



Бутерб



роды



Выполнила мастер п/о ГБПОУ РО «ПАТТ»
Новгородская Е.С.

Что же такое БУТЕРБРОД

- **Бутерброд** (от нем. *Butterbrot* — хлеб с маслом) — закуска, представляющая из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не обязательно масло).
- Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов.
- Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении и удобны в переноске.





- Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба с каким-либо из закусочных продуктов (сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами).
- Бутерброды должны иметь красивый и аппетитный вид, приятный аромат и пикантный вкус.
- Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др.
- Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками.
- Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один-два часа до подачи на стол.

Кто изобрёл бутерброд?

Версия первая

Утверждают, что первый бутерброд в истории был создан иудеями. Он состоял из мацы, марора, харосет и хрена и заменял пасхальную жертву



Версия вторая

Утверждают, что бутерброд изобрёл Николай Коперник в апреле 1520 года.

- Произошло это якобы во время осады рыцарями Тевтонского ордена замка Ольштын, комендантом которого был Коперник.
- В замке разразилась эпидемия, причём, 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.
- Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию.

Закон бутерброда

- **Закон Мерфи** «закон бутерброда», гласит: «Бутерброд всегда падает маслом вниз»
- В другой интерпретации, «Вероятность падения бутерброда маслом вниз прямо пропорциональна стоимости ковра».



Классификация бутербродов

- Открытые
- Закрытые
- Закусочные
- Горячие



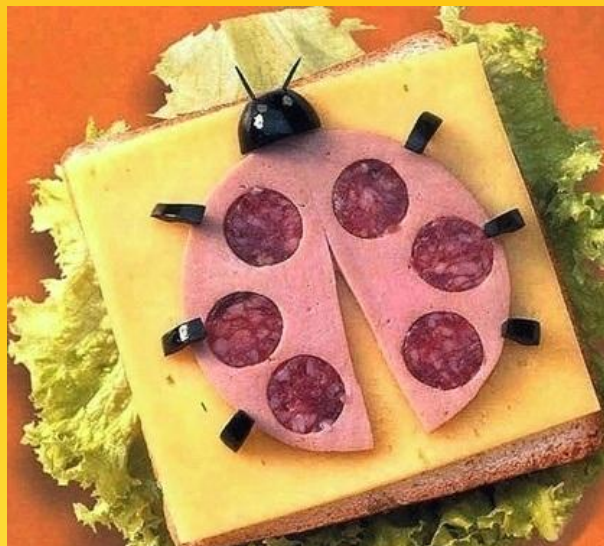
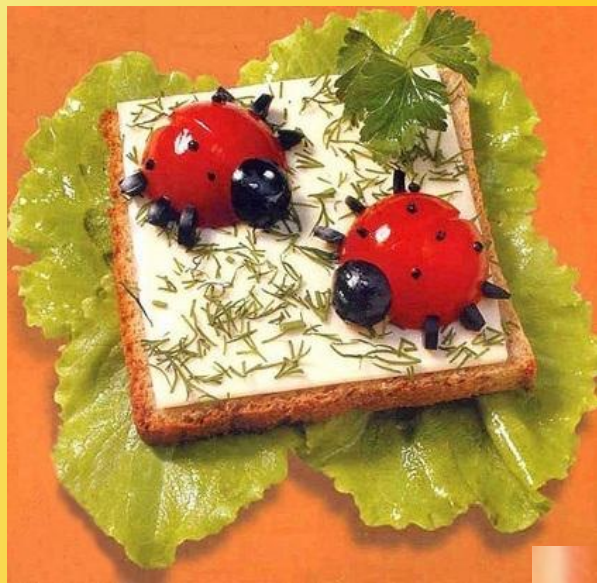
ОТКРЫТЫЕ

