



Приготовлени

е

бутербродов

- канапе



Кто изобрел бутерброды?

Первый бутерброд в истории был создан иудеями. Он состоял из мацы, марора, харосета и хрена и заменял пасхальную жертву. Распространен розыгрыш, утверждающий, что бутерброд изобрел Николай Коперник в апреле 1520 года. Произошло это якобы во время осады Ольштынского замка, комендантом которого был Коперник, рыцарями Тевтонского ордена. В замке разразилась эпидемия, причем по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб. Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь.



Значение бутербродов

- Бутерброд (нем. *Butterbrot* — хлеб с маслом) — блюдо, представляющее из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не обязательно масло). Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с маслом, колбасой или сыром до многослойных творений из различных сортов мяса, овощей, зелени и изысканных соусов. От сэндвича бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время, как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба). Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении и удобны в переноске.



Виды бутербродов

Открытые бутерброды

- **ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ** – могут быть простыми, когда используется один продукт, и сложными, когда используется несколько видов продуктов. На слегка чёрствый хлеб (ржаной, белый, хрустящие хлебцы) намазывают различное масло, пасты и т.п. Сверху укладывают различные продукты: мясо, соленья и т.п. А так же для посыпки можно использовать зелень петрушки и укропа.



Закрытые бутерброды

- **Закрытые бутерброды (бутерброд сандвич). Для этого бутерброда необходимо два ломтика хлеба. Ломтики хлеба намазываются маслом. На один из них укладывается начинка, это могут быть: помидоры, листья салата, отварное мясо птицы, колбаса, сварённое в крутую яйцо и т.д. Сверху бутерброд закрывается вторым ломтиком хлеба. Все это скалывается специальной палочкой или вилочкой-шпажкой, с верха украшаются ломтиками редиски, огурца, зеленью петрушки, дольками помидора.**

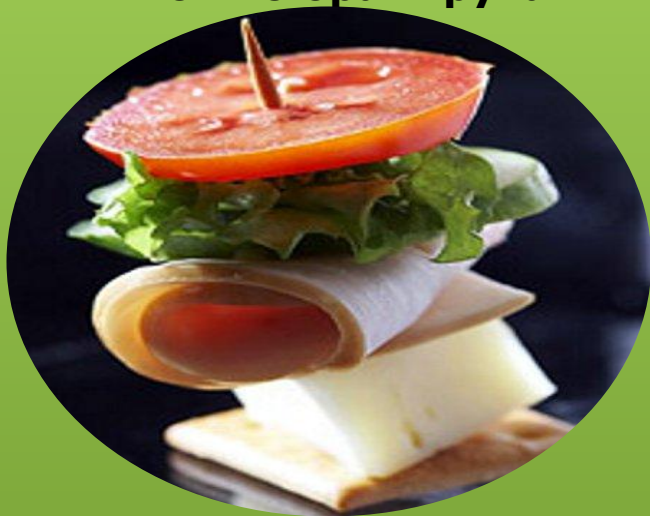


Сэндвич. Сэндвич был назван по имени Джона Монтегю, 4-го графа Сандвичского (1718—1792), лондонского министра и игрока, который по легенде в 1762 г. его изобрёл. Во время игры в криббедж, которая длилась уже несколько часов, он не нашёл времени поесть. Джон Монтегю заказал у слуги, чтобы ему подали еду между двумя ломтиками хлеба. Его друзьям-игрокам понравился такой способ еды без отрыва от игры, и они тоже заказали хлеб «по-сандвичски». По другой версии, тот же граф Сандвич любил охотиться. И вот его слуга, чтобы графу было удобно во время долгой охоты, придумал класть начинку между ломтиками хлеба.

