

Тема: Приготовление бутербродов



Подготовила:
Мастер у/п
Ушакова М.Н.

ЦЕЛЬ:

Овладеть практическими
навыками приготовления
бутербродов.

Учебно – производственные работы:

1. Приготовление простых открытых бутербродов.
2. Приготовление сложных открытых бутербродов.
3. Приготовление закрытых бутербродов.
(сэндвичи).
4. Приготовление закусочных бутербродов.

Проверка теоретических знаний:

1. К какому виду блюд
относят бутерброды?

Ответ:

- **Бутерброды** - это наиболее распространённый вид закуска.

2. Какие продукты
используют для
приготовления
бутербродов?

Ответ:

- Хлеб, масло, мясная и рыбная гастрономия, кулинарные изделия, сыры, сырковая масса, повидло, джем, яйцо, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты и т.д.

3. На какие виды по способу приготовления подразделяют бутерброды?

По способу приготовления

сложные
открытые

сложные
закрытые
(сэндвичи)

закусочные
(канапе)

4. Какими
бутерброды бывают
по температуре
подачи?

по температуре подачи

```
graph TD; A[по температуре подачи] --> B[ХОЛОДНЫЕ]; A --> C[ГОРЯЧИЕ];
```

ХОЛОДНЫЕ

ГОРЯЧИЕ

5. Что является
основой для
приготовления
бутербродов?

Основой для
приготовления
бутербродов
является- **хлеб**.

6. Какие
бутерброды
называют
простыми?

Простые
бутерброды Готовят
из одного вида
продукта.



7. Какие
бутерброды
называют
сложными?

Сложные
бутерброды ГОТОВЯТ
ИЗ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ
ПРОДУКТОВ.



8. Какие
бутерброды
называют
закусочными?

Бутерброды в виде
маленьких порожных,
длинной или
диаметром 3,5-5 см.



9. Какие
бутерброды
подают в
горячем виде?

• ХОД- ДОГИ;



• ЧИЗБУРГЕРЫ;



• ГАМБУРГЕРЫ;



• САНДВИЧИ.



10. Требования к
качеству
ГОТОВЫХ
бутербродов?

- Бутерброды не подлежат длительному хранению. Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты , входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.

11. Техника
безопасности при
приготовлении
бутербродов?

Простые бутерброды



Приготавливают с каким – либо одним видом продукта, украшают сливочным маслом, зеленью.



Сложные открытые бутерброды

Приготавливают из
нескольких продуктов,
сочетающихся по вкусу
и цвету.