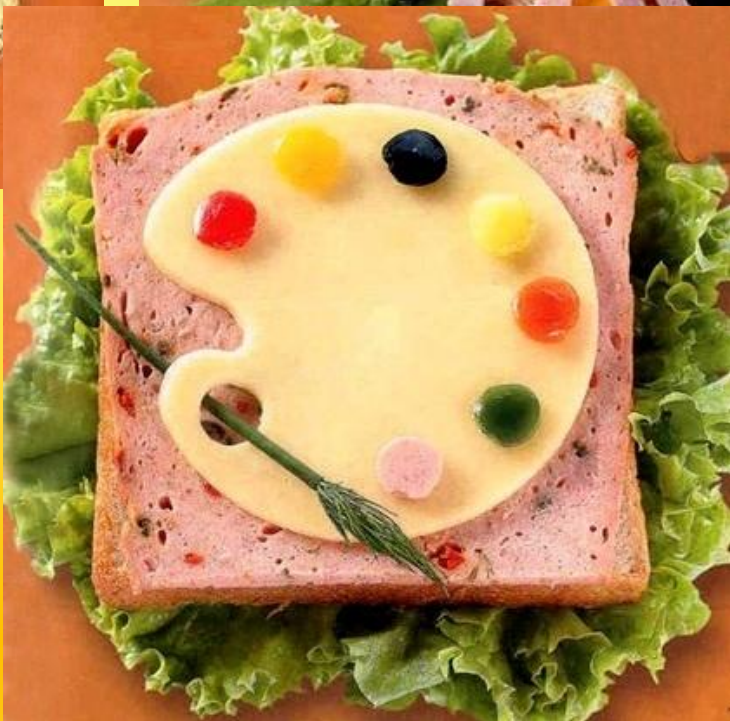
- Хлеб нарезаем толщиной 1 см, весом 30-40 гр. Смазываем маслом и укладываем на него подготовленные продукты





www.SAY7.info





закр^ытые

- У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Смазывают их маслом и укладывают на них тонко нарезанные продукты. Накрывают другой полоской хлеба смазанного маслом, слегка прижимают. Охлаждают и нарезают на кусочки длиной 7-8 см.





Закусочные (канапе)

- Напоминают по форме мелкие пирожные, имеют привлекательный вид, являются украшением праздничного стола.
- Для их приготовления используют: подсушенный хлеб, сухое печенье, гренки, выпеченные изделия из слоеного теста.





www.SAY7.info



www.SAY7.info





Горячие((тартинки))

- Они должны быть маленькими —
«на один зуб».
- Основой для тартинок может быть мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, кусочки нарезанного рогалика, крекеры.



www.SAY7.info

www.SAY7.info

www.SAY7.in

Интересные факты

- Бутерброд-гигант был приготовлен 700 жителями деревни Кфар Катра. В нем использовали традиционное ливанское кушанье - лабне, процеженный йогурт. Длина бутерброда-гиганта – 720 метров.
- На приготовление лабне для бутерброда ушло два месяца.
- На сэндвич ушло 3500 буханок ливанского деревенского хлеба, 140 кг лабне, 21000 оливок, 280 килограммов помидоров и столько же огурцов.



- **Новейший шотландский деликатес, жареные во фритюре шоколадные бутерброды**
- **Бутерброд состоит из двух кусочков булки, намазанных шоколадным соусом. Затем их окунают в жидкое тесто (фритюр), обжаривают в большом количестве масла, а затем посыпают сахаром и снова шоколадным соусом.**



Идеальный бутерброд

- Чтобы сделать тост, который нравится большинству людей, хлеб необходимо поджаривать при температуре не менее 120 градусов по Цельсию. Масло следует использовать прямо из холодильника, неровно намазывая его на хлеб в течение двух минут. Количество масла должно составлять примерно одну семнадцатую от толщины тоста

- В Москве 1 ноября 2003 года съели самый большой в мире бутерброд с красной икрой.
- Длина его составила 10 метров, на его изготовление ушло 75 килограммов икры.
- Четверо поваров почти сутки резали хлеб, мазали его маслом и икрой, а затем украшали гигантский кулинарный шедевр раками, креветками и свежей зеленью.
- Старались они не зря - бутерброд был занесён в книгу рекордов Гиннеса.

