

Бутерброды

**Самое простое
кулинарное изделие в
домашней кухне.**



**Учитель технологии МОУ СОШ
№25
Адлерского района
города Сочи
Краснодарского края
Гамова Анжелика Леонидовна**

Цель урока:

Ознакомить учащихся с классификацией бутербродов.

Сформировать навык по приготовлению и оформлению бутербродов.

Воспитывать навыки культурного поведения.



ХЛЕБ.

Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.

Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.



«Бутерброд»

в переводе с немецкого
означает **хлеб с маслом**

Бутерброды относятся к блюдам, которые подают перед приемом пищи .

Основное их назначение – **подготовить организм к приему пищи**, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков.



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе. При использовании ржаного хлеба используют жирные продукты и продукты, имеющие резко выраженный запах и вкус, например рыба.

Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, грибы, сладкий перец, соленья, зелень, масло и т.д.

Очень часто используют различные соусы, майонезы, приправы.

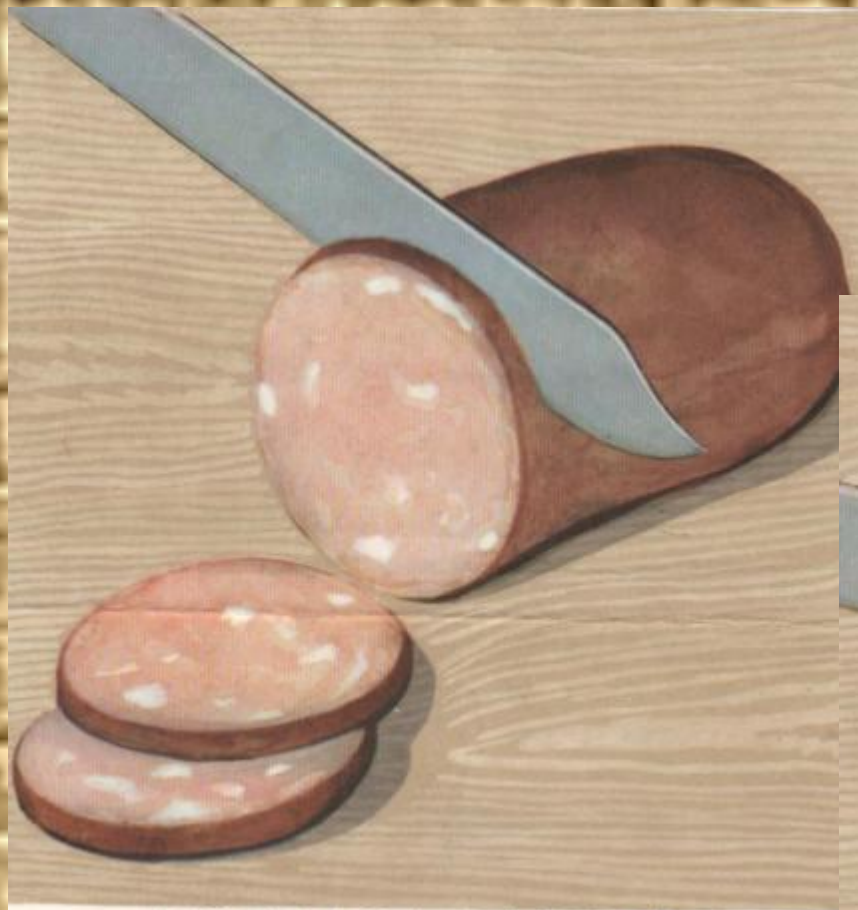


Для того чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезают тонкими ломтиками (толщиной 1 – 1,5 см), а для канапе толщина может быть и тоньше (0,5 см) и обильно покрывают продуктами.



