Простые открытые бутерброды

Определение бутерброда:

- **Бутербро́д** (от нем. Butterbrot — хлеб с маслом) — закуска быстрого приготовления, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты.

fppt.com

Классификация бутербродов

Бутерброды

- **Открытые**
  - **Простые**
  - **Сложные**
- **Закрытые**
  - **Сандвич** (холодный)
  - **Гамбургер** (горячий)
- **Закусочные**
  - **Канапе** (холодный, горячий)
  - **Тартинка** (холодный, горячий)

Бутерброды

открытые

закрытые

закусочные

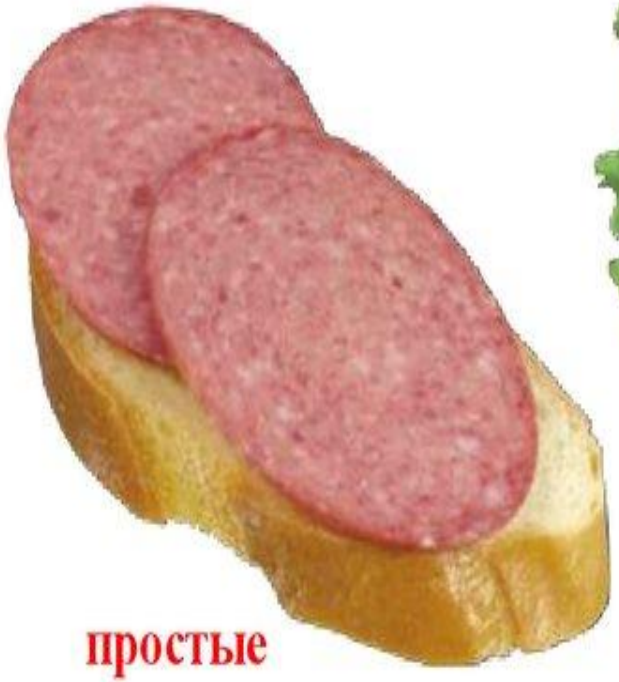
fppt.com

- **Бутерброды открытые**. Они могут быть простыми и сложными. *Простые открытые бутерброды* готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, с колбасой, с сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10– 12 см и толщиной 1–1,5 см (30–40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Если готовят бутерброды из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят со шпиком, кильками (с яйцом или без него), икрой кетовой, сельдью. .

Открытые бутерброды

Для простых открытых бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.



простые

сложные

- Открытые бутерброды можно украшать листьями салата, шпината, веточками петрушки, укропа, ломтиками свежего помидора или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

- **Бутерброд со сливочным, шоколадным, фруктовым маслом или маргарином.**Масло нарезают кусочками различной формы так, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.
- **Бутерброд с сыром.**Подготовленный сыр нарезают ломтиками толщиной 2–3 мм из расчета один ломтик на бутерброд. Хлеб намазывают маслом или сливочным маргарином и кладут ломтик сыра так, чтобы он полностью покрывал хлеб.
- **Бутерброд с колбасой.**Подготовленную колбасу нарезают: толстые батоны колбасы – поперек по одному куску на бутерброд, тонкие – наискось по 2–3 куска. Хлеб предварительно можно намазать маслом сливочным, маслом с горчицей или маргарином.

- **Подготовка продуктов для бутербродов**
- Гастрономические и другие продукты для бутербродов подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпагат и концы оболочек.
- Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезания части батона (это также относится к окорку, сыру, соленой рыбе и другим продуктам, имеющим на поверхности шкуру, кожу и т.п.).
- Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1-2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее. У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделывают на куски по соединительным прослойкам.

- Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей. Отварные и жареные мясопродукты охлаждают. сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны - поперек по одному или по половине куска, а тонкие батоны - наискось по 2-3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3-4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

- Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд. Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей.
- Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм.
- Сельдь разделывают на филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10-12 ч).

- Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.
- Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

- Бутерброд – гениальное изобретение человечества. Казалось бы, ничего особенного, но хлеб и сливочное масло просто созданы друг для друга. Обычный бутерброд с маслом – это хорошо сбалансированное блюдо, содержащее белки, жиры, углеводы и некоторые важные витамины и микроэлементы. Хлеб и масло отлично сочетаются со многими продуктами и предоставляют широкое поле для творчества и кулинарных экспериментов.
-

- **Оформление бутербродов** – это целое искусство. Красивые и вкусные бутерброды можно готовить практически по любому поводу: на завтрак, быстро и недорого подкрепиться в течение дня, как сопровождение к основному блюду или как шикарное основное блюдо. При достаточной сноровке можно соорудить роскошный праздничный стол из одних бутербродов.

