

# *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.



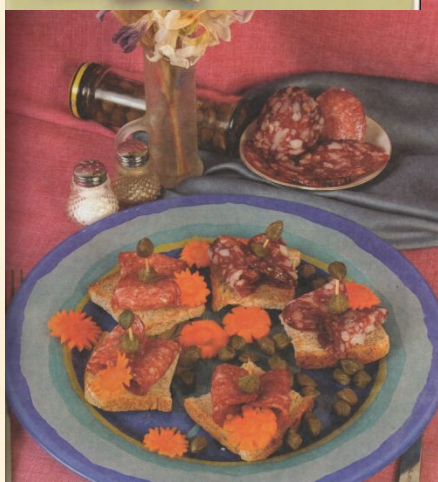
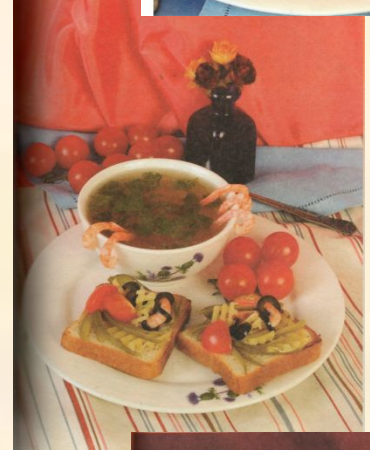
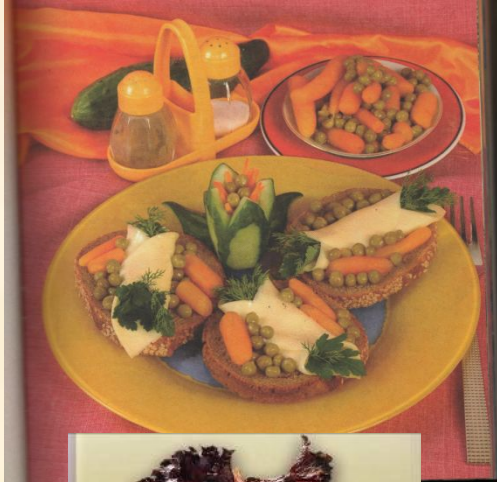
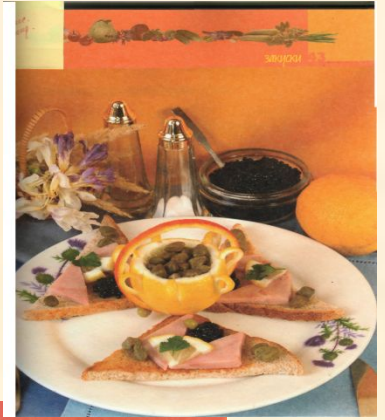
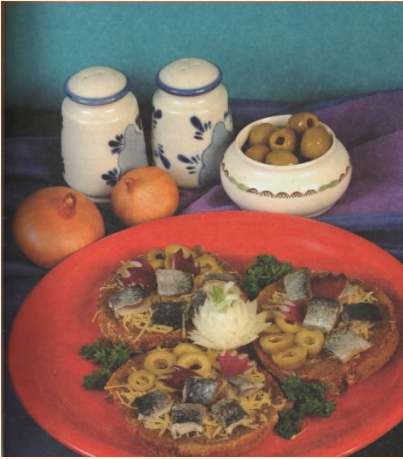






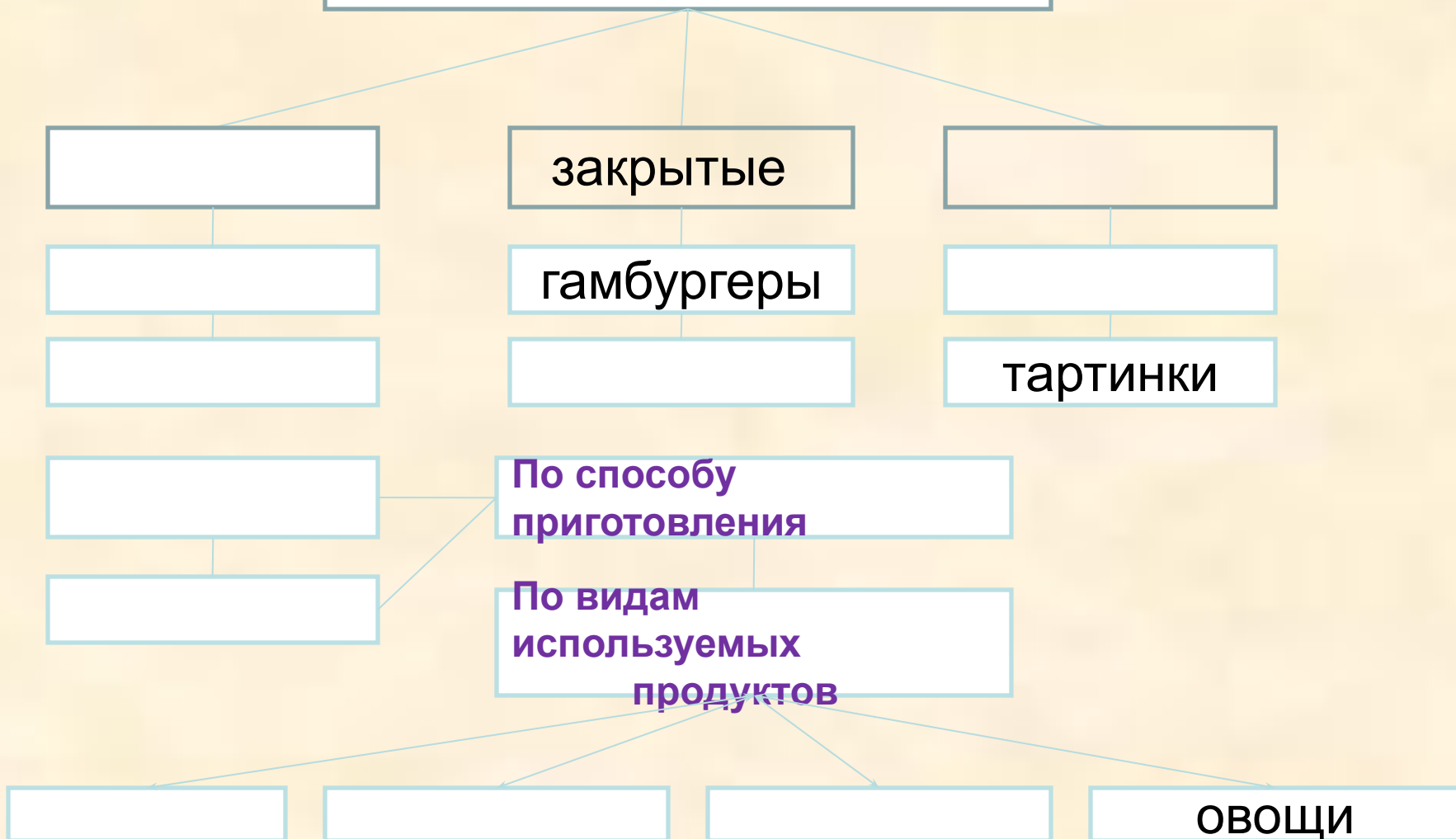
# Следует помнить:

- 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!