

Бутерброды



Подготовила
Учитель технологии
Акишина Т.В.
МБОУ «СОШ № 30»
Северодвинск



- Само слова «бутерброд» имеет немецкие корни и образовано от сочетания двух слов: butter – масло и bread – хлеб. Ведь самый простой классический бутерброд состоит из хлеба и масла. Он же является основой огромного разнообразия бутербродов во многих странах мира. По одной из версий классический бутерброд придумал еще Коперник – известный лекарь и ученый. Именно он посоветовал мазать хлеб маслом во времена эпидемий, что давало возможность лучше разглядеть грязь на нем и, при необходимости, просто счистить ее.



- Многие страны стремятся присвоить себе заслугу изобретения бутерброда. Евреи утверждают, что еще в древности, принося жертвы, они обмазывали свой хлеб «мацу» маслом и медом, накладывая один кусок на другой. Англичане считают, что основатель бутербродов – Джон Сендвич, первый придумавший класть мясо между слоями хлеба. Датчане и шведы также претендуют на первенство в изобретении этого блюда.



- Бутерброды вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много времени, они удобны для питания как в домашних условиях, так и в дороге. Пищевая ценность бутербродов зависит от выбора продуктов.

Бутерброды также готовят на пшеничном или ржаном хлебе. В качестве основы для бутербродов иногда используется печенье, галеты, булочки и поджаренный хлеб, лаваш, тарталетки.







Бутерроды могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной.





По технологии приготовления бутерброды бывают
холодными и горячими



По месту расположения начинки и форме различают:

- Открытые бутерброды



- **Закрытые бутерброды**



Закрытые бутербродь

- Сэндвич



- Гамбургер (чизбургер)



- Хот-дог



- Комбинированные бутерброды



- Закусочные бутерброды



● Канапе



● Тарталетки

