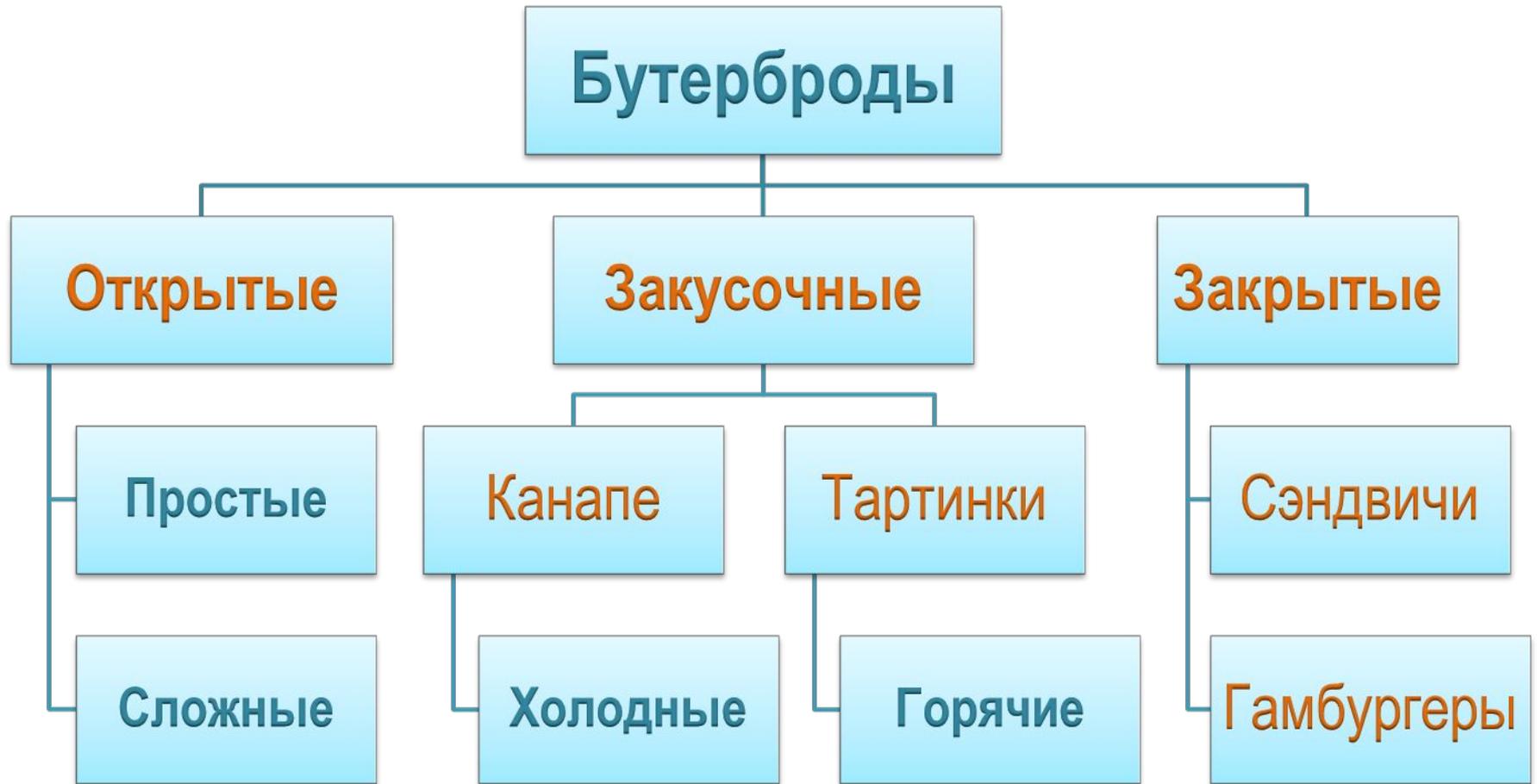
Загадка

Хлеба маленький кусочек,
Колбасы один кружочек,
Треугольник сыра к ним.
А теперь – Его едим!!!
Приземлился прямо в рот
Самый вкусный ... !

Наталья Меркушова



Классификация бутербродов



Виды бутербродов



Открытые



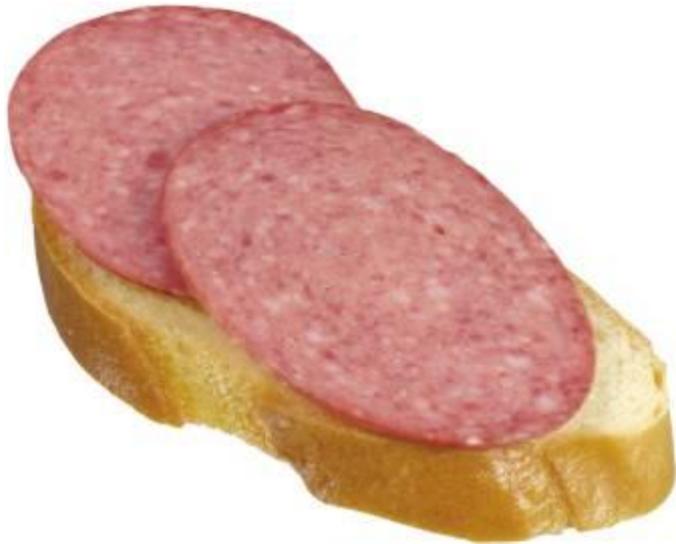
Закрытые



Закусочные



Открытые бутерброды



Простой бутерброд
(готовят из одного вида
продукта)



