

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
Kulinaro.com



Anastasia Somo 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.



**БОЛЬШУЮ
ПОПУЛЯРНОСТЬ ВО
ВСЕМ МИРЕ**

Горячие сэндвичи,
ЗАВОЕВАЛИ
гамбургеры, чизбургеры,
ХОТ-ДОГИ



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**