

# Приготовление бутербродов



# Что такое бутерброд?

**Бутерброд – это хлеб с маслом.**

# Виды бутербродов

## Открытые



Используется 1-2 продукта



# Веселые бутерброды



# Закрытыя бутерброды



Используются 2 ломтика хлеба и 3-4  
вида продуктов



# Називи ОТЛИЧІЯ





# НАРЕЗКА ПРОДУКТОВ



# Техника безопасности при работе с ножом

- Передавайте нож только ручкой вперед.
- Нож не следует поднимать высоко над доской.
- Пальцы левой руки должны быть согнутые и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- После завершения работы нож кладут на стол.
- Несоблюдение правил ТБ могут привести к травмам и порезам.

## Требования к качеству готовых бутербродов:



1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
2. Продукты должны быть свежими.
3. Ломтики хлеба должны быть толщиной 1-1,5 см.
4. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
5. Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, соответствующие используемым продуктам.
6. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 градусов – 3 часа.



ПЕЧАТНО-КОМПЬЮТЕРНАЯ АУДИТМА

## бутерброд с колбасой

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления		Посуда и инвентарь
Белый хлеб	4-5 ломтиков	Нарезать толщиной 1 см		Нож, разделочная доска
Масло сливочное	50г (размером 2х2х2,5 см на 1 бутерброд)	Намазать тонким слоем на хлеб, лежащий на доске		Нож
Колбаса	100 г	Нарезать тонкими ломтиками. Положить на масло, украсить зеленью.		Нож, разделочная доска

## Закрытыі бутэрброд с сыром, ветчыной і овощами



### На 4 порции:

- 4 длинные ржаные булочки,
- 100 г сливочного масла,
- 2 плавленых сырка.

- 100 г ветчины,
- 2 огурца,
- 2 помидора,
- 1 пучок салата,
- 8 перьев зеленого лука.

### Приготовление:

1. Булочки разрезать вдоль пополам, промазать каждую половинку тонким слоем сливочного масла и плавленого сыра.

2. Листья салата вымыть и обсушить. Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками, огурцы и помидоры — кружочками. Аккуратно разложить все на 4 половинки, а остывшими накрыть.

3. В каждом бутэрброде острым ножом с тонким лезвием сделать по два сквозных отверстия, аккуратно вставить в них перышки зеленого лука и связать концы.

# Горячие бутерброды

Шедевры  
кулинарии



Сосиски 3-4 шт.



Помидор  
1 шт.



Сыр 100 гр.



Майонез 1 ст. л.

3 ст. л. кетчупа



10 ломтиков  
хлеба



Зелень свежая  
(по вкусу)



## Приготовление:

Ингредиенты нарезаем мелкими кубиками и выкладываем в глубокую миску. Майонез и кетчуп выкладываем к остальным ингредиентам и все тщательно перемешиваем.

На каждый кусочек выкладываем по 1-1,5 ложки начинки.

Сыр трем на крупной терке и посыпаем им каждый кусочек. Ставим бутерброды в заранее разогретую духовку на 15 минут, а затем можем оценить результат всей семьей.

mycharm.ru

# ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮДА