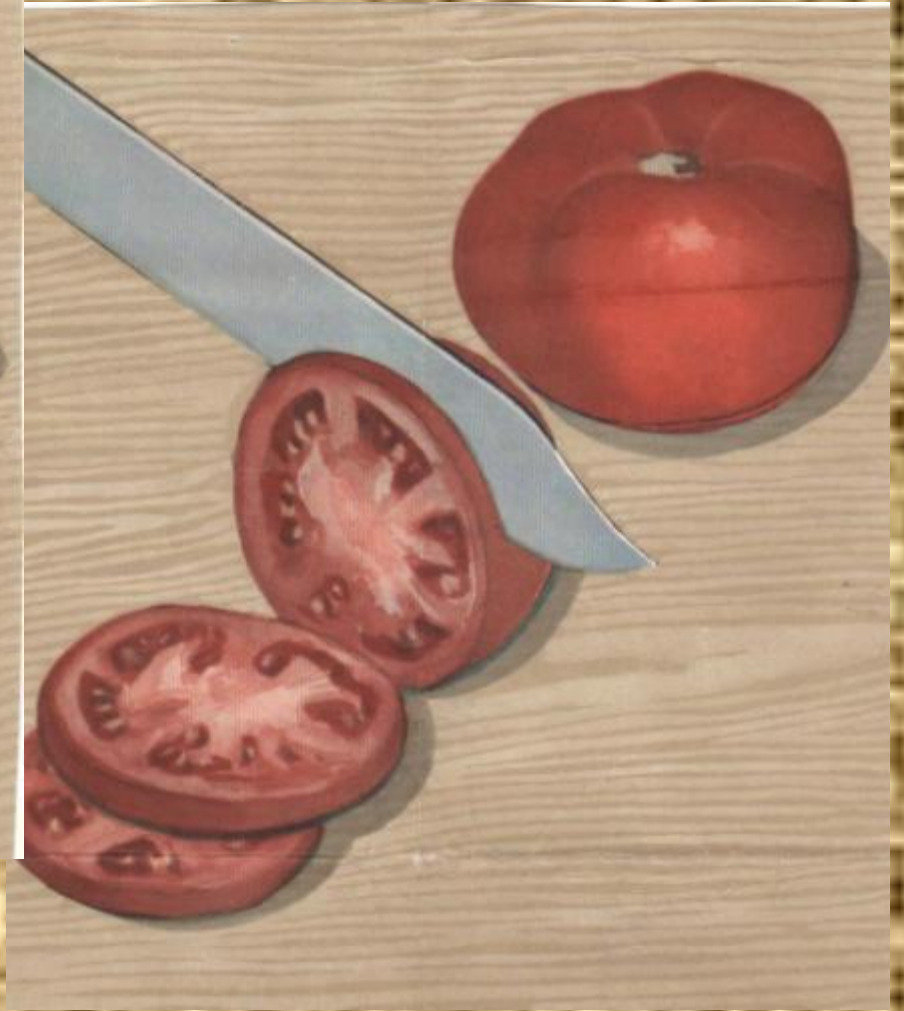
**Следует обратить внимание
на варианты нарезки хлеба и
Т.Б. при работе с ножом.**





КОЛБАСА ВАРЕНАЯ







Сырорезка



СЫР



Яйцорезка

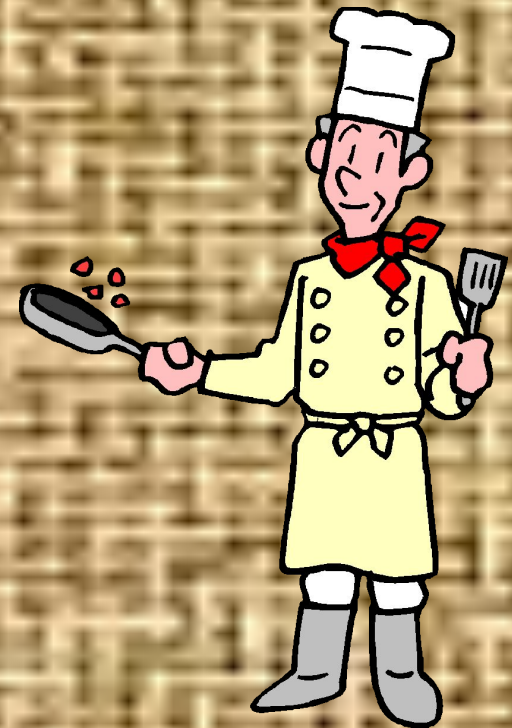


ЯЙЦА

Виды бутербродов

Бутерброды бывают:

- Открытые (простые, сложные, ассорти),
- закрытыми (сандвичи),
- закусочными (канапе)
- тартинки (продукты кладут на гренки)



Бутерброды



Открытые



Закрытые.



Закусочные.

Открытые бутерброды.

Простые.

Сложные .
(Ассорти)



Используют
только один
вид
продуктов.

Используют
несколько видов
продуктов.



Технология приготовления бутербродов



1. Все продукты проходят первичную, а некоторые и тепловую обработку
2. Хлеб нарезают средней толщины (5 мм).
3. Хлеб полностью накрывают продуктами.

