

Виды бутербродов

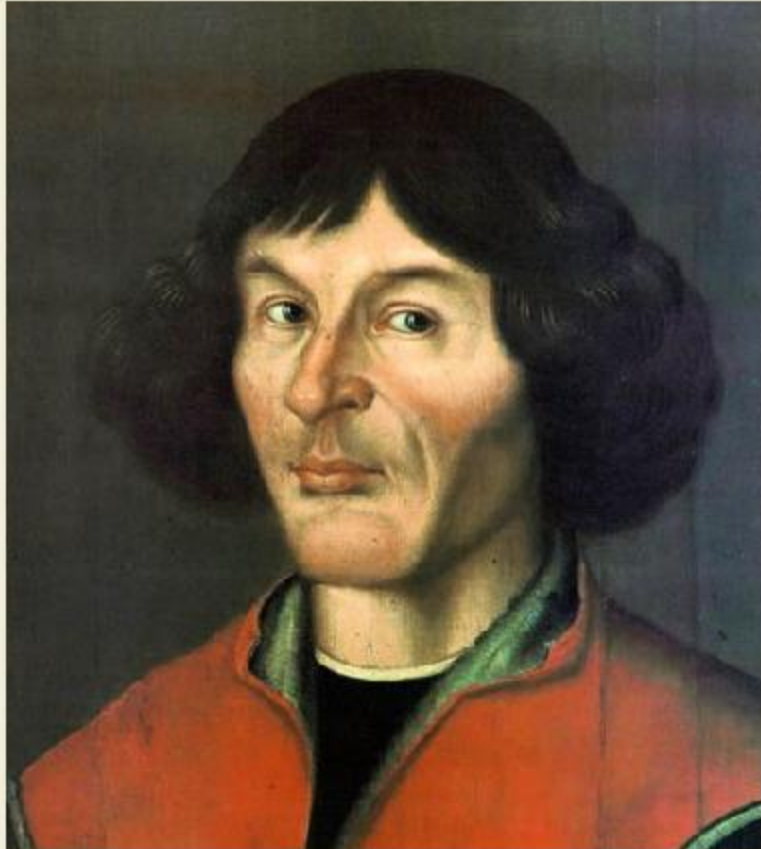


Подготовила
Сторожук Л.А.



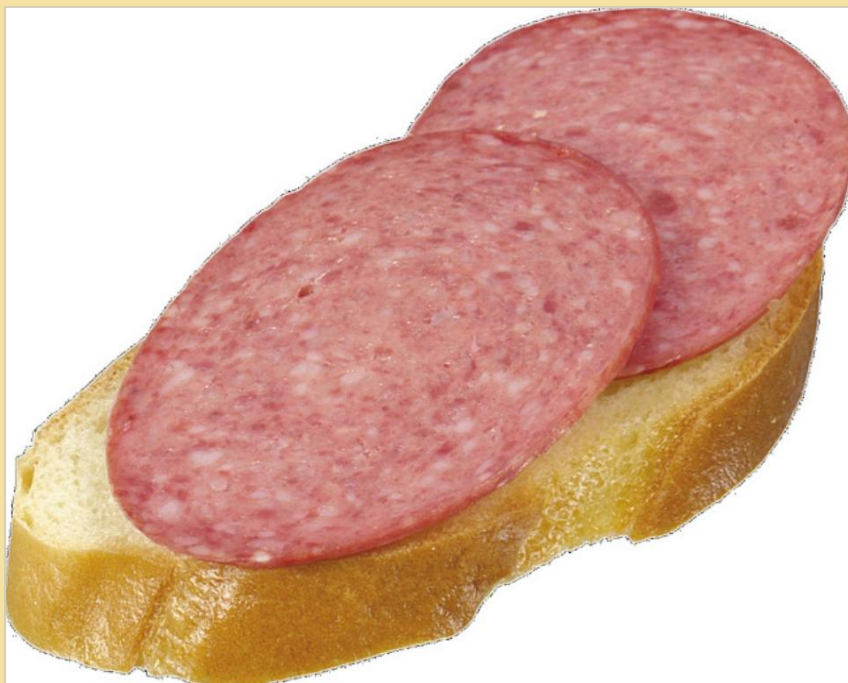
История бутерброда

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

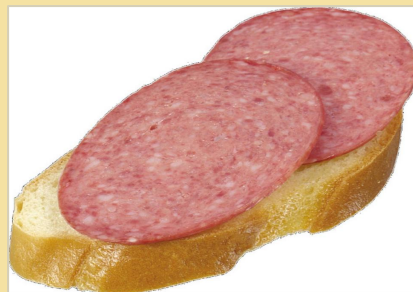


Закусочные (канапе) готовят на фигурных ломтиках хлеба, такой бутерброд закрепляют шпажкой.



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





Задание. Покажи на экране:

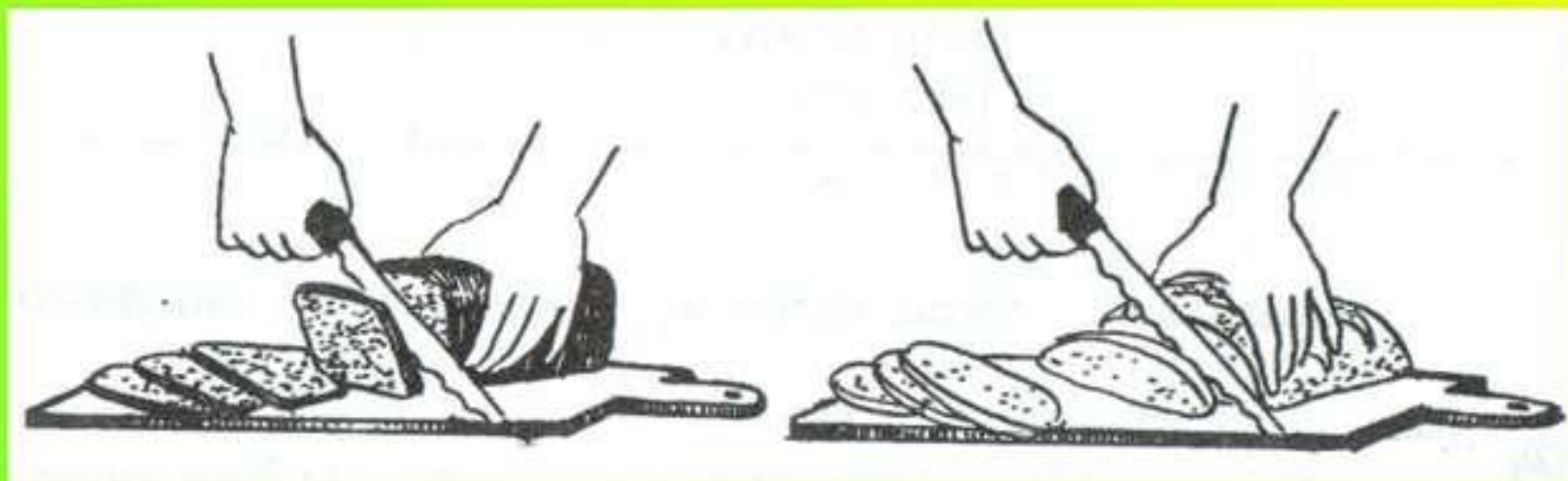
Открытый простой бутерброд

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!

