

# Приготовление бутербродов



Приготовления блюд для  
завтрака



В переводе с немецкого  
бутерброд – это хлеб с маслом,  
в общепринятой обиходной  
терминологии – ломтик хлеба  
с каким – нибудь из закусочных  
продуктов.



# БУТЕРБРОДЫ

## по способу приготовления

- Горячие и холодные
- Простые
- Сложные
- Открытые
- Закрытые
- Закусочные



# БУТЕРБРОДЫ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ

- КРУГЛУЮ
- ОВАЛЬНУЮ
- РОМБИЧЕСКУЮ
- ТРЕУГОЛЬНУЮ
- КВАДРАТНУЮ



По виду продукта:

Рыбные

Мясные

Сладкие

Гастрономические (например, с  
яйцом, сыром)



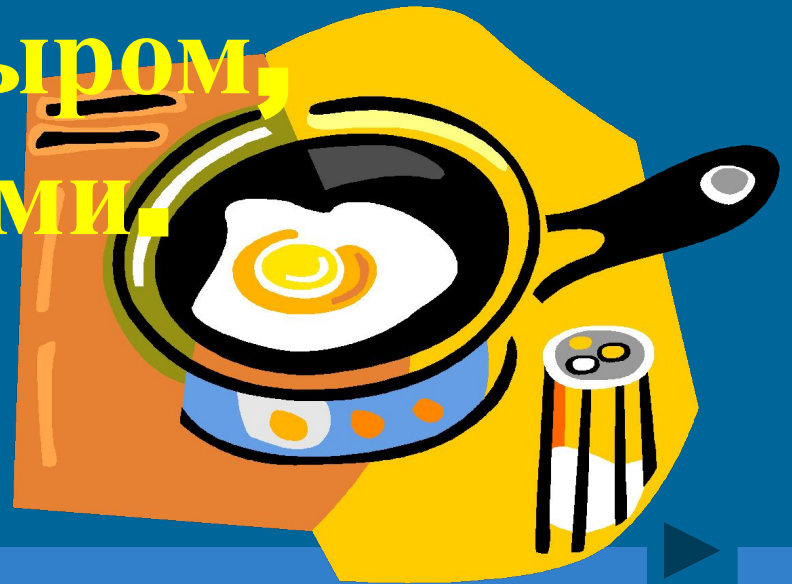
**Гренки, или тосты –  
изделия,  
приготовленные из  
ломтиков черствого  
хлеба.**





Ломтики хлеба смазывают маслом и обжаривают на сковороде.

Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами.



# Сладкие бутерброды

- Подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам. Для приготовления можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквиты.



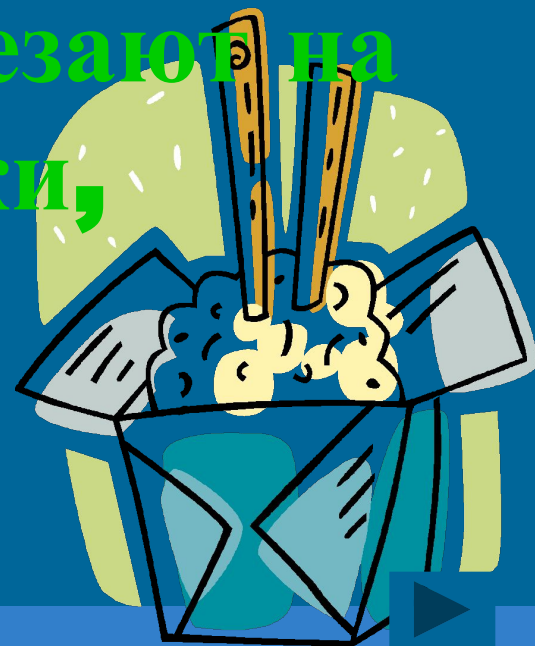


# Закусочные бутерброды

## КАНАПЕ

Маленькие бутерброды (3 x 3)

Хлеб для канапе нарезают на квадратики, кружочки, треугольники.



КАНАПЕ ПОДАЮТ  
на коктейль - вечере  
к столу «а ля фуршет»,  
как закуску перед обедом.



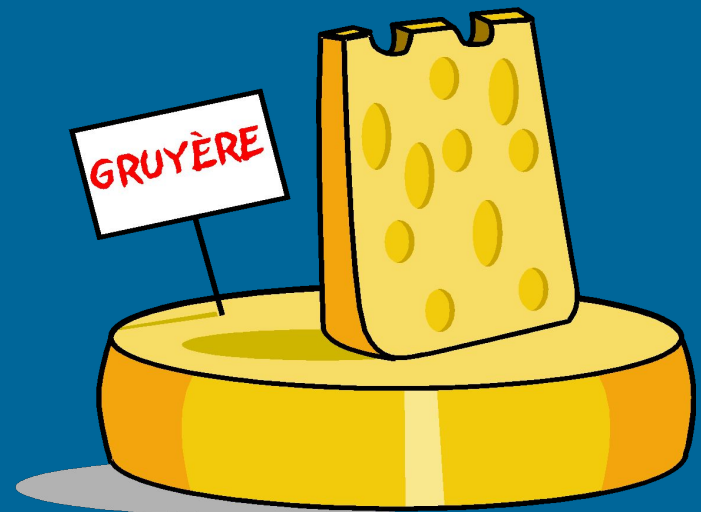
# Вопросы для повторения

- 1. Самый главный продукт питания.**
- 2. Как называются маленькие бутерброды на поджаренном хлебе?**
- 3. Как называются маленькие бутерброды?**



**4. С чем подают гренки?**

**5. Какой толщины нарезают хлеб для бутерброда?**



# Практическая работа

## Приготовление канапе.

Нарезать продукты

- хлеб
- сыр
- колбасу
- огурцы

Соединить шпажками.

Сверху можно украсит маслинами.