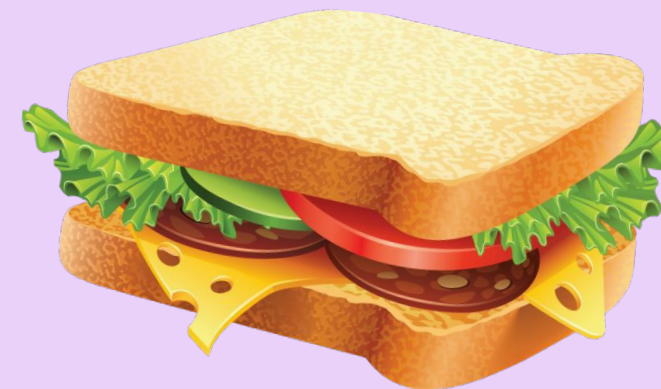


ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА
ТЕМУ: «БУТЕРБРОДЫ»



Бутерброды

Бутерброды относятся к холодным блюдам. Их можно подать к завтраку, полднику, ужину – к чаю, кофе и т.д. Незаменимы они в походе, на пикнике, на экскурсии.

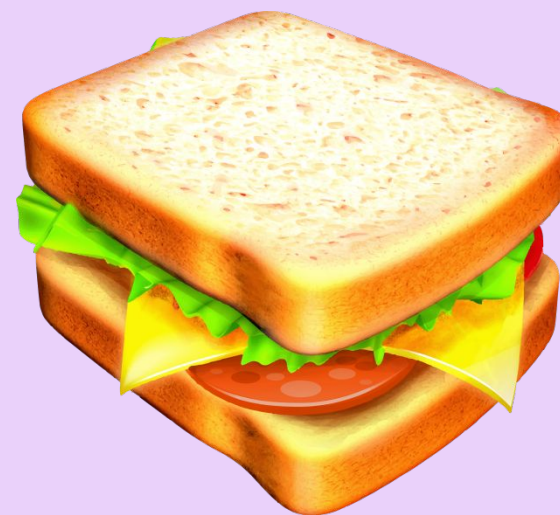


Форма

бутербро



Бутерброды могут быть разнообразной формы: круглой, квадратной, в виде ромбиков, цветочков и так далее, для этого можно использовать формочки для печенья. Из остатков хлеба можно приготовить вкусные сухарики, не печёные кондитерские изделия.



Виды бутербродов:

По способу приготовления бутерброды делятся на холодные и горячие.

Горячие бутерброды: При приготовлении горячих бутербродов хлеб обжаривают или вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто. Горячие бутерброды можно приготовить в микроволновой печи или выпекать в духовке.

Холодные бутерброды: это самые обычные, которые готовятся следующим образом: на хлеб кладётся или намазывается (если это масло или паштет) что-нибудь вкусненькое.



Как подают бутерброды:

Бутерброды подают на тарелке, располагая их в один ряд. Маленькие канапе протыкают вилочками-шпательками, с помощью которых берут бутерброд.



Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов:

1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей на стол;
2. Продукты, входящие в состав бутербродов должны быть свежими;
3. Толщина хлеба для открытых бутербродов – 1 - 1,5см, для канапе и закрытых бутербродов – 0,5см;
4. Продукты должны полностью покрывать бутерброд, но не свисать с него.



Спасибо за внимание!