Сложный бутерброд
(готовят с несколькими
видами продуктов)



Закусочные бутерброды



Тартинки – разновидность открытых маленьких бутербродов с горячей закуской и основой в виде поджаренного хлеба

Канapé – это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски



Закрытые бутерброды



Сэндвич (англ. sandwich) — английское название бутерброда. Состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (булочки) и одного или нескольких слоёв мяса и других начинок



Гамбургер — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки



Чизбургер (англ. cheeseburger, от англ. cheese — сыр) — вид гамбургера, обязательно включающий в состав сыр



Быстрое питание

Быстрое питание, фастфуд (англ. fast «быстрый» и food «пища») — питание с уменьшенным временем употребления и приготовления пищи, с упрощёнными или упразднёнными столовыми приборами или вне стола



Хот-дог —

сэндвич с сосиской или колбаской



(англ. hot dog — букв. «горячая собака»)



История происхождения бутербродов



Кто изобрёл бутерброд?

По легенде, бутерброд изобрёл Николай Коперник в апреле 1520 года.

Произошло это во время осады рыцарями Тевтонского ордена замка Ольштын, комендантом которого был Коперник.

В замке разразилась эпидемия, причём, по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб.

Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь. Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию



Происхождение бутерброда

Из исторических первоисточников следует, что происхождение бутерброда с маслом и бутерброда с колбасой восходит к средним векам. В то время наездники брали к утреннему выходу или на многодневные путешествия мясо, оставшееся с вечера, положив его между двумя кусками хлеба



Происхождение сэндвича

Оксфордский словарь датирует самое раннее употребление слова «сэндвич» по отношению к пище 1762 годом. Согласно общепринятой версии, название происходит от титула Джона Монтегю, 4-го графа Сэндвичского, заядлого картёжника, который, по легенде, просиживал за игровым столом круглые сутки и просил подавать ему холодную говядину между двумя ломтиками поджаренного хлеба, чтобы не прерываться на приём пищи



Основа для бутербродов



Для приготовления бутербродов используются:

- ржаной хлеб;
- пшеничный хлеб;
- ржано-пшеничный (пшенично-ржаной) хлеб;
- булочные изделия (батон, булка, булочка, французский багет);
- гренки, тосты;
- крекеры, галеты, печенье;
- хлебцы;
- тарталетки, волованы;
- лаваш.



Кулинарная энциклопедия



Волова́н (фр. *vol-au-vent*, «полет на ветру») — пикантная закуска французского происхождения, небольшого размера выпечка из слоёного теста в форме башенки с начинкой.

Особенность волованов в том, что тесто для них пекут отдельно от начинки, которую закладывают непосредственно перед подачей к столу.

Волованы - нечто среднее между пирожками и бутербродами



Кулинарная энциклопедия



Тарталётка (фр. *Tartelette*) — небольшая (до 10 см) корзинка из пресного теста, используемая для красивого оформления различных закусок.

Тарталетки либо готовятся отдельно, а затем наполняются закуской, либо запекаются вместе с содержимым.

Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных, острых и т. д.



Продукты для бутербродов



Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре +2...+6 °С – 3 суток.

- **сладкие продукты** — варенье, джем, мёд, шоколадная паста, фрукты, ягоды



Форма бутербродов



Инструменты для приготовления и подачи бутербродов

Инструменты и приспособления
для нарезки продуктов
и подачи бутербродов



Приспособления для приготовления бутербродов

Ломтерезка



Тостер



Ростер



Сэндвичница



Ломтерезка – приспособление для нарезки хлеба
Тостер – бытовой электрический прибор для приготовления мини-духовка для приготовления бутербродов
Ростер – электрический прибор для приготовления сэндвичей с самыми разнообразными начинками
Сэндвичница – электрический прибор для приготовления сэндвичей с самыми разнообразными начинками
мяса, рыбы, выпечки хлеба



Подача бутербродов

Горячие и большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа

Тарталетки и волованы берут с общего блюда руками

Канapé берут с общего блюда за вилочки-шпажки.
Канapé рассчитаны на один укус

Бутерброды подают на сервировочном блюде, подносе или тарелке, располагая их в один слой

