

Украшение бутербродов



Авторы работы: Ялгуун, Элбэрэл,
ученицы 5 «В» класса

- **Цель:** Научиться приготовлению открытых бутербродов
- **Задачи :**
 - Ознакомить учащихся с бутербродами мира.
 - Научиться украшать бутерброды

Бутерброд –
слово немецкого
происхождения.

В переводе означает: «бутер»
- масло, «брод» - хлеб, т.е.
масло на хлебе – так можно
перевести это слово.

Виды бутербродов

Простой



СЛОЖНЫЙ



Открытый бутерброд



Закрыты́й бутерброд



- **Закрытые бутерброды называют сэндвичами.**

Для приготовления сэндвичей обычно используются специальные булочки, но можно взять и простой хлеб.

Перед тем как положить на хлеб начинку - мясо, рыбу, овощи, сыры - кусочки смазывают сливочным маслом, горчицей, майонезом т.д., затем укладывают выбранную начинку, а сверху - второй ломтик хлеба, также предварительно смазанный маслом.

СЭНДВИЧ



Бутерброды делятся на несколько видов:

- горячие и холодные бутерброды, в зависимости от того, в каком виде их подают на стол;
- соленые и сладкие бутерброды, в зависимости от вкусовых качеств продуктов;
- закусочные (канапе).

КАНАПЕ



Канопе –

это маленькие бутерброды толщиной **0,5-0,8** см, шириной или диаметром **3-4** см, приготовленные на любом хлебе или печенье.

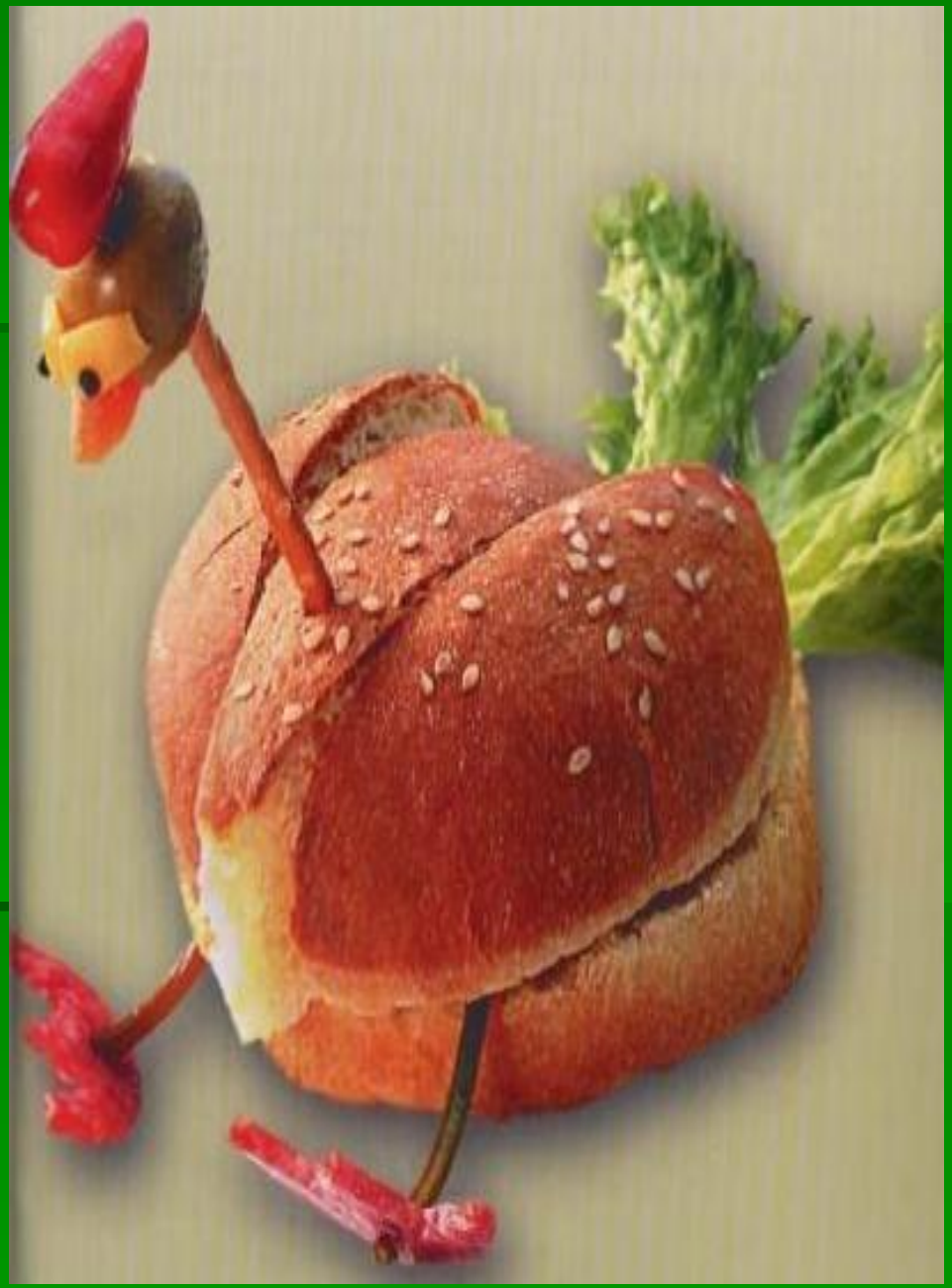
Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом.

