



Название работы:

Холодные блюда и закуски - Бутерброды



Для 9 класса

Автор презентации:

Фатхуллина Лилия Марсовна

преподаватель технологии

МБОУ «Татарско-Кандызская СОШ»
Бавлинского муниципального района РТ

Цель:



Ознакомление с технологией приготовления бутербродов





БУТЕРБРОДЫ





Содержание



1	Происхождение понятия	3
2	Место бутербродов в классификации блю	5
3	Ингредиенты для приготовления бутербродов	6
4	Виды бутербродов	
5	Способы нарезки хлеба (мучных изделий)	12
6	Креативные варианты оформления бутербродов	14
7	Список использованной литературы	16

Происхождение понятия



Слово «бутерброд» произошло от двух немецких слов:

«BUTTER» - масло

«BROT» - хлеб



С

Хлеб и масло



Хлеб - один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древних и самых значительных, самых надежных видов пищи на земле. Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.

Натуральное сливочное масло очень богато по составу — в нем содержится 150 жирных кислот, в том числе 20 незаменимых. Все эти жирные кислоты очень полезны для нашего организма. В частности, молочный жир способствует быстрому усвоению кальция, который снижает уровень холестерина в крови.



С

Место бутербродов в классификации блюд



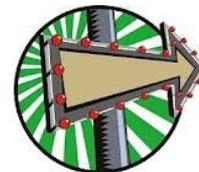
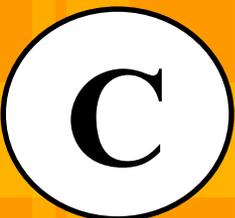
Бутерброды относятся к блюдам, которые подают перед приемом пищи.

Основное их назначение – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков.

С



Ингредиенты для приготовления бутербродов



Соусы



K14



Молочные продукты



Мясные продукты



K14



Зелень



K14



ОВОЦИ



K14



Рыбные продукты



K14



Хлеб



К14



Виды бутербродов



С

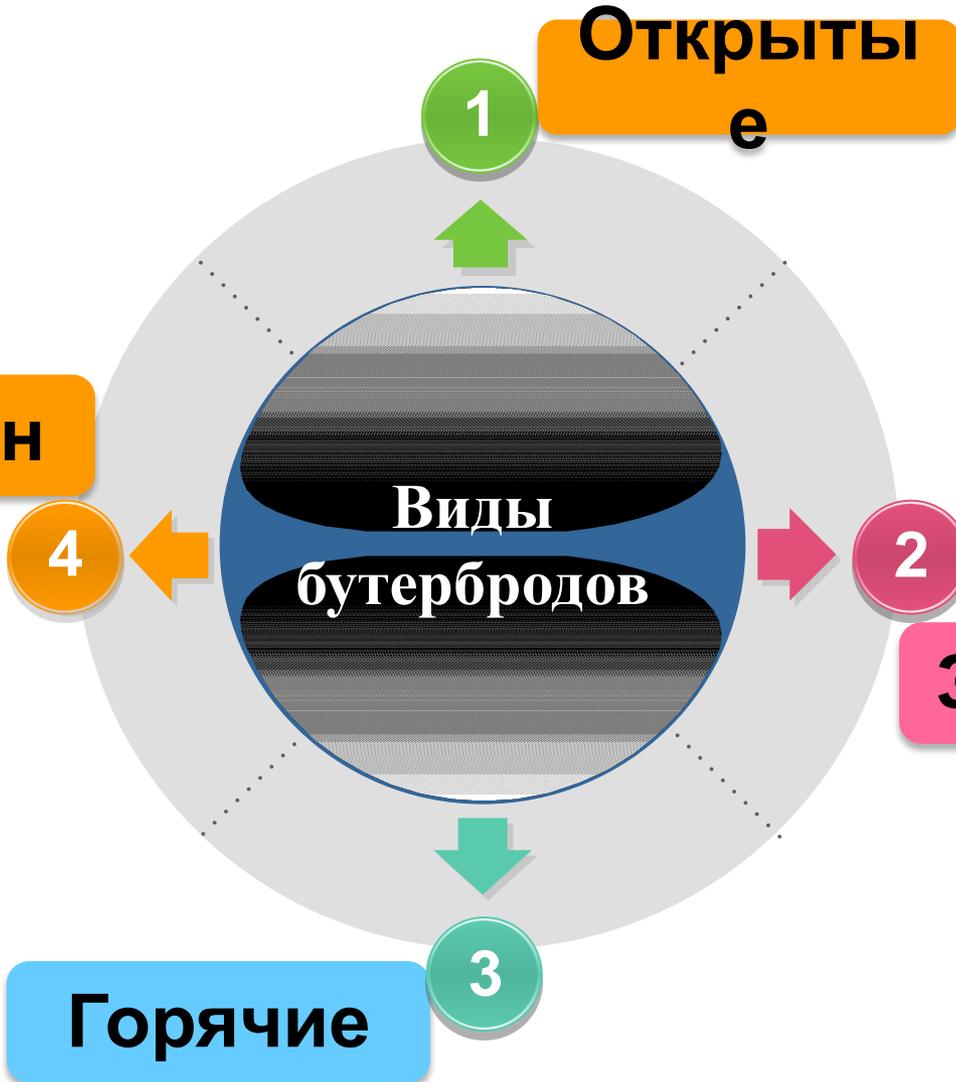
Закусочные

Открытые

Виды бутербродов

Закрытые

Горячие



1) Открытые (простые и сложные)



- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе:
- ✓ Хлеб нарезают толщиной 1см.
 - ✓ Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.



