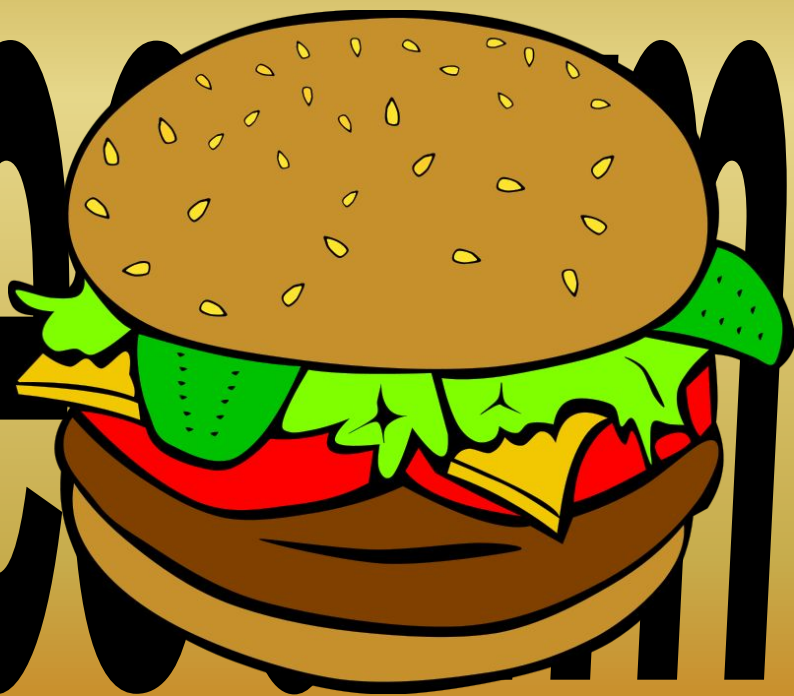


Продажа



СОГБПОУ

«Сафоновский индустриально – технологический техникум»

**Дисциплина: МДК 06.01. «Технология
приготовления и оформления холодных блюд и закусок»**

**профессия « Повар,
кондитер»**

Классификация холодных блюд технология приготовления бутербродов



**Подготовила мастер
производственного обучения**

Филиппова О.В.

**2017
год**

Содержание

1. Значение холодных блюд в питании человека.
2. Классификация холодных блюд.
3. Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд.
4. Технология приготовления бутербродов.
 - 4.1. Открытые бутерброды.
 - 4.2. Закрытые бутерброды (сандвичи).
 - 4.2.1. Закусочные бутерброды (канапе).
 - 4.2.2. Технология приготовления оригинальных бутербродов.
6. Заключение.
7. Источники.



1. Значение холодных блюд в питании человека

Трапеза неслучайно начинается с холодных блюд и закусок: их главное назначение – возбуждение аппетита, подготовка организма к основному приему пищи – второго блюда. Это обеспечивается прежде всего красивым оформлением холодных блюд. Великий физиолог И.П. Павлов писал: «Пища поедается прежде всего глазами».

Важную роль играет и красивая посуда, в которой подают эти блюда, - хрустальные вазы, салатники, фарфоровые тарелки и т.п.

Возбуждение аппетита обеспечивается и высокими вкусовыми качествами блюд, содержанием в них веществ, способствующих выделению желудочного сока – органических кислот, эфирных масел, витаминов, ферментов, экстрактивных веществ, и т.п. Рыбы, яйца, овощи, фрукты, орехи, крупы, бобовые, злаки, растительные масла, майонез, сметана, которыми заправляют холодные блюда, обеспечивают высокое содержание жиров в них и калорийность. Высококалорийными являются блюда из мясных гастрономических продуктов – колбас, ветчины, сала. Блюда из свежих овощей и фруктов богаты витаминами, в частности витамином С, а также минеральными солями. Холодные блюда позволяют обеспечивать питанием людей вдали от предприятий общественного питания – на загородных мероприятиях, стадионах, спортивных соревнованиях типа кросса и др.





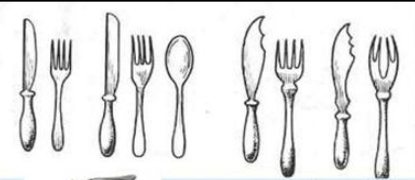
Посуда для отпуски холодных блюд (закусок)



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК



- ▣ тарелки закусочные (диаметром 20 см)
- ▣ салатники
- ▣ блюда овальные
- ▣ вазы на низкой ножке
- ▣ менажницы
- ▣ соусники



Столовые приборы

- ☞ Закусочный прибор подается к холодным блюдам и закускам.
- ☞ Столовый прибор используется для приема первых и вторых блюд.
- ☞ Рыбный прибор подается к горячим рыбным блюдам.
- ☞ Десертный прибор для приема сладких блюд
- ☞ Фруктовый прибор для приема фруктов.
- ☞ Вспомогательные приборы: вилка шпротная, нож для сыра, нож для масла, нож для лимона, нож для икры, нож для рыбы, лопатка кондитерская



