

Тема: «Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых».

Цель: «Сформировать теоретические знания о технологическом процессе приготовления, оформления и отпуска бутербродов».

*1. Технология приготовления
открытых бутербродов.*

*2. Технология приготовления
закрытых бутербродов.*

*3. Варианты оформления и
способы подачи бутербродов.*

Технология приготовления открытых бутербродов

*Хлеб нарезать
на ломтики
толщиной 1–1,5 см*



*Смазать
маслом
сливочным*

Подать



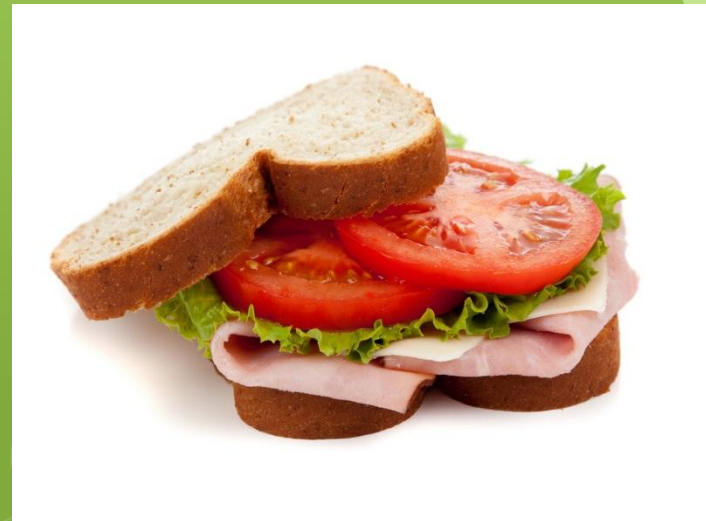
*Выложить
подготовленные
продукты*



Сложные бутерброды. Готовят из нескольких продуктов, хорошо сочетающихся по вкусу и цвету. Нарезанным мясным продуктам, копченостям, семге, филе сельди и другим продуктам иногда придают форму конусообразных трубочек, которые заполняют салатом, майонезом, маслинами, зеленым горошком, рублеными яйцами.



Закрытые бутерброды. Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба.



Подберите подходящее масло, для приготовления бутерброда, с заданными продуктами

- ветчина, жареное мясо-
 - сыр, курица жареная, кильки -
 - икра красная -
 - рыба копченая -
 - сельдь -
- масло с горчицей;
 - масло;
 - масло с зеленым луком;
 - масло, смешанное с хреном;
 - масло, растертое с желтками и горчицей.

К банкетным относят закуски, которые подают в тарталетках или волованах, а так же бутербродные торты. В корзиночках, выпеченных из сдобного пресного теста подают салаты, паштеты а в волованах, из слоеного теста – икру, крабы под майонезом, сыр из домашней птицы или дичи с салатами и т.д. Сверху оформляют зеленью, маслом сливочным, фигурно нарезанными овощами.



Бутербродные торты готовят из разных сортов хлеба круглой, овальной, прямоугольной, треугольной формы. Вместо хлеба для основы можно использовать тонкие коржи из соленого слоеного теста, дрожжевого или песочного теста.



Та́пас (исп. tapas, мн. ч., от слова tapa — «крышка») — в Испании любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Это могут быть как орешки или маслины, самостоятельные блюда а так же множество различных холодных и горячих закусок.



Брускетты – обжаренный хлеб с помидорами и моцареллой.



Панини – разновидность итальянских бутербродов, запеченных под плотно прижатой крышкой гриля.



Варианты оформления и способы подачи бутербродов



*Укажите технологические отличия
бутербродов*

ПРОСТЫЕ

СЛОЖНЫЕ

ОТКРЫТЫЕ

ЗАКРЫТЫЕ

Бутерброд открытый простой



Бутерброд закрытый сложный



Бутерброд открытый сложный



Бутерброд закрытый простой



Канане



Домашнее задание:

** Составить технологическую схему приготовления закрытых бутербродов.*

** Записать основные понятия.*

*«Как у наших ворот за горою
Жил да был бутерброд с колбасою.*

*Захотелось ему прогуляться,
на траве-мураве поваляться.*

*И сманил он с собой на прогулку
Краснощёкую сдобную Булку*

*Но чайные чашки в печали,
Стуча и бренча, закричали:*

*"Бутерброд, Сумасброд,
Не ходи из ворот,*

*А пойдёшь - Пропадёшь,
Муре в рот попадёшь!»*

Корней Чуковский «Бутерброд»