Эстетическое оформление бутербродов и подача на стол



1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать продуктами.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

Бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их красиво украсить.

Для украшения хорошо использовать зелень, овощи и плоды яркой окраски: помидоры, огурцы, морковь, маслины или оливки, а так же другие продукты. Красиво выглядят на бутерброде украшения из взбитых сливок, масла.



Открытые бутерброды

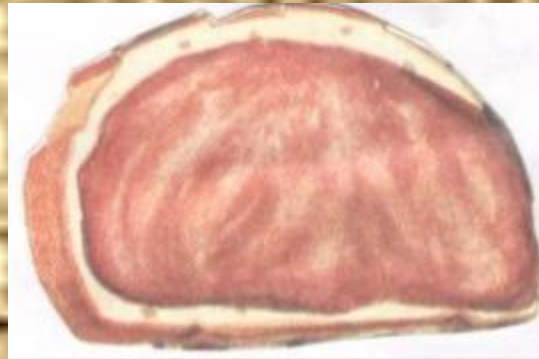
- это ломтики хлеба, на которые кладут нарезанное мясо, колбасу, копчености, сыр, рыбу, овощи. Украшают их зеленью петрушки, розочками из масла, зернами граната, фигурно нарезанными овощами.



Открытые бутерброды

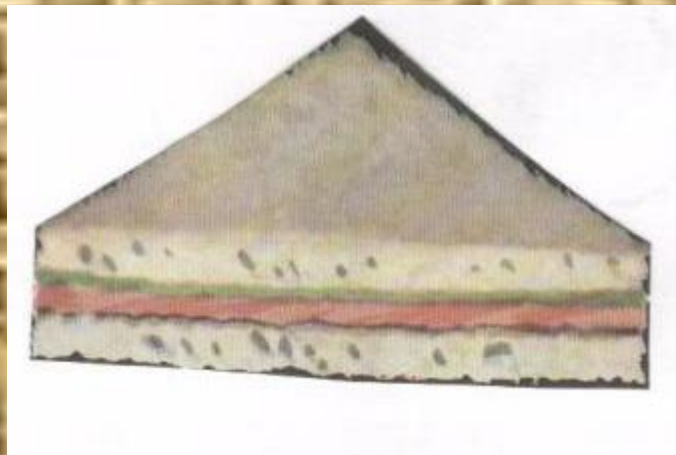


На слегка черствый хлеб (ржаной, белый, хрустящие хлебцы и т.д.) намазывают масло, пасты, плавленые сыры, паштеты и т.д. Сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья, колбасы и т.д. Также для посыпки можно использовать зелень петрушки и укропа.









Закрытые бутерброды.

Для **закрытого бутерброда** (сандвич) необходимо два ломтика хлеба или небольшая, разрезанная пополам булочка. На хлеб укладывают начинку: помидоры, листья салата, отварное мясо, котлету, мясо птицы, колбасу, соленый огурец и т.д. Сверху бутерброд накрывают вторым кусочком хлеба.

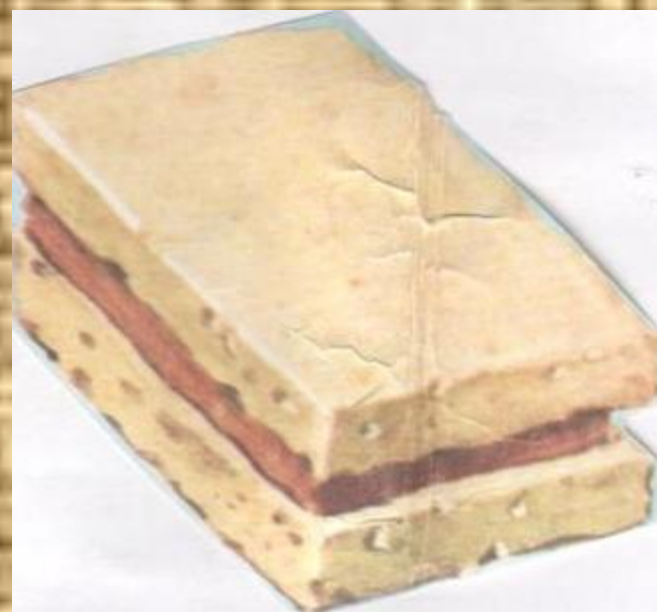
Чизбургер и гамбургер традиционные американские закрытые бутерброды (рекомендуется употреблять в пищу горячими).

Внимание!!!! Удобно ли есть эти бутерброды?