Для простых открытых бутербродов используют 1-2 вида продуктов.

Для сложных:
несколько видов

С

2) Закрытые (сэндвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):

- ✓ на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают);
- ✓ бывают однослойные, двухслойные, многослойные;
- ✓ используют для похода, в дорогу, в школу.



С



3) Горячие (гренки, тартинки)



Такие бутерброды
подают
и употребляют в горячем
виде.



Готовят 2

способами:

1) запекают в
духовке;

2) жарят на



С

4) Закусочные (канапе)



Готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить):

- ✓ толщиной – 0,8 см.
- ✓ шири



Такой бутерброд
закрепляется
шпателькой
используется

и

в



С

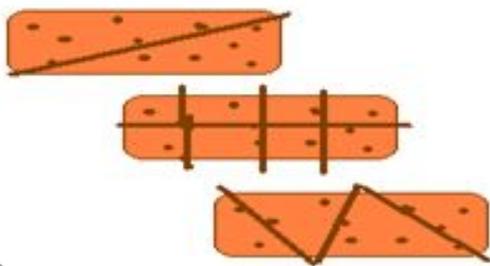


Способы нарезки хлеба (мучных изделий)



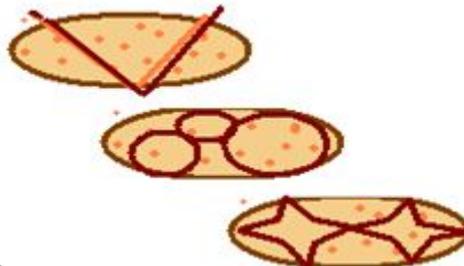
Хлеб

Ломтики для тостов, открытых и закрытых бутербродов. Можно использовать формочки для



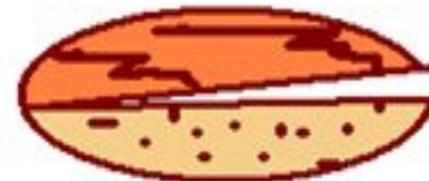
Батон

Нарезка – ломтики, для закусочных бутербродов, открытых. Ломтики режутся на формы - треугольник,



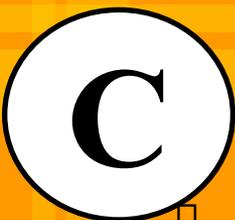
Булка

Разрез или надрез выполняется по середине булки.



С

Необычные бутерброды



- Самый большой бутерброд в мире длиной 720 метров был изготовлен семьями жителями ливанской деревни Кфар Катра.
- В России самый большой по площади бутерброд был изготовлен на Нижегородской ярмарке. Его площадь составила 14 квадратных метров. Над проектом работали сотрудники нижегородского масложирового комбината. Работа была посвящена 780-летию города. Бутерброд состоял из следующих ингредиентов: 45 пшеничных коржей, шесть видов майонеза, колбасы, сыр и овощи.
- Сеть супермаркетов «Tesco» выпустила музыкальные бутерброды, которые играют рождественские мелодии после того, как их вынимают из упаковки.
- Самый длинный в Российской Федерации бутерброд был изготовлен 27 июля 2010 года в Северодвинске; его длина составила 44 метра 77 сантиметров.
- Надкусанный бутерброд с сыром, на котором вырисовывается силуэт Девы Марии был продан на аукционе за 28 тысяч долларов. Возраст бутерброда на момент продажи составил 10 лет.

Креативные варианты оформления бутербродов



1

С

Креативные варианты оформления бутербродов



ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



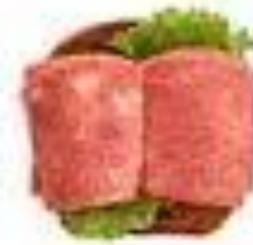
ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



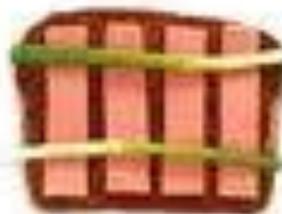
ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



ЗАВТРАК
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА

2

©

Список использованной литературы



- 1) Гришин П.Д., Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. М., 1972.
- 2) Ермакова В.И. Учебник «Основы кулинарии для учащихся 10-11 классов». М., 2006.
- 3) Справочник технолога общественного питания. М., 1984.
- 4) Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М., 1982.
- 5) Учебное пособие для повара. М., 2005.
- 6) «Секреты русского застолья», Н. Астахова, А.Астахов – Москва, 2006.
- 7) «Большая Домашняя Кулинария SuperCook.Ru» и www.millionmenu.com.

С



С

Спасибо за
внимание
Приятного
аппетита