По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.

Украшение бутербродов

- Для украшения бутербродов используют овощи, фрукты, колбасу, яйцо, зелень, сыр, икру. Продукты должны быть яркими, чтобы создавать красивый вид.







Бутерброды мира



Вьетнам

Банх ми — вьетнамский бутерброд из багета, фаршированного жареной свининой и овощами с добавлением кориандра и халапеньо.

Турция

Донер-кебаб распространен не только в Турции, но и во многих других странах. Это бутерброд из лепешки, нарезанной баранины, овощей и соуса.





Мексика

Традиционная мексиканская семита может быть приготовлена из разных видов мяса, авокадо, белого сыра, лука на специальной булочке бриоши (которая выглядит как булочка для гамбургера, но на самом деле это сладкая булка из сдобного теста).

Колумбия

Арепа — сэндвич из толстого кукурузного хлеба, в который добавляется свиная колбаска (чоризо) с соусом чили



Япония

Японский кацу-сандо состоит из обжаренного мяса на белом хлебе с добавлением майонеза и горчицы



Канада

Любимый бутерброд канадцев — это копченое острое мясо на ржаном хлебе с горчицей и огурцом.



Индия



Вада пав — популярный фастфуд, который идеально подходит вегетарианцам. Представляет собой сэндвич, состоящий из несладкой булочки (пав) и двух картофельных котлеток (вада).

Австралия

В Австралии очень любят густую дрожжевую пасту веджимайт, потому для местных жителей идеальным бутербродом является простой тост с этой пастой и сыром



Куба



Медианоче («полночь») — популярный на Кубе бутерброд для ночного перекуса: сладкая булочка с жареной свининой, ветчиной, сыром и огурцами, приправленными горчицей.

Чили

Бутерброд из Чили под названием чакарера готовят на круглой булочке для гамбургеров с тонко нарезанной индейкой или свиным стейком, помидорами, вареной зеленой фасолью, перцем чили и зелеными бобами



Венесуэла



Сэндвич арепа из толстого кукурузного хлеба, в который добавляется свинина, сыр, авокадо и бананы.

Китай

Любимый бутерброд китайцев — донкибургер. Это популярная уличная еда, сделанная из мяса осла, часто с салатом и перцем на хрустящем хлебе.



