

Бутерброды

БУТЕРБРОДЫ
КАНАПЕ И ТАРТИНКИ
СЭНДВИЧИ, ГАМБУРГЕРЫ
ТОСТЫ И ГРЕНКИ.
ТАРТАЛЕТКИ И ВОЛОВАНЫ

A close-up photograph of four pan-fried dumplings, likely gyoza, arranged on a white plate. The dumplings have a golden-brown, slightly crispy top edge and a soft, white filling. Each dumpling is garnished with a thin slice of green onion. The lighting is bright, highlighting the texture of the dumplings.

Ирина Арканникова

Едим Дома
edimdoma.ru

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- Сыр моцарелла - 100 г
 - Хлеб тостерный квадратный - 4 кусочка
 - 1 яйцо
 - 100 г молока
 - Оливковое масло для жарки
 - Соль, перец
 - Добавки:
 - Зеленый лук для украшения
- ❑ Порезать моцареллу толщиной 0,5 см.
 - ❑ Положить на кусок хлеба (у меня был нарезной батон, но удобней брать тостерный квадратный и обрезать у него корки).
 - ❑ Накрыть вторым куском, придавить.
 - ❑ Обмакнуть в смесь (яйцо смешать с молоком) и обжарить с 2 сторон на оливковом масле (перевернув на 2 сторону- накрыть крышкой и протушить немного),
 - ❑ посолить с 2 сторон и поперчить.

ТОСТЫ.
ЛИМОННЫЙ ТВОРОЖОК НА ТОСТЕ.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- 250 г обезжиренного творога
 - 1 лимон
 - 1 вчерашняя булочка
 - 2-3 веточки мяты
 - 1 ч. ложка жидкого меда
- Цедру лимона натереть на мелкой терке, а сам лимон разрезать пополам.
 - Одну половинку лимона почистить, удалить все перепонки и вырезать мякоть, сохранив выделившийся при этом сок.
 - Творог соединить с половиной цедры, лимонным соком и мякотью, добавить мед и перемешать.
 - Булочку нарезать и подсушить в тостере.
 - Намазать тосты творожной начинкой, украсить листьями мяты, посыпать оставшейся лимонной цедрой.

СЭНДВИЧИ. (ГАМБУРГЕРЫ.)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ -

Ингредиенты

- 1 тушка курицы
 - 8 небольших булочек
 - 8 небольших помидоров
 - 4 желтых сладких перца
 - 1 головка молодого чеснока
 - несколько веточек петрушки
 - 4–5 ст. ложек оливкового масла
 - 1–2 ст. ложки бальзамического уксуса
 - 1/2 ч. ложки свежемолотого черного перца
 - 1 ч. ложка морской соли
- Духовку предварительно разогреть до 150°С.
 - У сладкого перца удалить плодоножки с семенами.
 - Уложить перец и помидоры в большой противень, полить оливковым маслом, бальзамическим уксусом, посолить и поперчить. Запекать в разогретой духовке 10-15 минут.
 - Чеснок почистить.
 - Курицу посолить, поперчить, сделать в некоторых местах небольшие надрезы, отделить кожу от мяса и поместить туда кусочки чеснока. Обмазать курицу оливковым маслом, уложить на противень, отправить в разогретую духовку и запекать, не накрывая, 40-45 минут.
 - Готовую курицу разделить на кусочки и освободить от костей.
 - Надрезать булочки до половины, вынуть хлебный мякиш. Смазать нижние ломтики булочек оливковым маслом и несколькими каплями бальзамического уксуса.
 - Уложить внутрь каждой булочки половину желтого перца, один помидор, кусочек запеченной курицы и несколько листьев петрушки.