2. Классификация холодных блюд

Холодные блюда подразделяются на следующие группы:

1. Бутерброды (открытые, закрытые, закусочные);

2. Салаты и винегреты (из варёных овощей, из сырых овощей, с добавлением продукта животного происхождения);

3. Блюда и закуски из овощей и грибов (фаршированные и маринованные овощи, укроп из овощей и грибов);

4. Блюда и закуски из мяса и мясных продуктов (блюда из мясопродуктов собственного производства, закуски из мясной гастрономии);

5. Блюда и закуски из рыбы, рыбных и не рыбных продуктов (закуски из рыбной гастрономии, блюда из рыбных и не рыбных продуктов собственного производства);

**6. Закуски из яиц, сыра, творога.
На предприятиях общественного питания готовят и горячие**







3. Подготовка продуктов к приготовлению холодных блюд

Картофель, морковь, свеклу подготавливают в виде мытых, неочищенных клубней или корней, варят до готовности, охлаждают, очищают, нарезают. Однако при очистке и нарезке овощи подвергаются вторичному обсеменению микроорганизмами. Чтобы избежать этого, рекомендована другая технология: овощи моют, очищают, нарезают, варят на пару и охлаждают. В этом случае овощи после тепловой обработки не контактируют ни с руками повара, ни с оборудованием.

Овощи, используемые для приготовления холодных блюд в сыром виде, обрабатывают, как и при производстве полуфабрикатов из овощей.



4. Технология приготовления бутербродов



Бутерброд – это закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими. Слово бутерброд в переводе с немецкого (*Butterbrot*) означает «хлеб с маслом». Технология приготовления бутербродов заключается в подготовке основы из хлеба и закуски в зависимости от типа изготавливаемых бутербродов. Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщиной около одного сантиметра и самой разнообразной формой: круглой, овальной, ромбической, треугольной, квадратной и так далее.



Классификация бутербродов



Ингредиенты для приготовления бутербродов



4.1. Открытые бутерброды

Бутерброды готовят на хлебе с маслом или без него с мясными или рыбными гастрономическими продуктами, мясными или рыбными кулинарными изделиями, сыром, джемом, повидлом.

Бутерброды бывают простые (с одним каким-либо продуктом) или сложные.

Простой
бутерброд



Сложный
бутерброд



Для открытых бутербродов используют ржаной хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также из их смеси. На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами (сало, корейка), продуктами, обладающими резко выраженным вкусом и запахом (сельдь, килька) или с продуктами, не имеющими ярко выраженного вкуса (некоторые сорта плавленых сырков).

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Масло зачищают, намазывают на хлеб или нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью либо оформляют в виде цветка. Без масла готовят



и, жар



Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паюсную икру, нарезанную кусочками квадратной, прямоугольной, другой формы. Ломтики гастрономических продуктов, сыра, отварных или жареных мясных или рыбных продуктов укладывают на хлеб, стараясь полностью закрыть поверхность хлебного кусочка, но выступать за края хлеба продукты не должны. Бутерброды с жареными и другими мясными продуктами можно приготовить с салатом из сырых овощей, который укладывают на середину кусочка мяса.





Такие продукты, как паштет, джем, повидло и другие, намазывают на хлеб с маслом. Бутерброды можно украшать салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного



4.2. Закрытые бутерброды (сандвичи)

Закрытые бутерброды (сандвичи) отличаются тем, что их готовят с двумя ломтиками хлеба, на один из них кладут какой-либо продукт и накрывают другим. Для закрытых бутербродов используют батоны, городские булочки, можно использовать формовой пшеничный и ржаной хлеб. С батона белого хлеба срезают корки. Хлеб разрезают поперек пополам и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на неё тонко нарезанные продукты (мясо или рыбу, икру, сыр и др.), затем накрывают другой полоской смазанного сливочным маслом хлеба, слегка прижимают и нарезают на кусочки длиной 7–8 см.

Сандвичи можно готовить двух-, трехслойными и комбинированными. К этому виду бутербродов относят бутерброды дорожные, которые готовят обычно из пшеничного хлеба (городская булка, школьная булочка и др.). Булки нарезают вдоль так, чтобы половинки не распадались. Каждую половинку смазывают сливочным маслом или маслом с наполнителями и вкладывают между ними тонкие ломтики продукта (сыр, колбаса, жареное или отварное мясо, котлеты). Вместе с продуктами можно положить кусочек свежего или консервированного



