



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 блюд	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

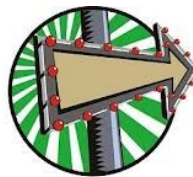


Бутерброды относятся к блюдам, которые подают перед приемом пищи.

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



Ингредиенты для приготовления бутербродов



Соусы



K14



Молочные продукты



K14



Мясные продукты



K14



Зелень



K14



ОВОЦИ



K14



Рыбные продукты



K14



Хлеб



К14



Виды бутербродов



С

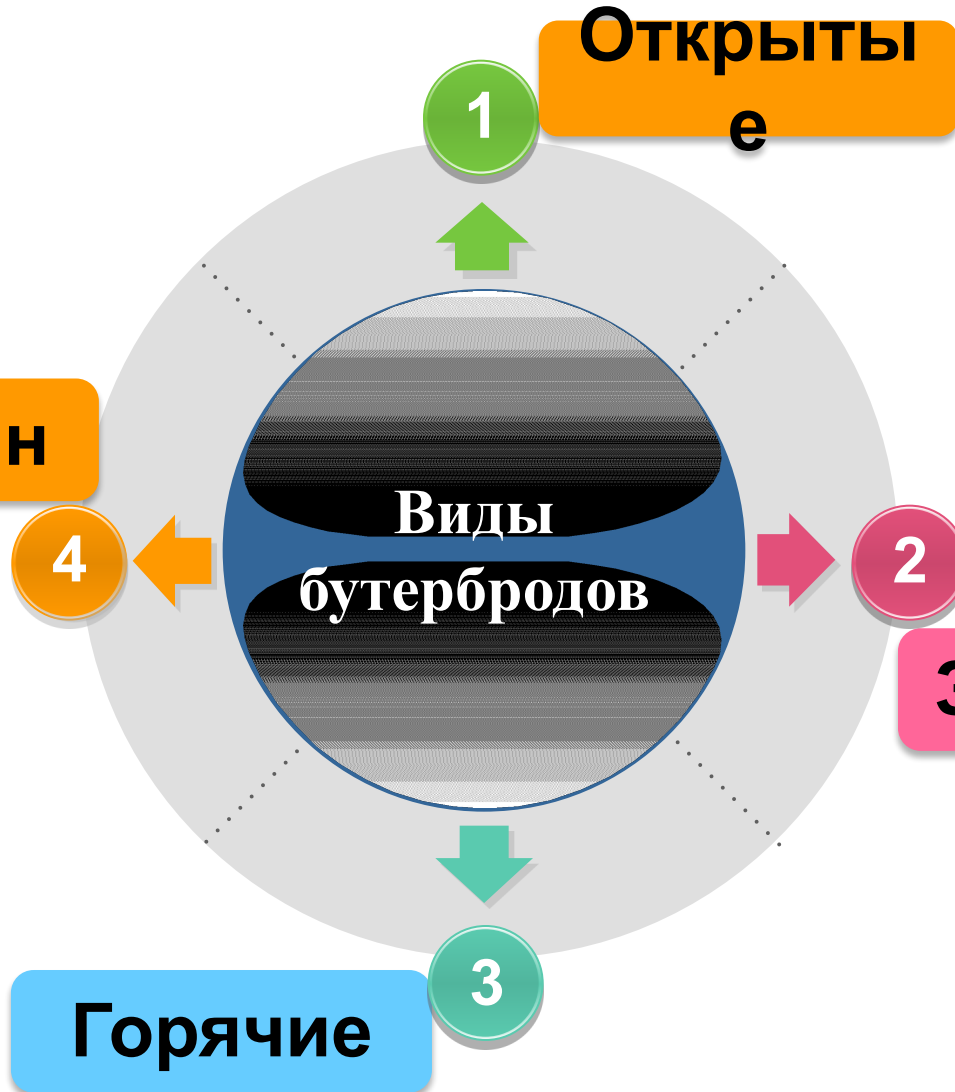
Закусочные

Открытые

Виды бутербродов

Закрытые

Горячие



1) Открытые (простые и сложные)



- Буtterброды 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)

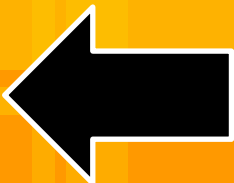


Готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить):

- ✓ толщиной – 0,8 см.
- ✓ шири



Такой бутерброд закрепляется шпажкой и используется в

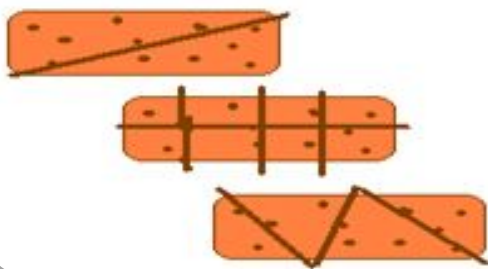


Способы нарезки хлеба (мучных изделий)



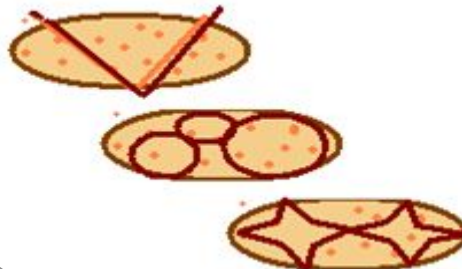
Хлеб

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



Батон

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



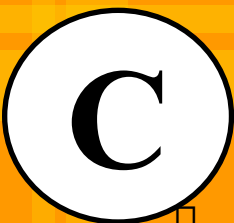
Булка

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

