

Хлеб – всему голова.



В буднях эпох, времён
С нами всегда она-
Истина всех времён
Хлеб – всему голова.

Е. Нефедов







**ВИДЫ
БУТЕРБРОДОВ**
ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

Познавательные сведения

- **Основа бутерброда** – хлеб
- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуска

Виды бутербродов

открытые



закусочные



горячие



закрытые



Открытые (простые и сложные)



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе
-Хлеб нарезают толщиной 1см.
-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для **простых открытых** бутербродов используют 1-2 вида продуктов;
Для **сложных**: несколько видов продуктов.



ЗАКРЫТЫЕ(сандвичи)



Готовят из 2 половинок хлеба(булочки):
на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в школу



Закусочные (канапе)



Такой бутерброд закрепляется **шпажкой** и используется в качестве **закуски**



- **Готовят на фигурных ломтиках хлеба**
- (можно предварительно обжарить)
- толщиной – 0,8 см.,
- шириной – 3-4 см.





Горячие(гренки, тартинки)



Такие бутерброды подают и употребляют в **горячем виде.**



Готовят 2 способами:

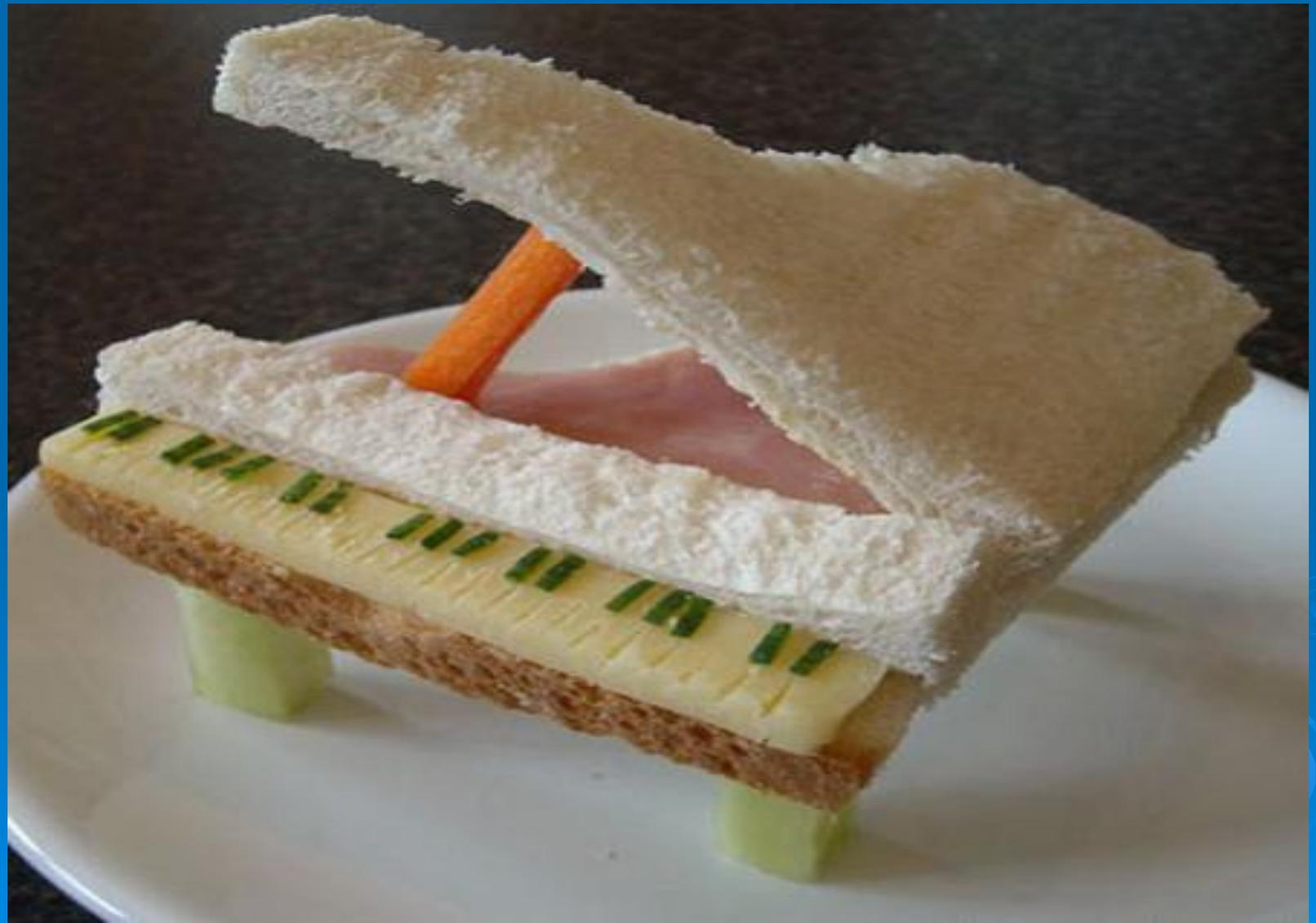
- 1) запекают в духовке
- 2) жарят на сковороде

