



# БУТЕРБРОДЫ

*Автор презентации: Байда  
Сергей Геннадьевич*

# Классификация бутербродов по способу приготовления:



**открытые**



**закрытые  
однослойные**



**закрытые многослойные**



**канапе**





**тартинки**



**ВОЛОВАН  
Ы**



**тарталетки**

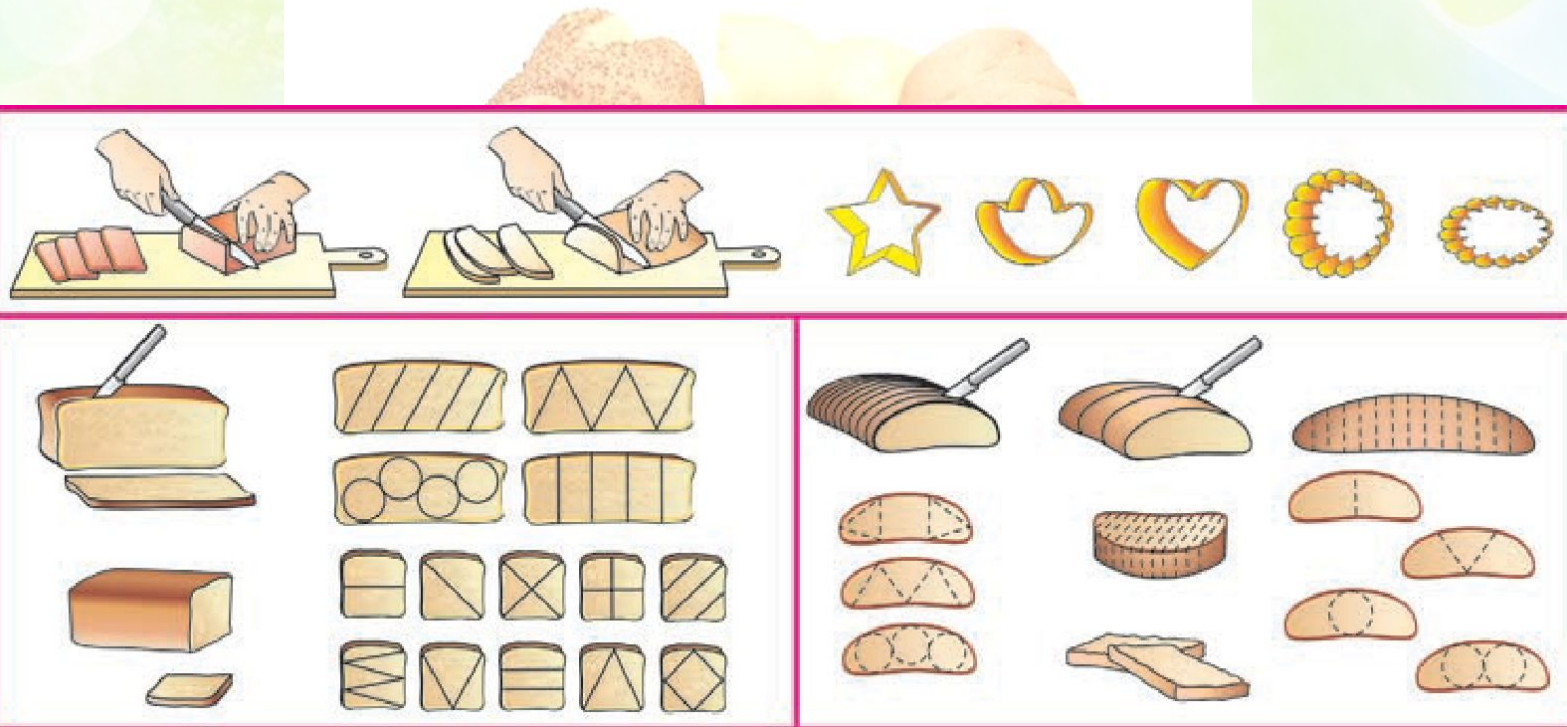


**бутербродный  
торт**



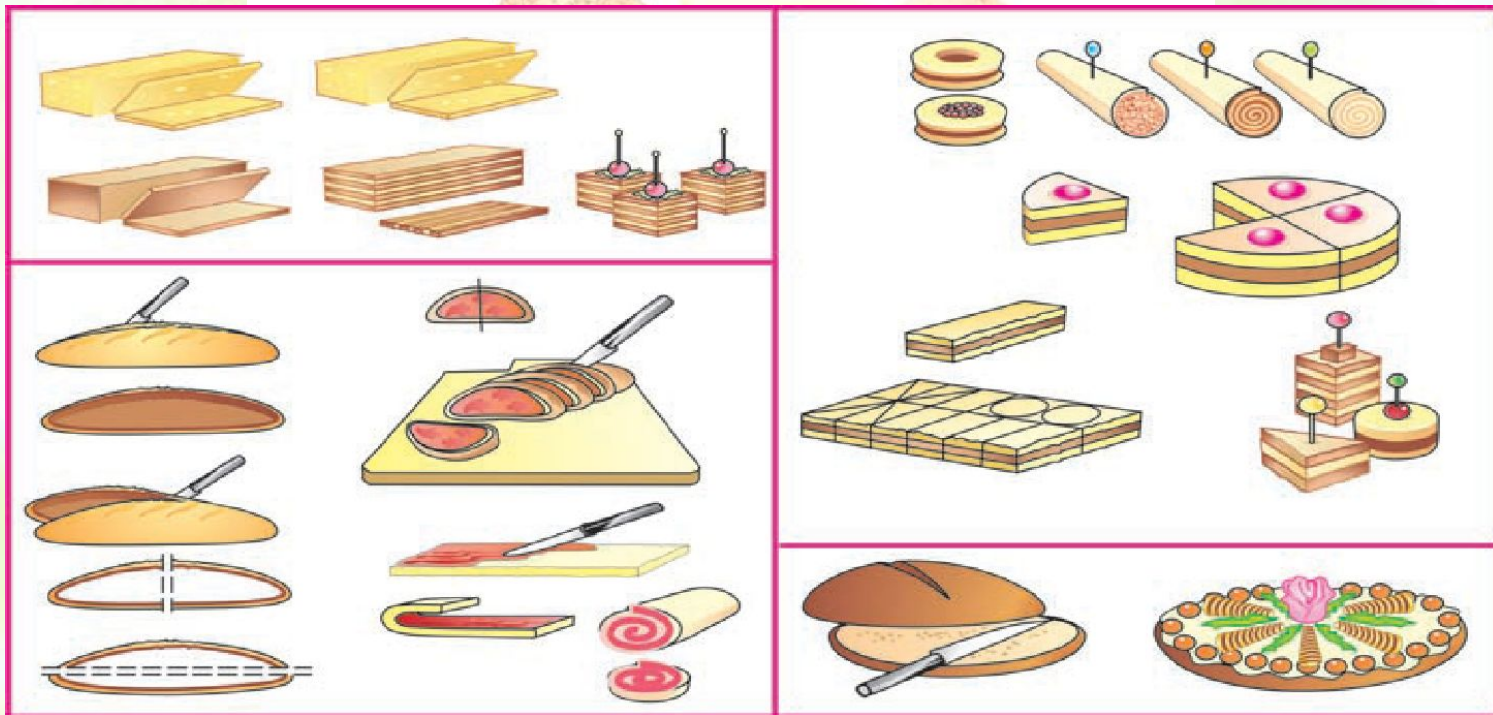