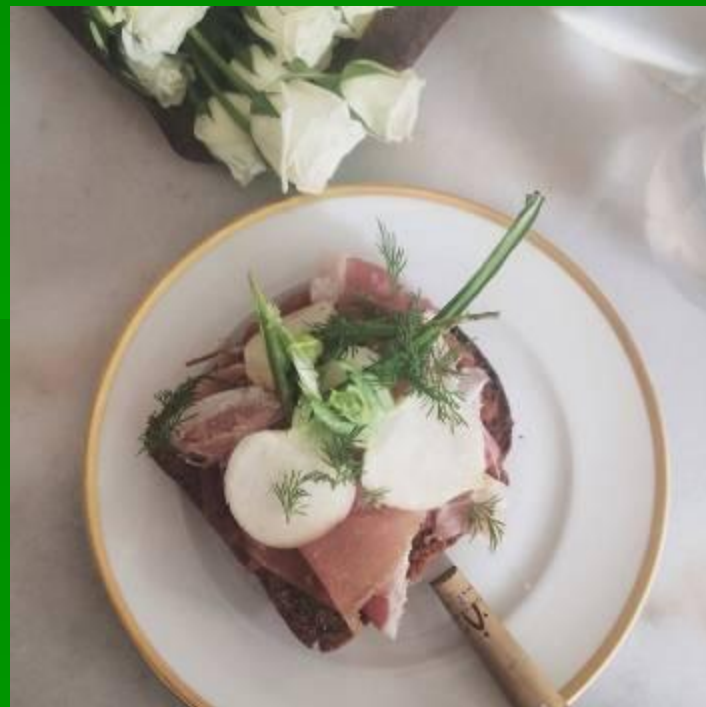
Португалия

Францезинья — португальский бутерброд из хлеба, ветчины или копченой свиной колбасы, или стейка, покрытый сверху плавленным сыром и томатным соусом



Дания

Королем датской кухни единодушно называют смёрребрёд — бутерброд из ржаного хлеба со сливочным маслом. В качестве начинки используют рыбу, мясо, креветки, ливерный паштет, вареные яйца, свежие помидоры и сыры всевозможных сортов.



Германия

Толстый ломтик мяса (обычно смесь из говядины, свинины, бекона и лука) — подается на булочке с горчицей. Обычно его едят горячим.



Франция

Популярный бутерброд во Франции — жамбон бер. Это багет с ветчиной и сливочным маслом, сыром и огурцом.





Южная Африка

Южноафриканский гэтсби — это всегда огромный бутерброд с картошкой, колбасой, кетчупом и салатом.

Нидерланды

Бруджи крокеты — это жареные длинные наггетсы из мяса на булочке с горчицей. Как правило, их едят горячими, поливая сладким соевым соусом.



Польша



Традиционный бутерброд в Польше — запеканка. Делают ее обычно на половинках багета или белого батона, в качестве классического топинга используются обжаренные грибы и сыр (и часто еще что-нибудь мясное), а готовый бутерброд поливают кетчупом и посыпают мелко нарезанным шнитт-луком.

Финляндия

Финский порилайнен состоит из двух ломтиков хлеба, между которыми лежит хороший кусок вареной колбасы, приправленный рубленым луком, салатом из маринованных огурчиков, горчицы или кетчупа.



Аргентина



Чорипан с колбасой чоризо любят по всей Южной Америке. Обычно его подают на хрустящей булочке с соусом чимичурри или пebre. Можно добавить сверху обжаренное яйцо.

Испания

Бокадильо — своеобразный бутерброд из половины багета с мясом или рыбой, яйцом и иногда помидором





Италия

Панини — итальянский бутерброд, который состоит из двух ломтиков хлеба, между которыми кладут кусочек ветчины и сыра.

Австрия

Австрийский боснер — это пряная жареная колбаса в багете с добавлением лука, перца и карри.





Бразилия

Бауру — традиционный бразильский сэндвич. Состоит из французской булочки, расплавленного сыра, помидоров, жареной говядины и соленых огурцов.

Россия

Классическим бутербродом в России является, пожалуй, хлеб с сыром или колбасой. Но по праздникам и особым случаям практически ни один стол не обходится без бутербродов с маслом и красной икрой.



Спасибо за

ВНИ

