

# Виды бутербродов

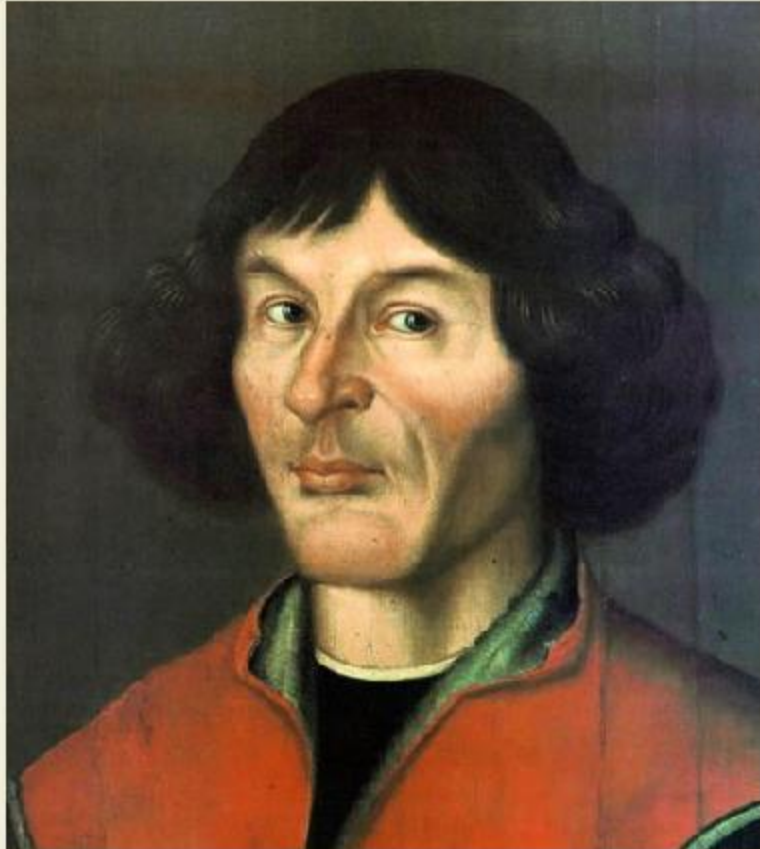


Подготовила  
Сторожук Л.А.



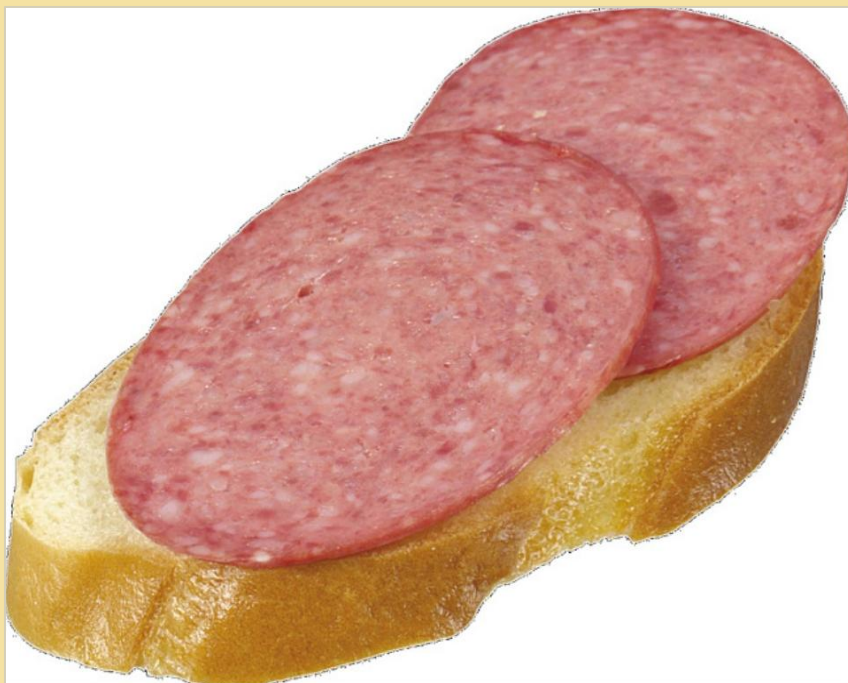
# История бутерброда

В буквальном переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов. Изобрел его польский астроном Николай Коперник, в медицинских целях. Случилось это в 1502 году.



