

Приготовление бутербродов



История возникновения бутербродов



- Еще в Средние века самые большие куски хлеба служили как бы тарелками, на которые люди клали мясо, рыбу и другую разную еду. Хлеб впитывал в себя весь сок, жир продуктов и всевозможные соусы, которыми были политы эти продукты. После того, как все поели, с этим хлебом поступали по-разному, например, некоторые отдавали его собакам, кто-то отдавал нищим, а другие же с остатками пищи сами съедали
- его. Считается, что именно с того времени и появились первые бутерброды

Бутерброд в переводе с немецкого
языка
означает “хлеб с маслом”. Кроме хлеба
с маслом можно использовать и другие



Использование продуктов для приготовления бутербродов

молочные: сыры, сливочное масло

мясные: колбасы, мясо, сало

сладкие: варенье, мёд

рыбные : икра, солёная сельдь, рыбные
консервы

овощи: огурцы, помидоры, лук, салат

зелень: укроп, петрушка

Приготовление бутербродов

БУТЕРБРОД ОТКРЫТЫЙ

- ▣ Все продукты на таком бутерброде хорошо видны.
- ▣ Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной 1-1,5 см, намазывают маслом и кладут на него различные продукты.



Приготовление бутербродов

ЗАКРЫТЫЙ БУТЕРБРОД

- **Закрытый бутерброд** ещё называют «сэндвич», что значит в переводе с английского языка - «бутерброд». Такой бутерброд удобно держать в руках, не запачкаешь пальцы. Позднее такие закрытые бутерброды стали готовить в России.



Приготовление бутербродов

БУТЕРБРОД ЗАКРЫТЫЙ

- ▣ На один ломтик хлеба кладут продукты, а другим плотно прикрывают сверху.
- ▣ Бутерброд готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5-6 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда смешанными с различными приправами (горчица, тёртый сыр, томатный соус и т.д.)



Приготовление бутербродов

ПРОСТОЙ БУТЕРБРОД

Для приготовления бутербродов используют один продукт.



Приготовление бутербродов

СЛОЖНЫЙ
(КОМБИНИРОВАННЫЙ)



БУТЕРБРОД

- ▣ Для приготовления используют более двух продуктов.

По способу приготовления бутербродов

ХОЛОДНЫЕ

ГОРЯЧИЕ



Приготовление бутербродов Канопе



- Для канопе можно нарезать хлеб в виде разных фигурок – круглых, квадратных, ромбиками т.п. - толщиной 0,5-1 см. Нарезанный слегка чёрствый хлеб надо поджарить на сливочном масле так, чтобы образовалась хрустящая румяная корочка и хлеб при этом не был засушен. Для бутербродов на поджаренном хлебе обычно используют острые закусовые продукты в самом разнообразном сочетании: рыбу холодного копчения, икру, сельдь, острые сыры, паштеты.

Приготовление бутербродов

Тарталетки



- ▣ Тарталетка — небольшая корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок — мясных, рыбных, овощных салатов, икры и т. д. Тарталетки либо готовятся отдельно, а затем наполняются закуской, либо запекаются вместе с содержимым. Тарталетки могут использоваться для самых различных по вкусу блюд — сладких, солёных...

Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов:

- ▣ бутерброды готовят непосредственно перед подачей;
- ▣ продукты должны быть свежими;
- ▣ горячие бутерброды должны подаваться в горячем виде;
- ▣ хлеб не должен быть слишком тонким или толстым;
- ▣ хлеб должен быть полностью покрыт продуктами;
- ▣ хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

Ответить на вопросы:

1. Какие виды бутербродов вы знаете?
2. Какие требования к качеству бутерброда вам известны?