**Бутерброды рулеты**

# Виды и приёмы нарезки хлеба





# Приготовление закусочных бутербродов



# Кухонные электроприборы



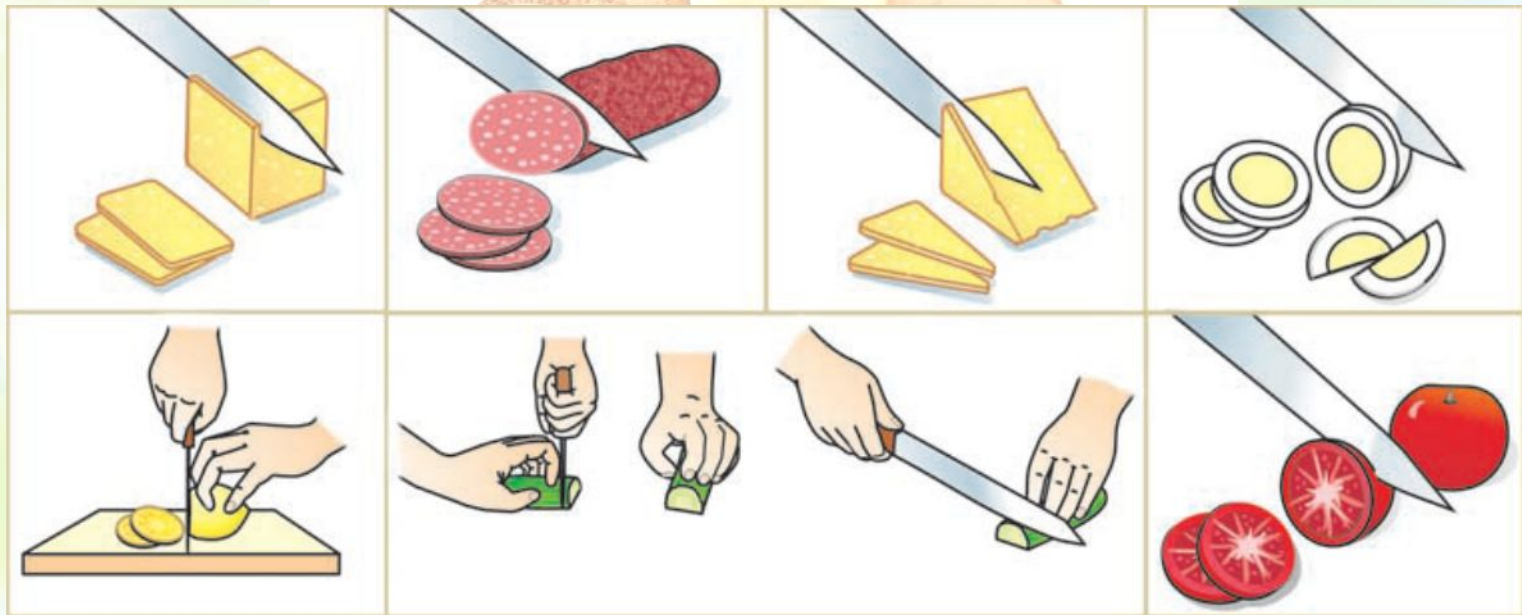




**При приготовлении бутербродов необходимо знать  
и  
строго соблюдать санитарно гигиенические  
требования и  
определённые правила:**

- 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

