

#### Классификация бутербродов по способу приготовления:





тартинки



тарталетки





бутербродный торт

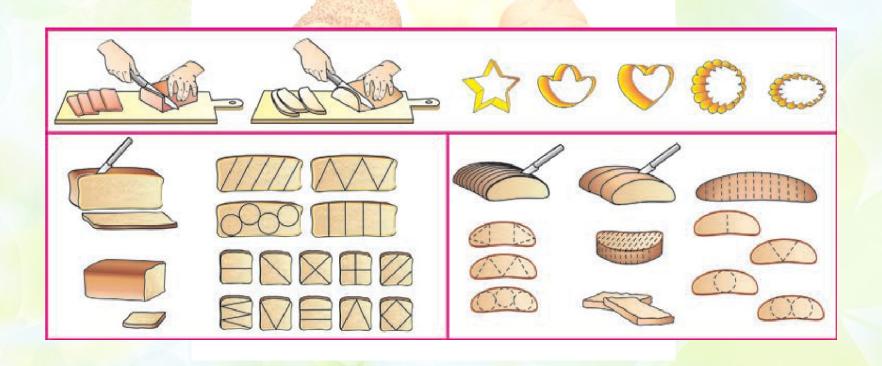


волован ы

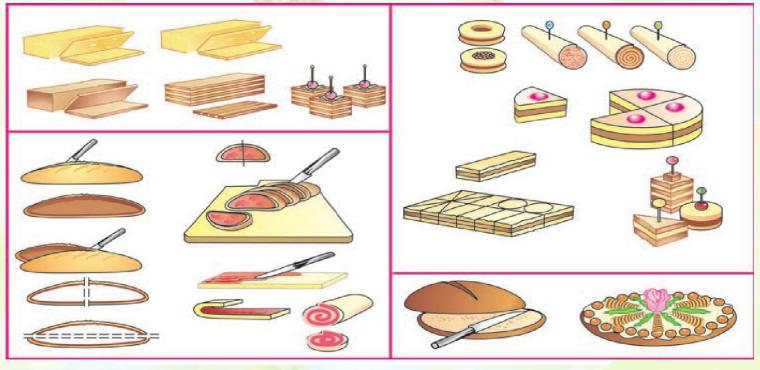


Бутерброды рулеты

#### Виды и приёмы нарезки хлеба



#### Приготовление закусочных бутербродов



### Кухонные электроприборы





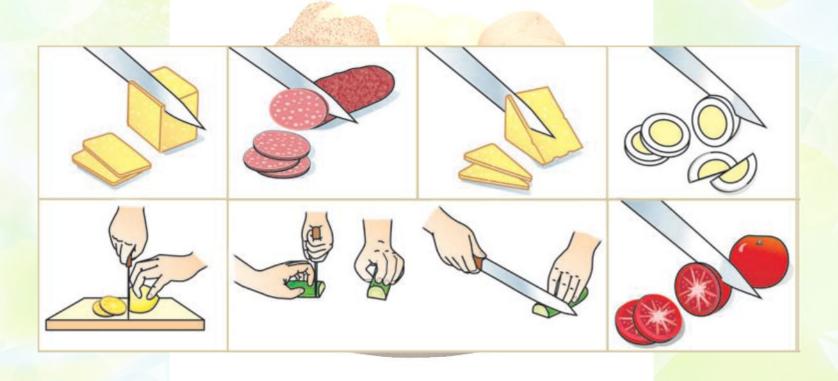
# При приготовлении бутербродов необходимо знать и

# 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 продукто так, чтобы они полностью

## Приёмы нарезки продуктов:



# Организация учебного места при приготовлении бутербродов

