

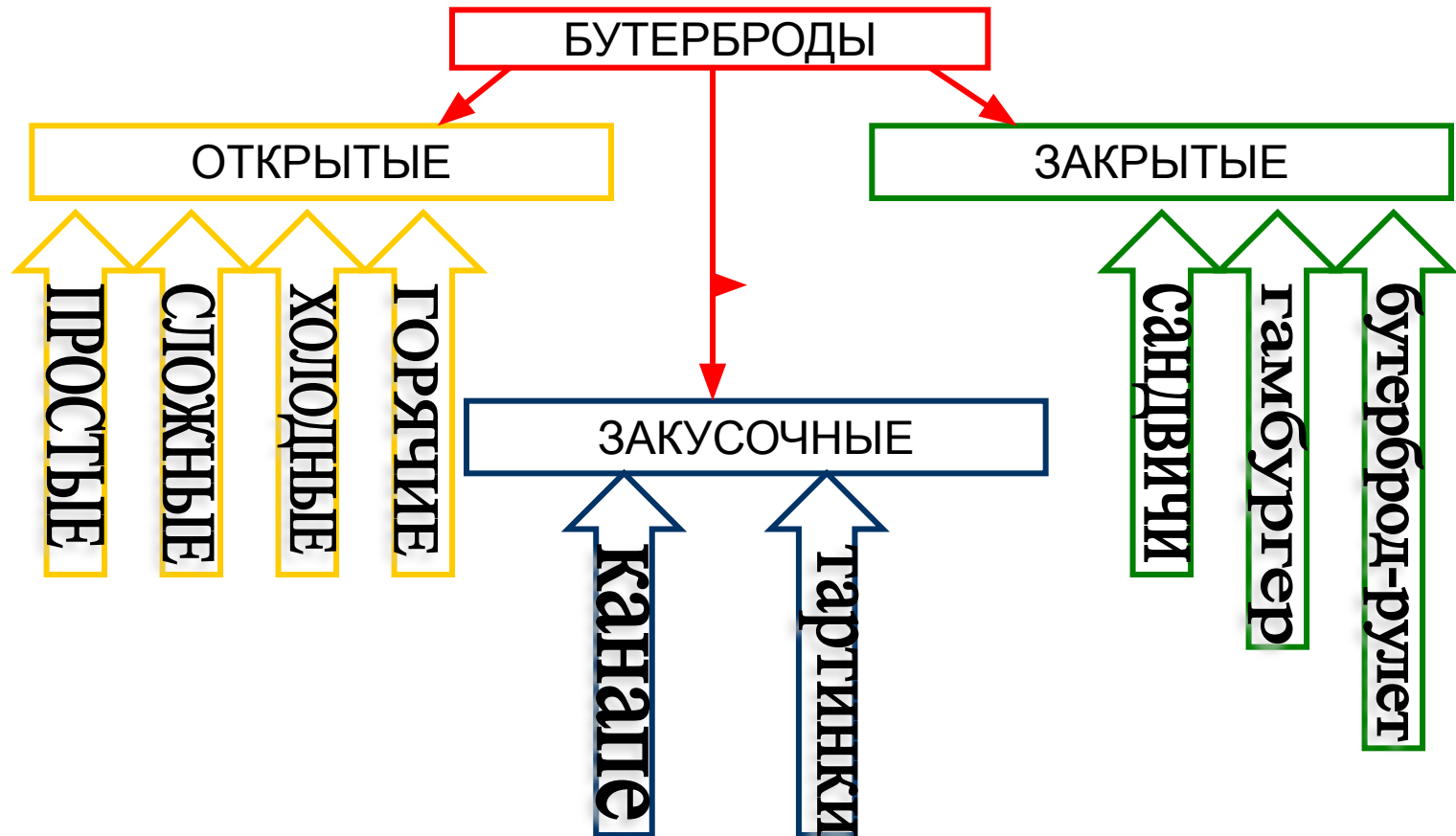
Виды бутербродов

Выполнила: учитель технологии
Гаунова М.Ю.



Бутерброд (с нем.яз. «хлеб с маслом») – ***блюдо состоящее из хлеба и других продуктов, которые кладут на хлеб.***

Классификация бутербродов



Открытые бутерброды



ПРОСТЫЕ
– используется
один вид продукта

Открытые бутерброды



СЛОЖНЫЕ

- ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

НЕСКОЛЬКО ВИДОВ ПРОДУКТА.

Открытые бутерброды



При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое



Закрытые бутерброды



- *Сандвич* – холодный бутерброд;
- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

Закрыты́й бутерброд



Гамбургер – булка
внутри которой
находятся горячие
продукты с
приправами и
специями.

Закрыты́й бутерброд



- Бутерброд-рулет – для приготовления используется свежий или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- Нарезается непосредственно перед подачей на стол.

Закусочные бутерброды



КАНАПЕ

– маленькие бутербродики
размером около 3х3 см

Закусочные бутерброды



Тарталетки -
корзиночки,
выпеченные из
сдобного пресного
теста.

В них подают салаты и
паштеты.

Тарталетки должны
съедаться вместе с
начинкой.

Технология приготовления бутербродов

Основа	Продукты	Последовательность приготовления
хлеб батон булка	Консервы, колбасы, сыры, овощи, фрукты и др. продукты	<ol style="list-style-type: none">1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1,5 -2 см, для закрытых – 1 см.2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают.3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.

Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при t 4-8 С – 3 часа.

Закрепление изученного материала

1. Какие виды бутербродов ты знаешь, в чем их отличие?
2. Какие продукты можно использовать для бутербродов?
3. Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

Домашнее задание



любимого бутерброда?

Составить рецепт вашего





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!