Закрытые бутерброды

- На каждый ломтик наносят тонкий слой сливочного масла. Затем укладывают нарезанные продукты и накрывают вторым таким же ломтиком.
 - Они состоят из двух тонких ломтиков хлеба, длиной 8-10 см и толщиной 0.5 см.
- ломтиком.
В закрытые бутерброды нельзя класть продукты жидкой консистенции (мед, сметана, соусы)



Закусочные бутерброды

- Канапе по внешнему виду напоминают маленькие пирожные. Их размер - 3,5-4,5 см по длине или по диаметру, 2-4 см по высоте. Ломтикам хлеба можно придать квадратную, прямоугольную или треугольную, круглую форму.



Закусочные бутерброды (канапе).

Это маленькие бутерброды размером 3 x 3 см. Канапе можно приготовить из различных продуктов: масла, сваренных вкрутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди, овощей.

Также их можно сделать сладкими, используя джемы, варенье, фрукты, ягоды.

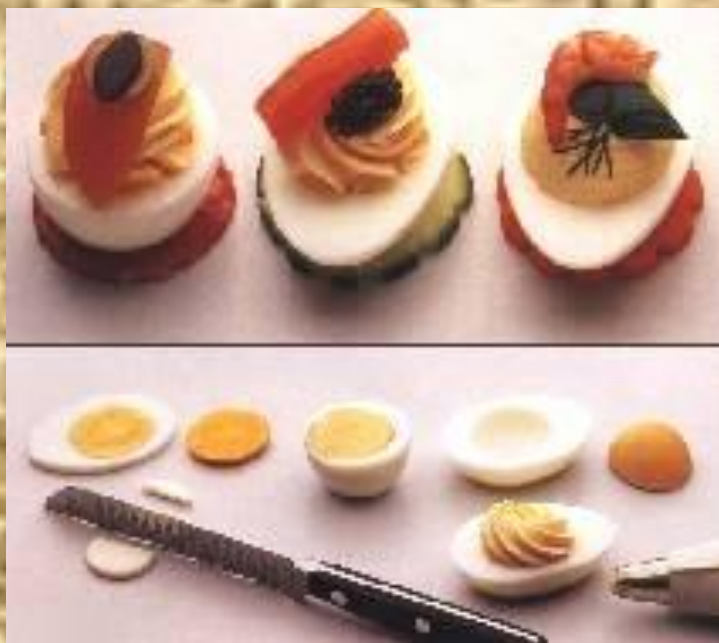


Хлеб для канапе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают хлеб до румяной корочки. Хлеб можно поджарить на сковороде, в духовке или тостере. Продукты нарезают тонкими ломтиками и подбирают по цвету и вкусу.





**Для работы
необходимо
использовать
специальные
приспособления:
разнообразные
резки, мешочки,
фигурные ножи.**



Для того, чтобы приготовить канапе необходимо иметь выемки разной формы, ножи и шпажки (их можно заменить зубочистками)





Тартинки – это тоже маленькие бутерброды из поджаренного хлеба. Их отличает от канапе лишь то, что мясные, рыбные и другие продукты укладывают на поджаренный хлеб в горячем виде.



Тартинки (продукт кладут на гренки)

- Хлеб перед оформлением обжаривают на сковороде.
- Или подсушивают в тостере



Горячие бутерброды.

По способу приготовления различают холодные и горячие бутерброды. Холодные не подвергают тепловой обработке, а горячие готовят в духовке или микроволновой печи. При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное или слоеное тесто.



Требования к качеству готовых бутербродов

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.

Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.

Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.

Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4 - 8 °С — 3 часа.



Правила этикета

Чаще всего бутерброды употребляют во время завтрака, но не исключается их использование во время обеда или ужина.

Их подают на блюдцах или в вазах, располагают в один слой. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками с помощью которых берут бутерброд.

Бутерброды побольше можно брать с общего блюда руками или лопаткой.

Горячие и большие бутерброды едят с помощью вилки и ножа.



Исторический факт.



Джон Монтагю, герцог Сэндвич был отважным моряком и отчаянным картежником. Он мог играть сутками и даже не ел за картежным столом. Но жирные следы от пальцев делали карты кропленными, что вызывало ссоры среди джентльменов. И тогда герцог велел подавать закуски, положив их между двумя ломтиками хлеба. Так родился сэндвич.



Следует помнить:

- Бутерброды не подлежат длительному хранению. Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты , входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.