

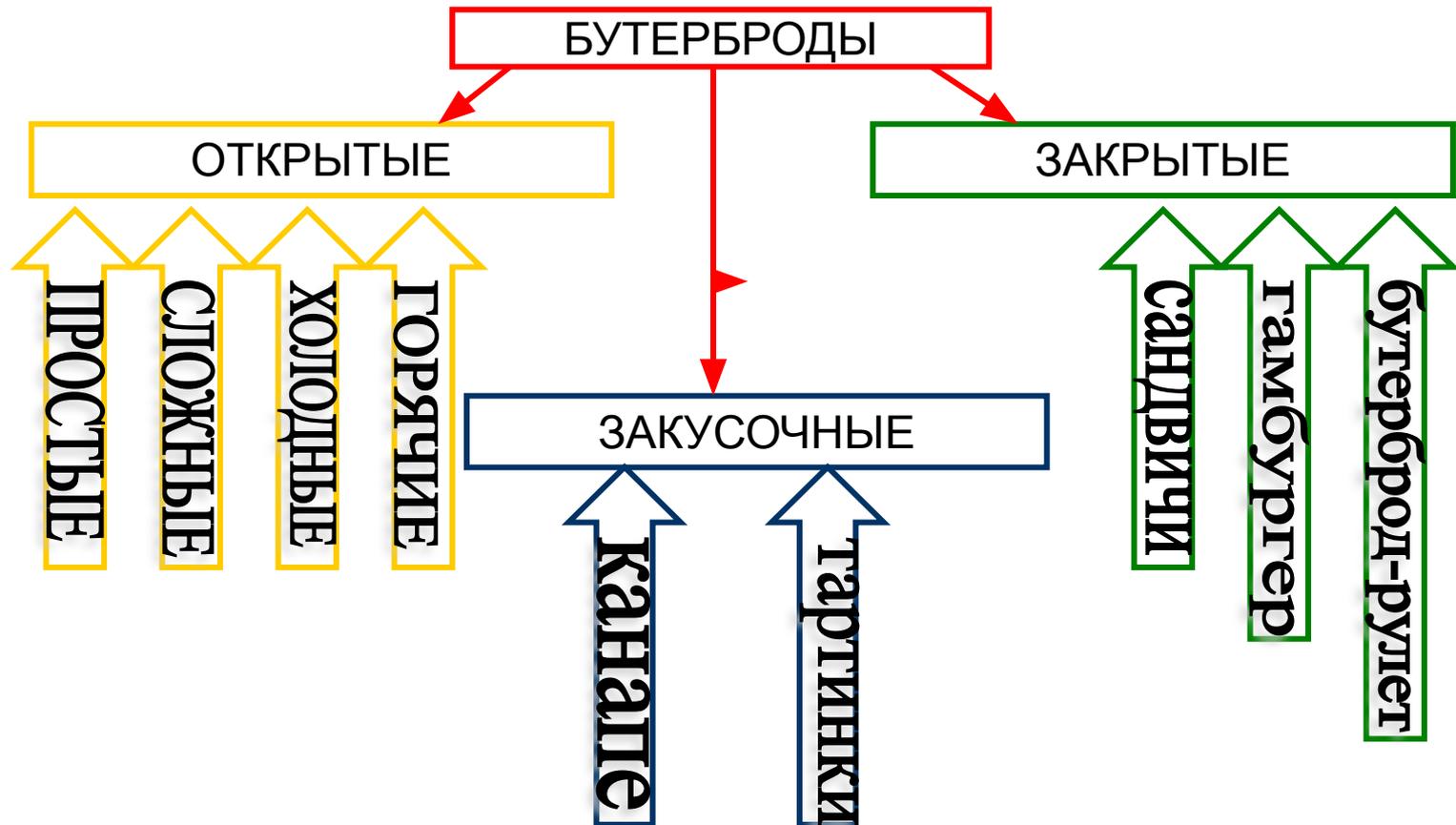
# Виды бутербродов

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"><li data-bbox="966 668 1783 825">1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1,5 -2 см, для закрытых – 1 см.</li><li data-bbox="966 846 1783 1061">2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают.</li><li data-bbox="966 1082 1827 1239">3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.</li></ol>

# 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!**