

# Технология приготовления бутербродов



Учитель технологии  
Стародуб Ю.О.  
ГБОУ СОШ № 54 г.  
Севастополя



# Бутерброд

в переводе с  
немецкого –  
хлеб с маслом



# Исторический факт



**Николай Коперник**  
( 1473-1543) ученый,  
астроном, физик,  
математик.



# Бутерброды

## Открытые



## Закрытые



## Закусочные (канапе)





# Открытые бутерброды

Простые

Сложные



Для простых бутербродов используют только один вид продуктов.

Для сложных бутербродов используют несколько видов продуктов



# Закрытые бутерброды (сэндвичи)



**Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):**  
**-на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба**  
**- бывают однослойные, двухслойные, многослойные.**

# Исторический факт

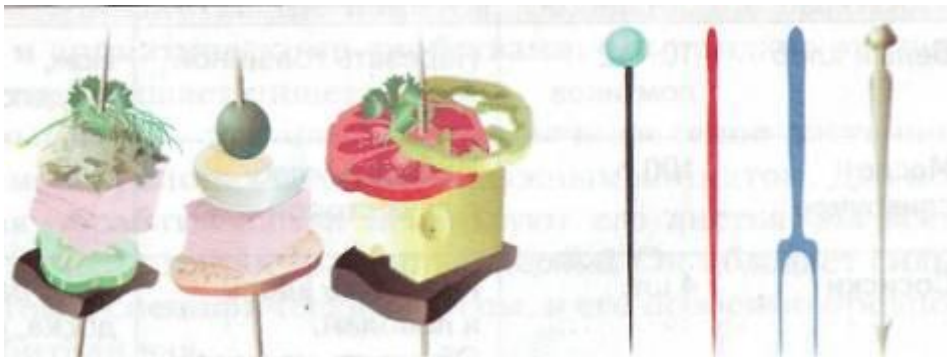


**СЭНДВИЧ** (от англ. «sandwich») – помещать что-то посередине, вставлять между.

**Джон Монтагю, лорд Сэндвич (1718-1792)** был отважным моряком и отчаянным картежником. Он мог играть сутками и даже не ел за картежным столом. Но жирные следы от пальцев делали карты кропленными, что вызывало ссоры среди джентльменов. И тогда лорд велел подавать закуски, положив их между двумя ломтиками хлеба. Так родился сэндвич.

# Закусочные бутерброды (канапе)

**Канапе** – маленькие закусочные бутерброды ( 3х3 см). Готовят их на фигурных ломтиках хлеба. Такой бутерброд закрепляется шпажкой и используется в качестве закуски.





# Горячие бутерброды

- По способу приготовления различают **холодные и горячие** бутерброды.
- Холодные не подвергают тепловой обработке, а горячие готовят в духовке или микроволновой печи.
- При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное или слоеное тесто.





**мясные**



**рыбные**

## Виды бутербродов ( по виду продукта)



**гастрономические**

# Виды бутербродов ( по форме)

- **круглые**
- **овальные**
- **ромбические**
- **треугольные**
- **квадратные**





# Продукты для приготовления бутербродов

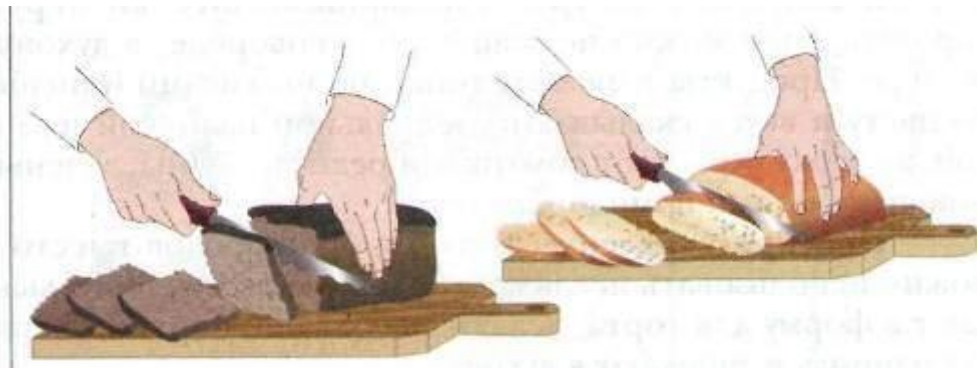
- Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе. При использовании ржаного хлеба используют жирные продукты и продукты, имеющие резко выраженный запах и вкус, например рыба.
- Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, грибы, сладкий перец, соленья, зелень, масло и т.д.
- Очень часто используют различные соусы, майонезы, приправы.





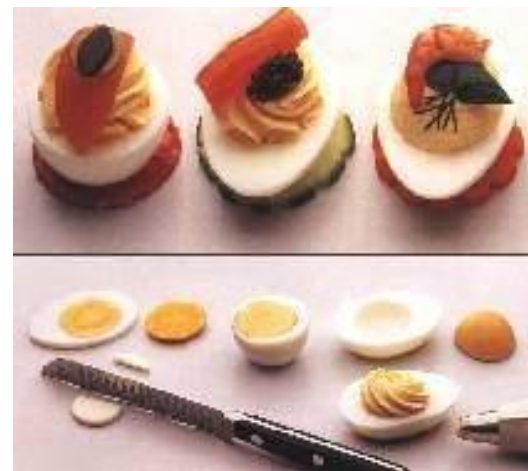
# Способы нарезки хлеба

- Для того чтобы бутерброды получились вкусными, хлеб нарезают тонкими ломтиками ( толщиной 1 – 1,5 см ), а для канапе толщина может быть и тоньше ( 0,5 см ) и обильно покрывают продуктами.
- Следует обратить внимание на варианты нарезки хлеба и Т.Б при работе с ножом.



# Украшение бутербродов

- Бутерброды будут выглядеть аппетитнее, если их красиво украсить. Для украшения хорошо использовать зелень, овощи и плоды яркой окраски: помидоры, огурцы, морковь, маслины или оливки, а так же другие продукты.
- Для работы необходимо использовать специальные приспособления: разнообразные резки, мешочки, фигурные ножи.



# Забавные бутерброды



# Эстетическое оформление бутербродов







# Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол
- Продукты нарезают одинаковой толщины ( 0,5 см – для закрытых бутербродов, 1см – для открытых)
- Продукты должны полностью покрывать кусочки хлеба, но не свисать с них
- Продукты должны быть свежими и хорошо сочетаться между собой
- Оформление бутербродов должно быть эстетичным
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# Правила этикета



- Чаще всего бутерброды употребляют во время завтрака, но не исключается их использование во время обеда или ужина.
- Их подают на блюдцах или в вазах, располагают в один слой. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпажками с помощью которых берут бутерброд.
- Бутерброды побольше можно брать с общего блюда руками или лопаткой.
- Горячие и большие бутерброды едят с помощью вилки и ножа.

# Технологическая карта

## Приготовление бутербродов со шпротами



№	Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1.	Серый круглый или «украинский» хлеб	5 – 6 кусочков	Нарезать толщиной 1 см.	Нож, разделочная доска
2.	Масло сливочное	50 гр.	Намазать тонким слоем на хлеб	Нож
3.	Шпроты	1 банка	Уложить по 2 шт. на кусочек хлеба	Вилка, салфетка
4.	Яйцо (сваренное в крутую)	1 шт.	Нарезать с помощью яйцерезки на кружочки	Разделочная доска Яйцерезка
5.	Зелень петрушки и укропа	По 1 веточке	Украсить бутерброды	Нож

# Технологическая карта. «Полосатый бутерброд»



№	Наименование продукта	Кол-во	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



