

# Презентация на тему «Бутерброды».



Выполнила: Карачкова Т.А.  
ГБОУ школа № 565  
Кировского района  
Санкт-Петербурга



# Немного истории



Бутерброд был изобретен в 1553 году. Изобретателем его является не кто-нибудь, а Николай Коперник. Как не странно изобретен он был в медицинских целях. Во время эпидемии неизвестной болезни Коперник заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб. Коперник выяснил, что во время осады, оборонявшиеся часто роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, отряхивали мусор и ... съедали. На поверхности хлеба грязи не было видно, и Копернику пришла мысль, что хлеб надо смазать маслом, на нем легче определить загрязненность. Если загрязнение было видно, его счищали вместе с маслом. Болезнь через некоторое время отступила, а человечество получило Бутерброд.

# Бутерброды



**Бутерброды** относятся к холодным блюдам. Их можно подать к завтраку, полднику, ужину – к чаю, кофе и т.д. Незаменимы они в походе, на пикнике, на экскурсии.

# Хлеб всему голова



Хлеб занимает основное место в питании человека. Основным продуктом для приготовления бутербродов служит ржаной и пшеничный хлеб.

Для приготовления бутербродов с острыми или жирными продуктами лучше использовать ржаной хлеб.

Бутерброды с колбасой, сыром, молочными и сладкими продуктами обычно готовят на пшеничном хлебе.

# Форма бутербродов

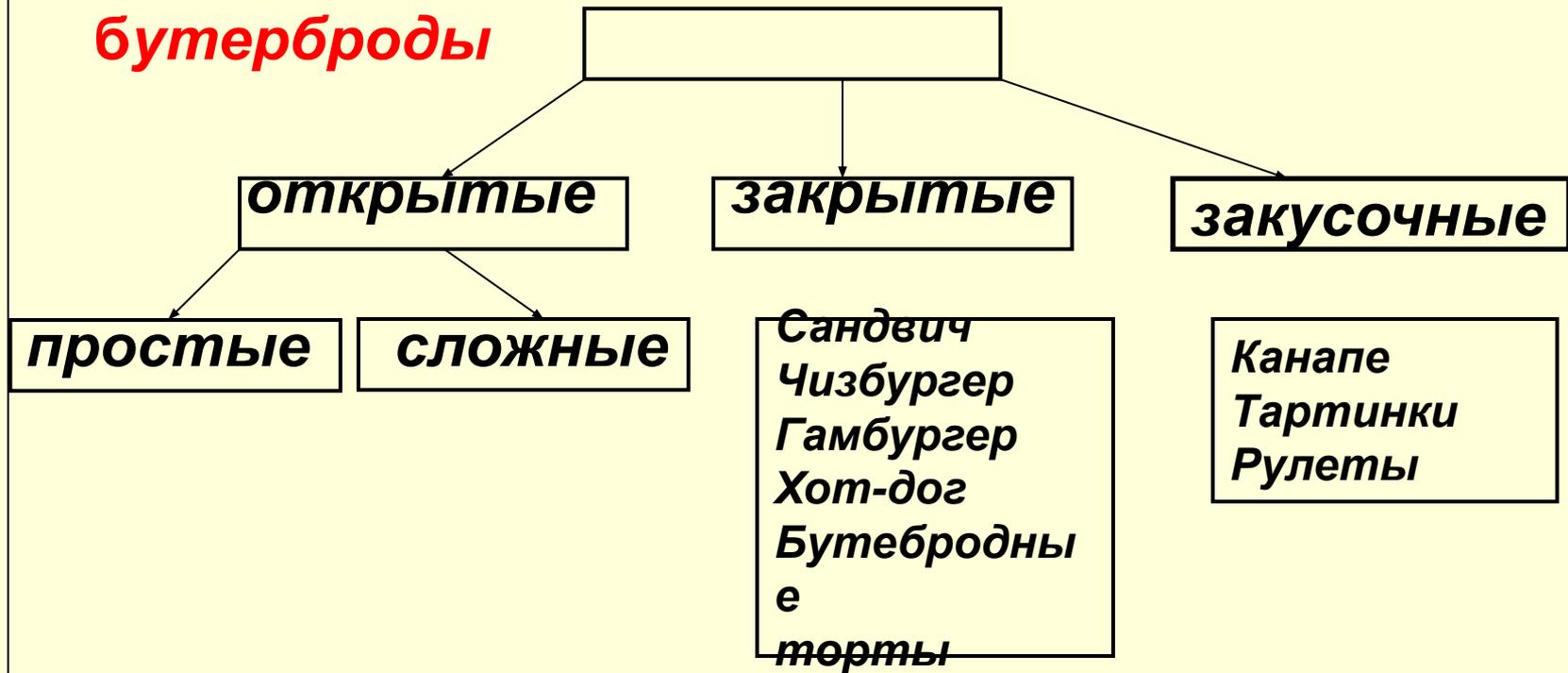
Бутерброды могут быть разнообразной формы: круглой, квадратной, в виде ромбиков, цветочков и так далее, для этого можно использовать формочки для печенья.

Из остатков хлеба можно приготовить вкусные сухарики, непечёные кондитерские изделия.



# Виды бутербродов

По способу приготовления бутерброды делятся на холодные и горячие



# Открытые бутерброды



## Открытые бутерброды

простые

сложные

**Простые** открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и одним продуктом.

**сложные** открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и несколькими продуктами.



# Закрытые бутерброды



**Закрытые бутерброды** приготавливают с двумя и более ломтиками хлеба между которыми находится продукт.

Такие бутерброды готовят только с твердыми продуктами.

# Закусочные бутерброды (канапе)



**Канапе** – это маленькие бутербродики размером 3х3см. Хлеб и продукты для канапе вырезают разными фигурками острым ножом или формочками для печенья, подбирают по цвету и вкусу, а затем скалывают палочками или специальными шпажками.



# Горячие бутерброды



При приготовлении горячих бутербродов хлеб обжаривают или вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто. Горячие бутерброды можно приготовить в микроволновой печи или выпекать в духовке.

# Бутерброды - рулеты



**Рулет с мясом, колбасой и овощами:  
(снимок сверху)**

## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЦЕПТА:**

- У батона отрежьте концы, извлеките мякиш. Копчености, сыр, яйца, перец и помидоры мелко нарежьте.
- Масло разотрите с хреном, горчицей и соедините с нарезанными продуктами, посолите. По желанию добавьте мякиш батона, нарезанный кубиками. Наполните батон полученной смесью и охладите, чтобы наполнитель затвердел.
- Перед подачей нарежьте ломтиками.



# Как подают бутерброды



Бутерброды подают на тарелке, располагая их в один ряд. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.



# Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов



- ★ бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей на стол;
- ★ продукты, входящие в состав бутербродов должны быть свежими;
- ★ толщина хлеба для открытых бутербродов – 1 - 1,5см, для канапе и закрытых бутербродов – 0,5см;
- ★ продукты должны полностью покрывать бутерброд, но не свисать с него.

# Бутерброды на праздничном столе



Бутерброды на праздничном столе - распространенный вариант закуска. На таком столе они нарядные, яркие и очень вкусные.