

A collage of various breads and wheat stalks. The image features a variety of breads including a long baguette, round loaves, and sliced bread, along with several stalks of wheat. The breads are arranged in a dense, overlapping manner, showcasing different textures and colors from golden brown to dark brown. The wheat stalks are positioned in the upper left quadrant, adding a natural, agricultural element to the composition. The overall scene is set against a dark, rustic background, likely wood, which enhances the warm and inviting feel of the breads.

**ХЛЕБ- ВСЕМУ
ГОЛОВА**

Приготовление

содов



Цель

урока:

- познакомится с технологией приготовления и оформления разных видов бутербродов;
- научиться готовить холодную закуску.

Что такое бутерброд

- ✓ «Бутерброд» - немецкое **Butterbrot** - «**хлеб с маслом**» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- ✓ Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- ✓ Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные

Виды бутербродов

По способу приготовления:

холодные

горячие



Виды бутербродов

По внешнему виду:

открытые

закрытые
(сандвичи)

закусочные

простые

сложные

канапе

тартинки

Виды бутербродов



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтик хлеба должен быть толщиной 1-1,5 см.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике: при температуре 4-8 градусов - 3 часа.

ПОДАЧА БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды подают на блюде или подносе, где их располагают в один ряд.
- Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой.
- Канапе берут за вилочки-шпажки.
- Горячие и большие по размеру бутерброды едят вилкой и ножом.



№1 « Бутерброд со сливочным маслом и сыром»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать толщиной 1 см	
Масло сливочное		Намазать тонким слоем на...	
Сыр		Нарезать тонким ломтиком и ...	

№2 «Сэндвич с ветчиной и овощами»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Белый хлеб, батон		Нарезать толщиной 1 см	
		Намазать тонким слоем на...	
Ветчину			
Помидор, огурец, лист салата			

№3 «Бутеррод с сайрой»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать толщиной 1 см	
		Обжарить на растительном масле с одной стороны	
Чеснок		Натереть им с одной стороны	
Сайра		Размять до паштетной массы и намазать на ...	
Огурец		и разложить	

№4 «Канапе»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	
		Нарезать размером 3*3 и толщиной 1 см	

Приятного аппетита