СЭНДВИЧ С СЕМГОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- 100 г слабосоленой семги
 - хлеб для сэндвичей
 - 1 упаковка сливочного сыра филадельфия
 - пучок молодого зеленого лука
 - 50 г любого твердого сыра
 - сок 1/2 лимона
 - щепотка свежемолотого черного перца
 - щепотка морской соли
- Хлеб для сэндвичей обжарить на сковороде, не добавляя масла.
 - Зеленый лук мелко нарезать и перемешать с сыром филадельфия, посолить и поперчить, добавить сок лимона.
 - Намазать заправленный сыр на хлеб, сверху положить семгу, тонкий ломтик твердого сыра.
 - Сделать второй такой же сэндвич, положить их друг на друга начинкой внутрь. На 1–2 минуты отправить сэндвич на сковороду или под гриль, чтобы он еще немного прогрелся.

ГРЕНКИ САХАРНЫЕ



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- Гренки сахарные:
- 5 ломтиков белого хлеба (батона)
- 1 яйцо
- 100 г молока
- 2,5 ч.л. сахара
- Растительное масло для обжаривания

- Первым делом нарезаем батон на не слишком толстые ломтики.
- Для сахарных гренок необходимо слегка взбить вилкой в миске яйцо, затем влить молоко и хорошо перемешать.
- В сковороде разогреваем немного растительного масла. Каждый кусочек батона обмакиваем в молочную массу, при этом дать батону хорошо пропитаться с двух сторон. Обжариваем гренки на сковороде с обеих сторон до золотистого цвета.
- Снимаем гренки, присыпаем сверху сахаром, около 0,5 ч.л. на каждую.

БУТЕРБРОДЫ С ЛАВАШЕМ.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- лепешка-тортильяс
 - салатные листья
 - ветчина
 - сыр
 - Йогурт
 - укроп
 - молотый перец
- Ветчину и сыр тонко нарезать, салатные листья промыть и обсушить. Можно нарвать крупными кусками, можно оставить целыми...
 - Для соуса смешать натуральный йогурт, совсем немного укропа и куркуму. Намазать соусом лепешку...
 - На смазанную соусом лепешку выложить салатные листья, ломтики ветчины и сыра и свернуть рулетом. Такой бутерброд можно подавать сразу, а можно обжарить на сковороде-гриль

КАНАПЕ НА ШПАЖКАХ. МИНИ-БУТЕРБРОДЫ .



ХЛЕБ ДЛЯ КАНАПЕ

- ❑ Хлеб для канапе подходит как, чёрный так и белый.
- ❑ Батон без корок нарезаем тонкими ровными кусками, на каждый кусок добавляем каплю оливкового масла и раскладываем в один ряд на противень, заранее смазанный маслом. В течении десяти мин. подсушиваем хлеб для канапе до золотистого цвета в духовке при температуре 200 градусов. Внимательно!!! Пересушенный хлеб для канапе испортит вкус блюду!
- ❑ Для основы подойдут крекеры (не солёные), .
- ❑ Канапе на чипсах. Для этого берём чипсы со слабым вкусом, чтобы не испортить общий вкус канапе.

МАСЛО ДЛЯ КАНАПЕ.

- ❑ Масло из икры: растираем до однородной массы сливочное масло с красной икрой.
- ❑ Масло из селедки : очищаем от костей и кожи солёную сельдь и измельчаем со сливочным маслом при помощи блендера.
- ❑ Яичное масло: сливочное масло растираем с варёным желтком, немного солим.
- ❑ Зелёное масло: сливочное масло измельчаем в блендере с любой зеленью, солим и добавляем каплю лимонного сока.
- ❑ Масло с хреном: сливочное масло растираем с готовым хреном и измельчаем в блендере до однородной массы, добавив немного лимонного сока.
- ❑ Сырное масло: сливочное масло смешиваем с мягким сливочным сыром .
- ❑ Горчичное масло: сливочное масло смешать с пряной горчицей, добавляем немного лимонного сока.

ПАШТЕТ ДЛЯ КАНАПЕ.

