Бутерброды

Презентацию подготовил мастер производственного обучения ГБПОУ РА «Майкопский политехнический техникум»

Рябыкина Татьяна Алексеевна

По способу приготовления их делят:

открытые

закрытые (сэндвичи)

закусочные (канапе)

Основные продукты используемые для приготовления бутербродов:

1. *Хлебобулочные изделия*
2. *Гастрономические*
   ты

Хлебобулочные изделия:

- Хлеб (пшеничный или ржаной)
- Халы
- Багеты
- Булочки
- Слойки
- Питу
- Тосты
- Сухое печенье

Гастрономические продукты:

- Сыр
- Рыба
- Свинина
- Говядина

- Птица

- Язык

- Масло

- Икра

Открытые бутерброды приготавливают:

простыми

сложными

Для простых бутербродов хлеб смазывают сливочным маслом и укладывают один вид продукта

Kulinaro.com

Anastasia Soma for cookingbox.ru

Для сложных бутербродов подбирают несколько видов продуктов сочетающихся по вкусу и цвету

Закрытые бутерброды (сэндвичи)

На очищенный от корок хлеб (0,5 см) наносят тонкий слой масла (масляные смеси, с кетчупом, горчицей, майонезом). Укладывают тонко нарезанные продукты. Сверху закрывают хлебом. Бутерброды можно готовить в несколько слоев.

INSANEWICHES.COM

БОЛЬШУЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ ВО ВСЕМ МИРЕ ЗАВОЕВАЛИ

Горячие сэндвичи, гамбургеры, чизбургеры, хот-доги

www.altfast.ru

Пита- это плоский продолговатый хлеб или круглая лепешка полая внутри, наполненная салатом, сыром, жареным мясом или курицей и другими продуктами

Бутерброды закусочные (канапе)

готовят бутерброды в виде маленьких пирожных на хлебе без корок, тостах, обжаренных гренках, сухом печенье

Спасибо за внимание