

# Бутерброды



Технология обработки пищевых продуктов 5 класс  
Куропаткина Г.Е., учитель технологии МОУ «Чергинская СОШ» Черга 2008

# История

Слово "бутерброд" пришло к нам в XIX веке из немецкого языка. В дословном переводе бутерброд - это масло с хлебом.

Когда появился первый бутерброд? Кто его изобретатель? Имя его сохранилось - это был знаменитый польский астроном Николай Коперник.

В начале XVI века, во время войны Польши с Тевтонским орденом, среди солдат - защитников крепости Ольштын начались болезни. Вскоре выяснилось, что их причина - в загрязненном хлебе. Чтобы можно было отличить чистый хлеб от грязного, решили смазывать его чем-нибудь светлым. Коперник предложил смазывать хлеб сливочным маслом.

После смерти Коперника его предложение стало усиленно рекламировать аптекарь Адольф Буттенардт. Ну а позже догадались резать хлеб на ломти и уже каждый из них смазывать маслом. Так появились современные бутерброды. Вероятно, тогда же бутерброд и получил свое название.



# Форма бутерброда



прямоугольная



круглая



квадратная



треугольная



фигурная



# По технологии приготовления бутерброды бывают

**Холодными**



**Горячими**



# По месту расположения начинки и форме

**Открытые и закрытые  
(сэндвич)**



**Комбинированные и  
закусочные (канапе)**



## Простые

- Простые бутерброды готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т.д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик толщиной 1 см(30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Бутерброд украшают зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиком огурца.



## Сложные

- Сложные бутерброды готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вкусу и цвету.



# Закусочные бутерброды (сэндвичи).

Сэндвичи используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха и т.д. Их готовят на мелких булочках (массой до 40 г) или помещают продукты между двумя кусочками хлеба.

Закусочные бутерброды. Для приготовления закусочных бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (тартишки). Форма куска хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др.



# Канапе

Канапе- это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев.

Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей и т.д.

Канапе могут быть и сладкими: с джемом, вареньем, фруктами и ягодами.

Канапе подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.



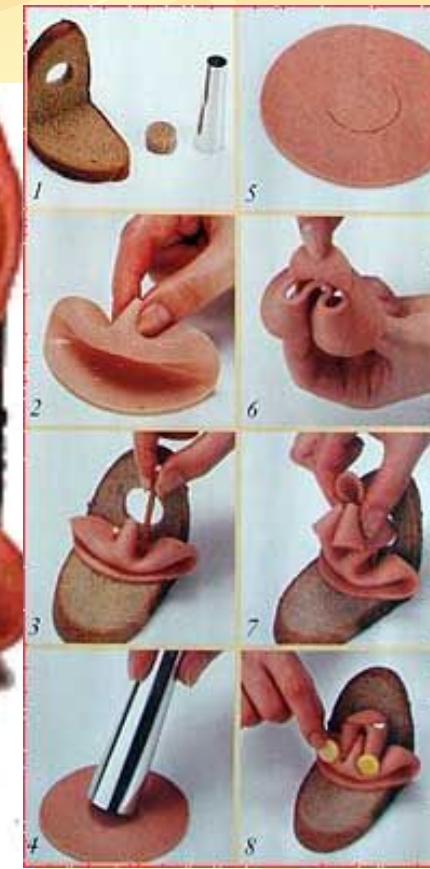
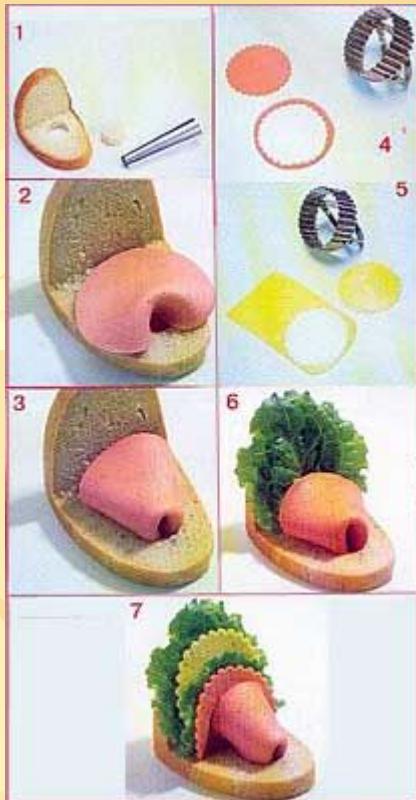
# Набор для приготовления канапе



# Украшения бутербродов



# Украшения бутербродов

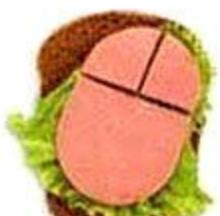




ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



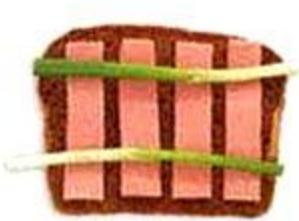
ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



ЗАВТРАК ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА





Самый большой бутерброд в мире был сделан в городе  
Роузвил, штат Мичиган, США 17 марта 2005.  
Его вес составил 2 467.5 кг.



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**