- ❑ **Печёночный паштет:** очищаем печень от жёлчных протоков и пленок, вымачиваем в молоке. Режем на небольшие куски, быстренько обжариваем с луком, пропускаем через мясорубку и взбиваем блендером. Солим, перец и пряности - по вкусу.
- ❑ **Шпротный паштет:** разминаем вилкой шпроты до однородной массы. Смешиваем с измельченной зеленью и яйцом. А еще можно пасту приготовить из рыбы в собственном соку либо в масле консервированную.

УКРАШЕНИЕ КАНАПЕ.

- ❑ **Украшение канапе.** Чтобы украсить канапе используем кондитерский мешок. Украшать можно, как майонезом, так и своими соусами и пастами.
- ❑ **Паста для канапе** может быть разной, но главное, чтобы была вкусной и яркой.
 - *Творожная паста:* протираем через сито мягкий творог и смешиваем со сметаной или майонезом, добавляем наполнитель - зелень, чеснок, томатную пасту.
 - *Сырная паста:* сыр натираем на мелкой терке, разминаем с творогом или майонезом, а еще можно положить туда чеснок или зелень.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАНАПЕ НА ШПАЖКАХ .

Секреты в нарезке продуктов .

- ❑ Готовят большой бутерброд, убирают в холодильник , потом разделяют его на маленькие бутерброды.
- ❑ Для приготовления канапе используют формы для печенья, от чего канапе будет фигурным.
- ❑ Можно воспользоваться шприцом объёмом 200 мл: снимаем часть, которая с наконечником для иглы и нарезаем бутерброд на маленькие канапушки, которые получатся высокими и ровными. Втыкаем шпажку и выдавливаем канапе поршнем.

КАНАПЕ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Ингредиенты

- *апельсин*
- *груша*
- *банан*
- *100 г. винограда без косточек*
- *лимонный сок 40 гр-м*
- *сахарная пудра*
- **Апельсин очищаем от кожицы, белых пленок и косточек. Затем очищенный апельсин режем на небольшие ломтики. Разрезаем на четыре части грушу и очищаем от сердцевины.**
- **После того как грушу очистили, нарезаем ее не большими ломтиками (1 см). Банан очищаем и нарезаем кружочками. Готовые фрукты сбрызгиваем лимонным соком.**
- **Приступаем к насаживанию фруктов на шпажку в такой последовательности: виноград, апельсин, груша и банан.**
- **Посыпаем сахарной пудрой готовые канапе.**

"КАНАПЕ "РОЗОЧКА"





ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Берём хлебушек, обрезаем корочки и нарезаем как кому хочется, кругляшками, треугольничками, квадратиками



Обжариваем канапешки на сухой сковороде с 2-х сторон до подрумянивания.



Это то, что пригодится нам далее. Рыбку тонко нарезали или купили готовую нарезку, что гораздо проще, но дороже. Листья салата помыли, обсушили.



Юдмила Новосёла

На наше поджаренное канапе щедро наносим сливочный сыр. Рыбку скручиваем рулетиком и укладываем на канапе, слегка утопая в сыр, не нужно никаких зубочисток для скрепления, всё будет держаться, как надо.



Людмила Новосёлова

Верхнюю часть салата отрываем, также скручиваем и в конце закрутки добавляем чуток сыра, типа клея, что зафиксирует наш салат. Для устойчивости его подравниваем концы.



! Выкладываем на тарелочку.

ТАРТАЛЕТКИ И ВОЛОВАНЫ.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТАРТАЛЕТОК.



НЕСТАНДАРТНЫЙ УРОК.

- ❑ ФГОС вторые стандарты.
- ❑ 5 класс
- ❑ Работу выполнила :
учитель технологии МОУ СОШ №6
Вафина Т.Е.
- ❑ г. Переславль Залесский
- ❑ 2014г.

ИСПОЛЬЗОВАНЫ АВТОРСКИЕ РАБОТЫ С САЙТОВ:

<http://a1.edimdoma.ru/data/recipes/0005/0867/50867-real.jpg?1359606764>

<http://www.culinaryrecipe.ru/foto/kanape/2.jpg>

<http://www.povarenok.ru/images/recipes/40/4057/405756.jpg>