Закрывают сложные бутерброды

Можно готовить двух,
трехслойные
(слоеные) и
комбинированные



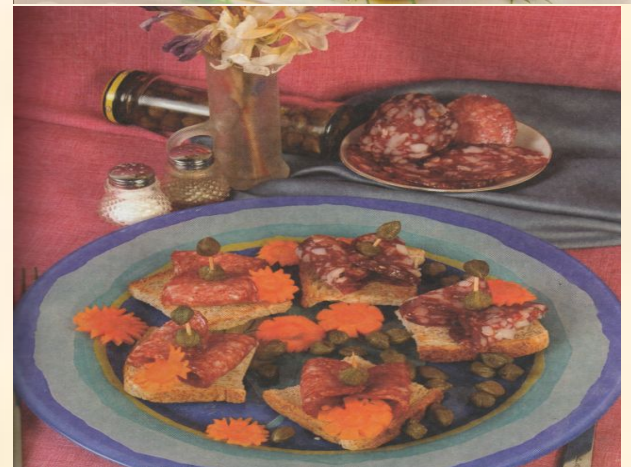
Закртыые сложные бутерброды

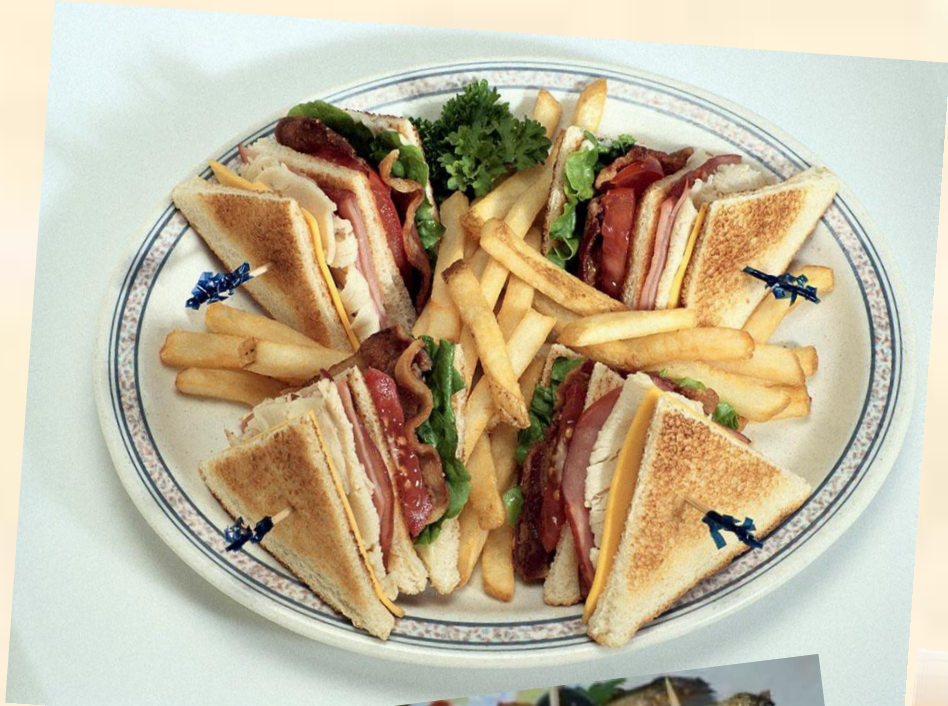


Закусочные бутерброды (канапе)



Напоминают по форме мелкие пирожные, имеют привлекательный вид и являются украшением праздничного стола.

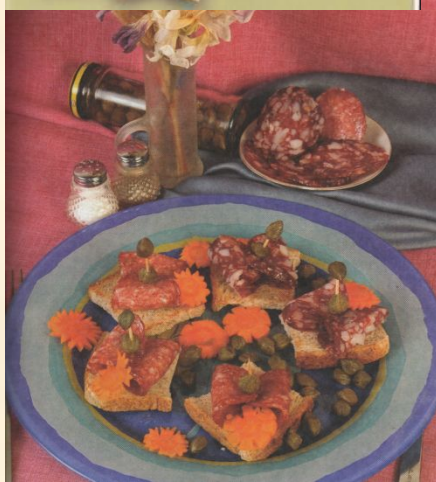
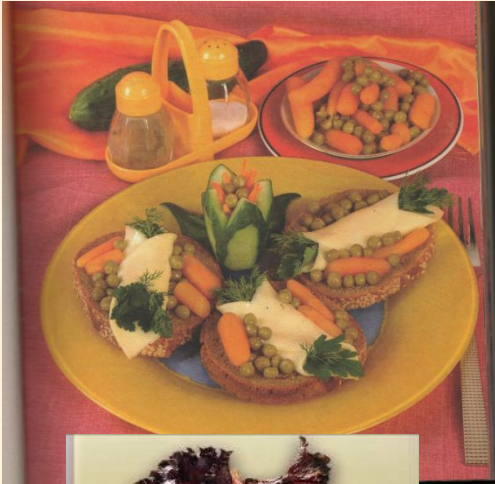
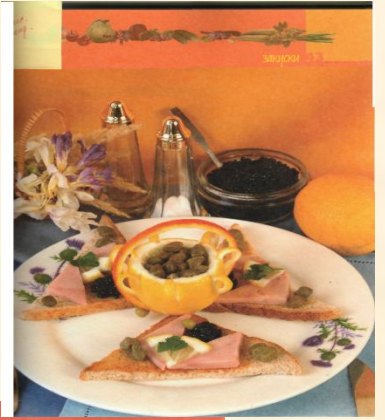
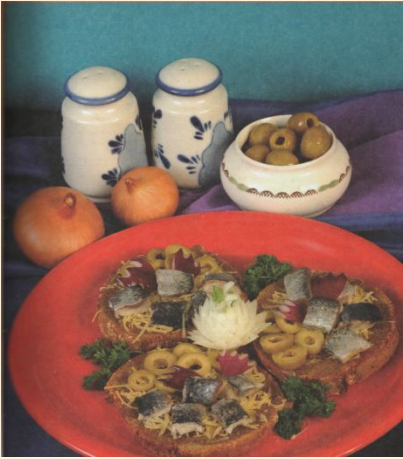






Следует помнить:

- Бутерброды не подлежат длительному хранению. Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты , входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.



Вставьте пропущенные слова и заполните схему.

Виды бутербродов



Проверьте правильность заполнения

Виды бутербродов

открытые

простые

сложные

холодные

горячие

закрытые

сэндвичи

гамбургеры

закусочные

канапе

тартинки

По способу
приготовления

По видам
использованных
продуктов

мясные

рыбные

сладкие

овощные

Приятного
аппетита!