# Открытые бутерброды

**Простые** (кладём 1 продукт на хлеб)



**Сложные**  
(кладём

несколько  
продуктов на  
хлеб)



# Закрытые бутерброды

Готовят из двух половинок хлеба, на хлеб кладут продукты и закрывают вторым кусочком хлеба



**Закусочные** (канапе) готовят на фигурных ломтиках хлеба, такой бутерброд закрепляют шпажкой.



# Классификация бутербродов: рыбные, мясные, сладкие, фруктовые, овощные





**Задание. Покажи на экране:**

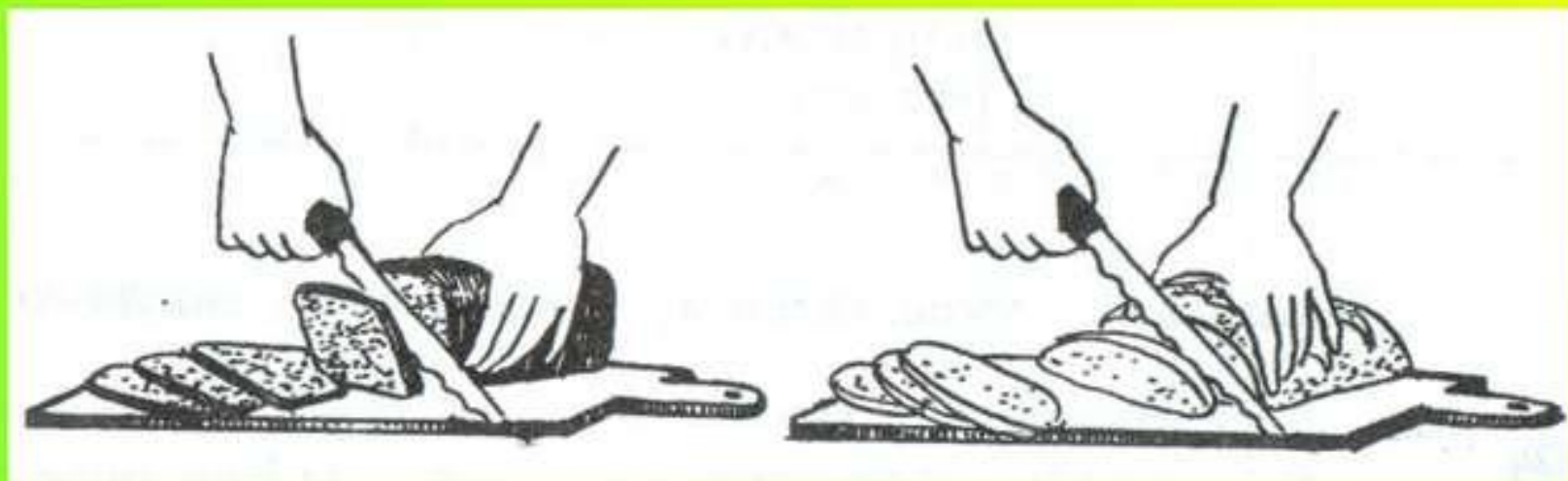
**Открытый простой бутерброд**

**Открытый сложный**

**Закрытый**

**Закусочный**

**Чтобы бутерброды были вкусные,  
хлеб нарезают тонкими ломтиками  
( 1-1,5 см)**



**и обильно покрывают продуктами.**



## ***Требования к качеству:***

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,***
- Продукты, входящие в состав бутербродов должны быть свежими,***
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,***
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов***

Приятного аппетита!

