

БУТЕРБРОДЫ

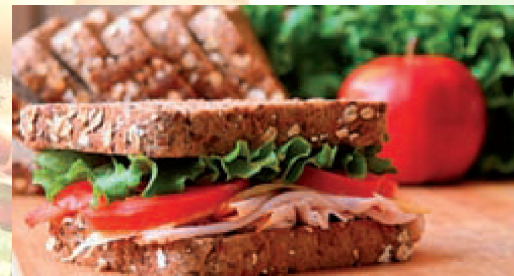


*Автор презентации: Байда
Сергей Геннадьевич*

Классификация бутербродов по способу приготовления:



открытые



**закрытые
однослойные**



закрытые многослойные



канапе



тартинки



**ВОЛОВАН
Ы**



тарталетки

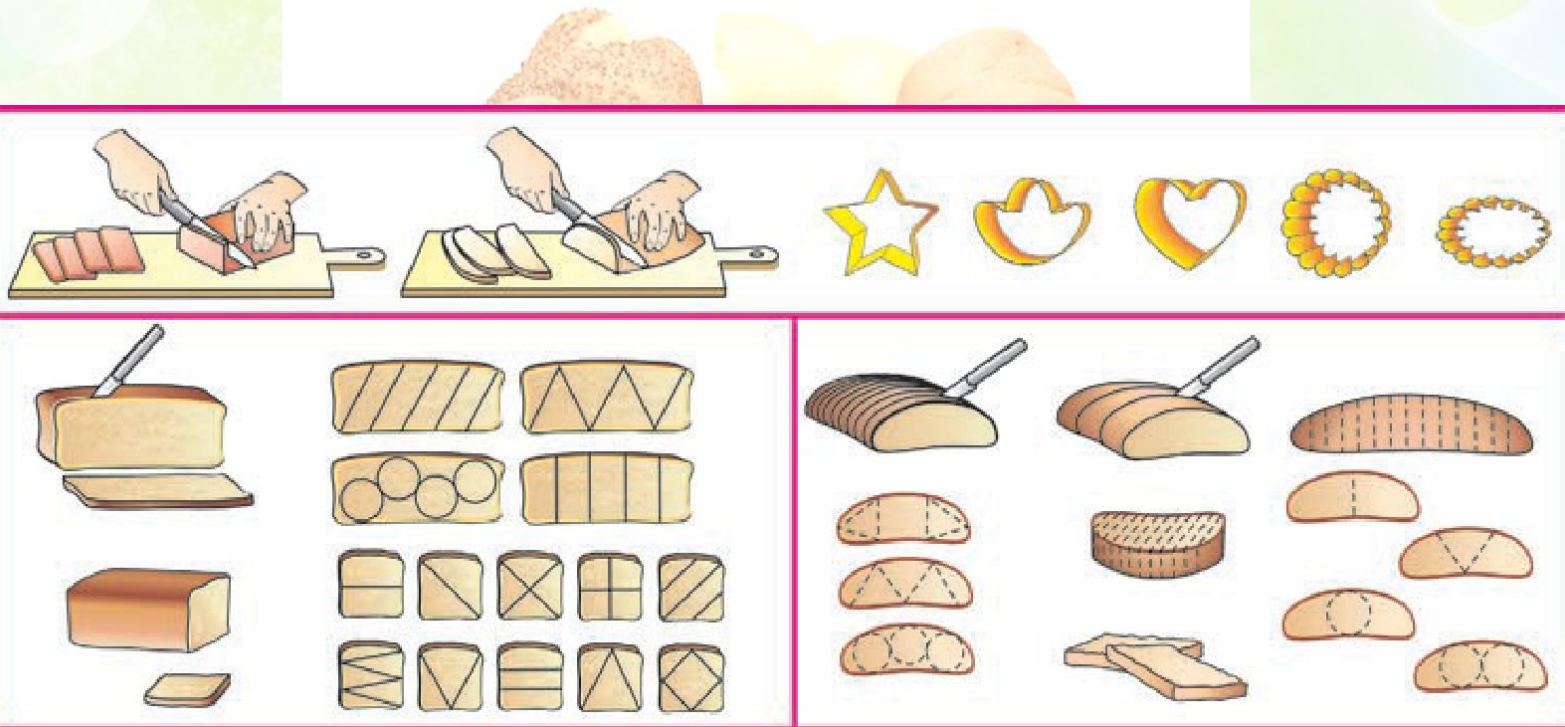


**бутербродный
торт**

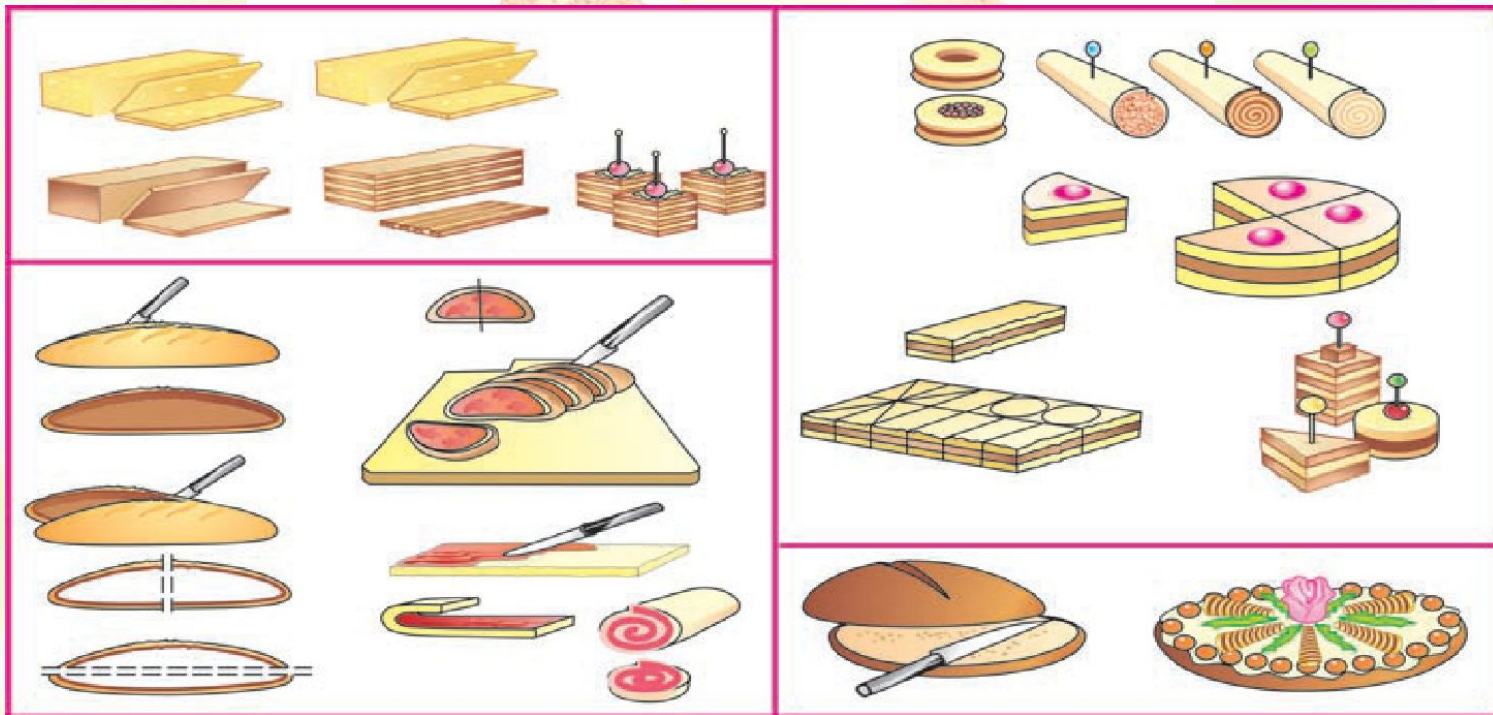


Бутерброды рулеты