- Начнём с бутербродной классики – хлеб и сливочное масло. Чтобы красиво оформить простейший бутерброд, воспользуйтесь специальным ножом с волнистым лезвием. С его помощью легко и быстро можно сделать симпатичные завитки из мягкого масла.
- Выложите их на хлебец или на тост из черного или цельнозернового хлеба, дополните картину веточкой зелени, щепоткой паприки, розового или черного перца – и элегантный бутерброд готов.

- Кстати, вовсе необязательно придерживаться старого правила и готовить бутерброды с маслом. В любом супермаркете можно найти рикотту, маскарпоне или другой сливочный сыр. Эти нейтральные сыры, а также нежирный творог можно использовать как основу для сложных бутербродов и смешивать с зеленью, острыми или сладкими соусами.
-

- Бутерброды с икрой и рыбой – классика застолий в русском стиле. Они очень вкусны и красивы, если отнестись к ним с уважением и придумать достойное оформление. Например, вырезать из хлеба аккуратные треугольники, кружочки или звёздочки, оттенить красную икру зеленью или маслинами, а чёрную – кусочком лимона или огурца.
- Вместо масла, опять же, можно использовать рикотту, маскарпоне или моцареллу.
- Не нужно смешивать на одном бутерброде красную и чёрную икру, лучше сделайте оформление бутербродов разными вариантами – так праздничный стол будет выглядеть богаче.

- Если икры или рыбы мало, а гостей много, сделайте этот деликатесный продукт не основным ингредиентом, а украшением в оформлении бутербродов. Приготовьте бутерброды со свежими овощами и зеленью и украсьте их небольшим количеством красной или чёрной икры, креветками, аккуратными кусочками рыбы, свёрнутыми в розы. Не беспокойтесь, на таком фоне вкус деликатесов будет ещё ярче.

- Отдельно стоит сказать шпротах и прочей консервированной рыбе. По правде говоря, это не самые привлекательные продукты на оформление бутербродов, но при желании и их можно сделать красивыми. Бутерброды со шпротами дополните миниатюрной молодой зеленью – листиками рукколы, кресс-салата, молодой петрушкой или даже проростками пшеницы. Консервированного тунца, горбушу, сайру не стоит выкладывать на бутерброд кусками, лучше размять их вилкой и использовать как начинку для овощных бутербродов.

- Точно так же обращайтесь с паштетом в бутербродах – нежная вкусная паштетная масса нуждается в дополнениях в виде свежей зелени, овощей, оливок, каперсов или кислых ягод. Нетривиальным оформлением бутерброда с паштетом может стать гранатовый соус, плотный сливовый джем или апельсиновая цедра.

- Бракераж должен производиться ежедневно, как только пища достигает готовности;
- Бракераж производится сразу же перед тем, как готовая партия готовится к выпуску;
- Бракераж открытых бутербродов, как готовых блюд, должен производиться медицинским работником. Если такого работника нет, то бракераж должен произвести другой член бракеражной комиссии, которого укажет председатель комиссии;
- Бракеражный журнал должен вестись в соответствии с нормами. Журнал хранится у шеф-повара (иногда - у медицинского работника). и может заполняться только членами комиссии;
-

Бракеражный журнал по оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий

Дата, время изготовления продукции	Наименование продукции	Органолептическая оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О., должность)	Ф.И.О. лиц, проводящих бракераж	Примечание

- Оценка качества каждого проверяемого блюда (бутерброда) заносится в журнал еще до того, как блюдо будет полностью реализовано. Если комиссия выявила нарушения в технологии приготовления или рецепте, то всю партию бутербродов необходимо снять с производства и отправить на более точный анализ в лабораторию;
- Ответственные лица, проводившие бракеражную комиссию, несут за нее ответственность.

Требования к качеству бутербродов:

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутербродов, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким (0,5 – 1см).
- Толщина ломтика варёной колбасы 3 – 5 мм, копчёной – до 2мм
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Срок хранения бутербродов при температуре 4-8 °С 1-2 часа
- Оформление бутерброда должно быть эстетичным, но таким, чтобы было удобно есть.