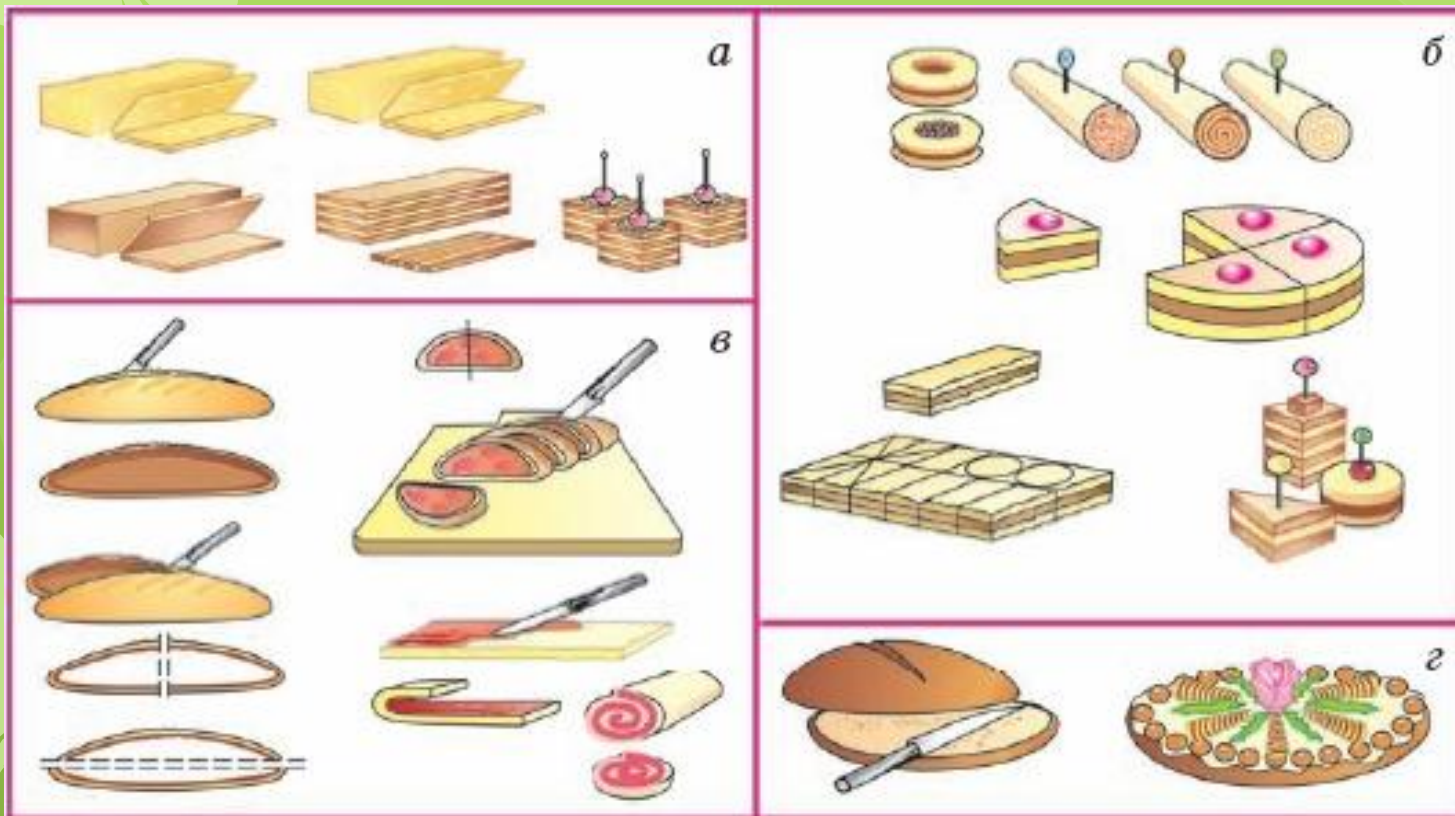


Закусочные бутерброды

- **ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)** – это маленькие бутерброды размером 3х3 см. Канапе можно приготовить из различных продуктов: масла, сваренных в крутую яиц, сыра, брынзы, плавленых сырков, сельди овощей. Также для канапе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают хлеб до румяной корочки. Хлеб можно поджарить на сковороде, в духовке или тостере. Продукты нарезают тонкими ломтиками и подбирают, по вкусу и цвету, гарнир. Бутерброды подают на блюдцах или в вазах, располагают их в один слой. Маленькие канапе протыкают вилочками – шпажками, с помощью которых берут бутерброд. Если бутерброды побольше, их можно брать руками.



Видеокарта приготовления канапе.



Техника безопасности.

- 1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку, тщательно вымыть руки.
- 2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
- 3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.
- 3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
- 4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- 7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

Готовим бутерброды -канапе

Канапе (от французского "canapé" – «крошечный») - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др. Обычно канапе насаживают на шпажки, но это не обязательно.





Ингредиенты. Хлеб. Сыр. Вареная колбаса. Огурцы.
Морковь

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Из кусочков хлеба вырезаем кусочки, по форме напоминающие лодочки. Тонкими полосками режем колбасу, сыр и огурец. Колбасу и огурец укладываем на хлеб. Это будет «палуба». Сыр нарезаем на 2 полоски (одну побольше, другую – поменьше). Это будут «паруса», которые мы закрепим на шпажку. Втыкаем получившуюся «мачту» в «палубу». А «парусами» будет морковка.
- «Кораблик» готов к плаванию по праздничному столу!



Вот, что у нас получилось!



**Приятного
аппетита!**