Виды и приёмы нарезки хлеба



Приготовление закусочных бутербродов



Кухонные электроприборы





При приготовлении бутербродов необходимо знать

и

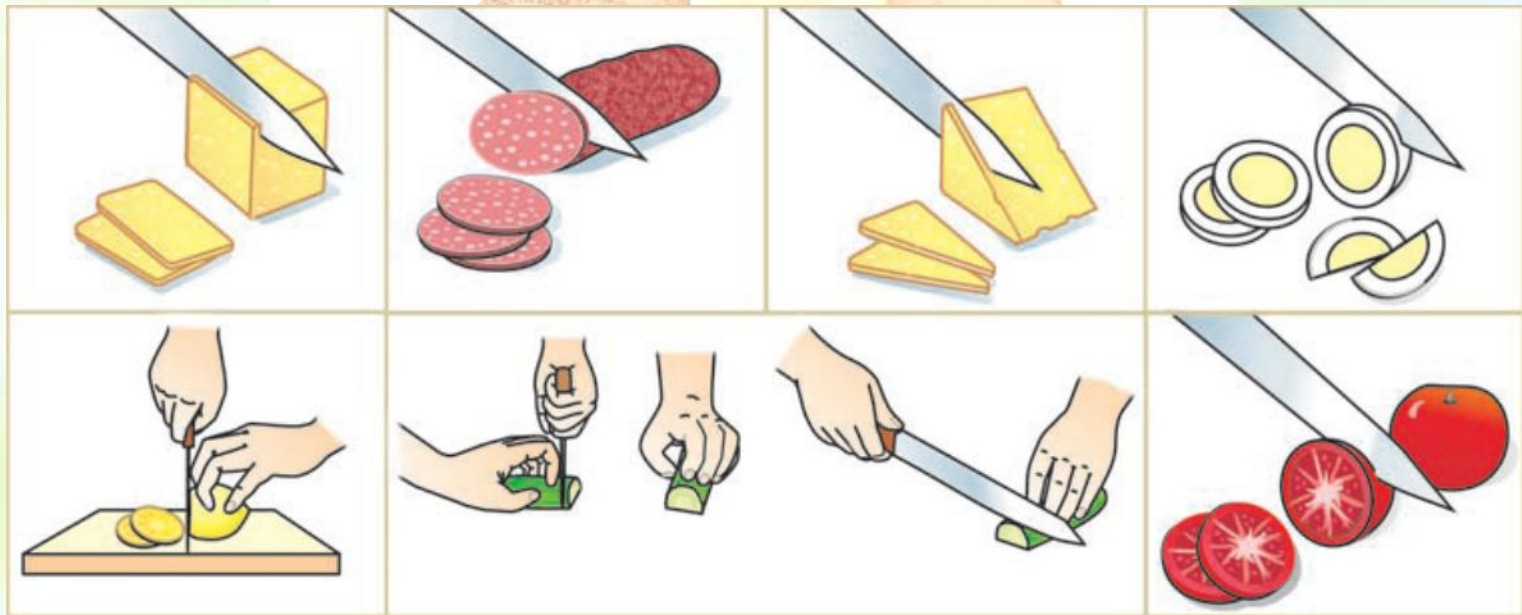
строго соблюдать санитарно гигиенические

требования и

определённые правила:

- 1) использовать только свежие продукты;**
- 2) выполнять первичную обработку продуктов;**
- 3) производить нарезку продуктов, соблюдая правильные приёмы работы;**
- 4) нарезать продукты вручную или при помощи специальных приспособлений не ранее чем за 30—40 минут до подачи;**
- 5) хранить нарезанные компоненты в холодильнике или в вакуумном контейнере;**
- 6) использовать слегка размягчённое масло;**
- 7) укладывать продукты так, чтобы они полностью**

Приёмы нарезки продуктов:



Организация учебного места при приготовлении бутербродов