Разновидности закрытых бутербродов



Сандвичи

Ход – доги

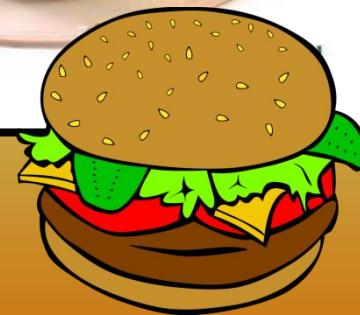
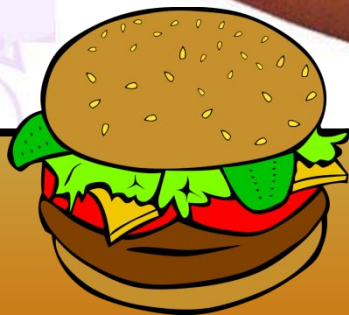
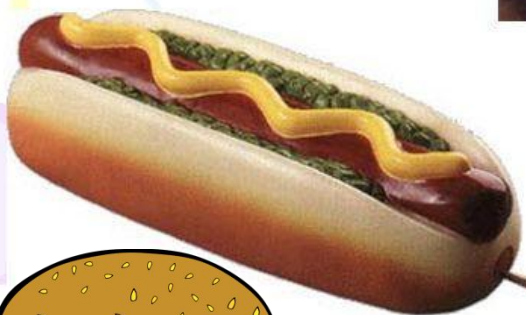


Пита



Чизбургеры

Гамбургеры



4.3. Закусочные бутерброды (канапе)

Для приготовления закусочных бутербродов используют подсушенный (поджаренный) пшеничный, ржаной хлеб или выпеченные изделия из слоеного теста.

Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 5–6 см, толщиной 1–1,5 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая.

Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают по всей длине мясные, рыбные или другие продукты шириной 0,5–1 см, высотой 2–3 мм. Полоски продуктов можно чередовать с нарубленным зеленым луком или яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают из шприца взбитое сливочное масло или пасты.

Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, ромбов, треугольников по 2–6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см. По краю кружочка выдавливают селедочное масло, а в середину кладут мелко нарезанный зеленый лук, взбитое масло, рубленые яйца,



закусочных бутербродов

Варианты подачи закусочных бутербродов



5. Технология приготовления оригинальных бутербродов



Арбузный Бутерброд

Продукты:

1 ломтик батона, помидор, сладкий зеленый перец, сыр, маслина, сливочное масло, зелень петрушки.

Маслину нарезать крошечными кусочками.

Из сладкого перца вырезать секцию и срезать немного мякоти. Из ломтика сыра вырезать секцию такой же формы и размера, как из перца.

Подобрать помидор соответствующего размера, нарезать его дольками.

Выложить кусочки маслины на срез помидора в виде арбузных косточек.

Ломтик батона смазать сливочным маслом, уложить сверху «арбузные дольки», оформить веточками петрушки.

<http://vk.com/public31805219>

Идеи для творчества и подарков своими руками

Технологическая карта. «Полосатый бутерброд»



№	Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1.	Хлеб пшеничный или ржаной	5 – 6 ломтиков	Нарезать толщиной 0,5 см.	Нож, разделочная доска
2.	Масло сливочное	150 гр.	Намазать тонким слоем на хлеб с двух сторон	Нож
3.	Сыр твердых сортов	200 гр.	Нарезать ломтиками толщиной 0,3 – 0,4 см.	Нож, разделочная доска
4.	Колбаса вареная	200 гр.		
5.	Зелень петрушки и укропа	4 веточки	Украсить бутерброды	Нож
6.	Все продукты укладывают в определённой последовательности.	9 слоев	хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб	Блюдо



Забавные бутерброды

ПОДОСИНОВИЧКИ

Тебе потребуется

- кусок тостерного хлеба
- кусок мраморного сыра
- 2 вареных перепелиных яйца
- 1 мелкоплодный помидорчик
- 1 лист шпината
- веточка петрушки
- сливочное масло или майонез



Описание работы

1. Из куска сыра вырежи квадрат такого же размера, как тост (фото 1).
2. Тост намажь сливочным маслом или майонезом, сверху положи сыр (фото 2).
3. Мелкоплодный помидор разрежь пополам. Это шляпки грибов. Для устойчивости срежь с вареных перепелиных яиц небольшую часть со стороны широкой части яйца. Положи их срезом вниз и отрежь острый конец яйца (фото 3). Это ножки грибов.
4. Поставь ножки грибов на бутерброд, сверху положи шляпки (фото 4).
5. Прикрой грибочки листом шпината (фото 5).
6. Из петрушки сделай травку (фото 6).

6. Заключение

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании человека. Занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий. При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню



7. Источники



1. **Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лашина В.Т. и др. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / под ред. Ф.Л. Марчука, - М: изд-во "Хлебпродинформ". 2013г.**
2. **Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. "Кулинария повар кондитер", 2012 г.**
3. **Куденцов Н.Д. - "Товароведение пищевых продуктов". 2011г.**
4. **"Лабораторно - практические занятия для поваров". Ростов - на - Дону, Феникс, 2011 г.**
5. **"Горячие бутерброды". ООО "Издательство эксмо", 2010г.**
6. **"Бутерброды к чаю", ООО "Диамант".**
7. **Кулинария от А до Я. - Кемеровское кн. изд-во, 2010г.**

<http://znanium.com/>

«<https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Бутерброд&oldid=84569969>»