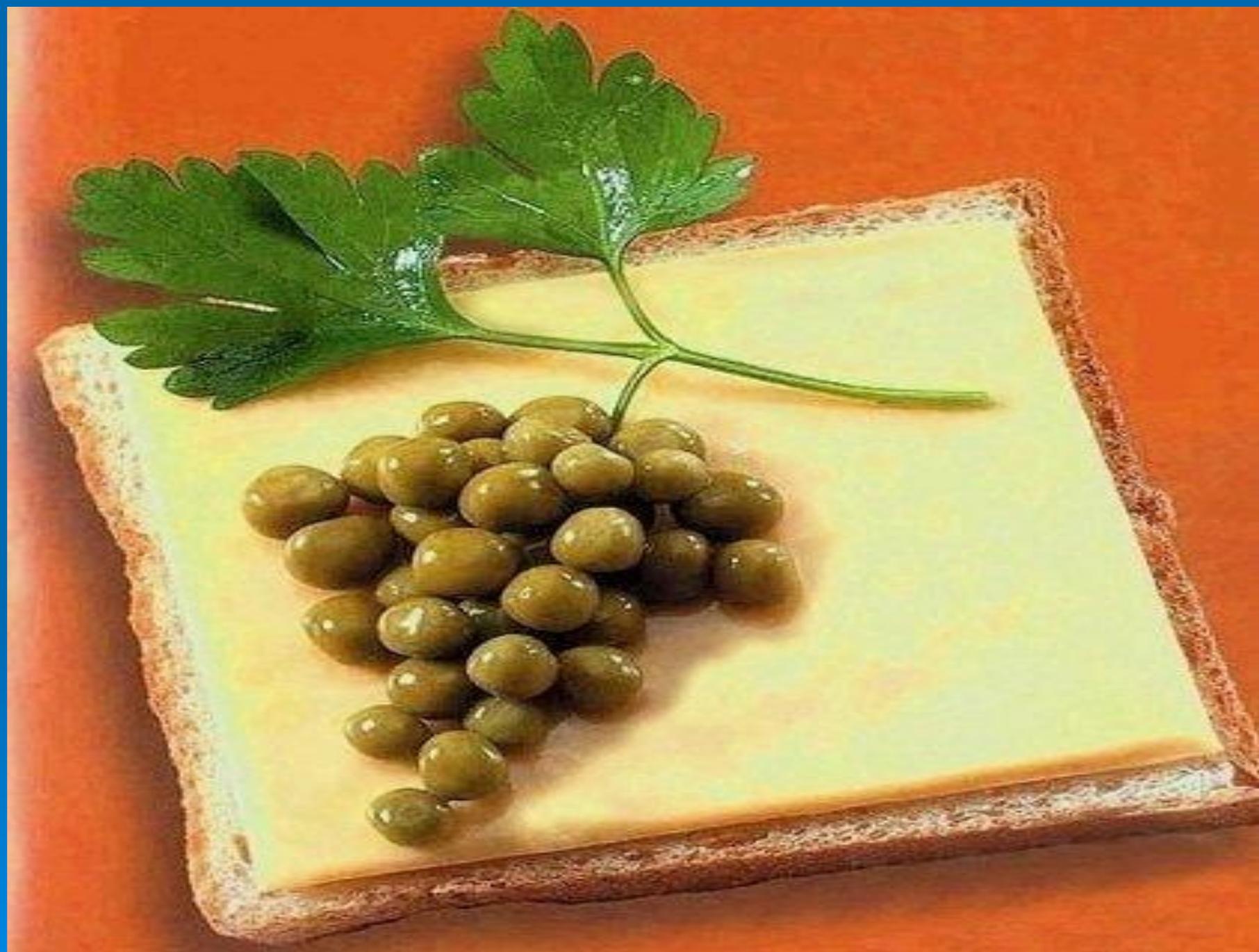


Требования к качеству готовых бутербродов.

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

ВЕСЁЛЫЕ БУТЕРБРОДЫ.











ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В Мексике приготовили бутерброд длиной 45 метров.



В Австралии приготовили самый большой гамбургер.



Домашняя работа.

Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, тёркой.
- Хлеб нарезать толщиной 1 см.(4-6 ЛОМТИКОВ)
Приготовить сырную смесь:
- Сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке
+майонез 2 – 3ст.л. – все перемешать
- Хлеб намазать сырной смесью
- Оформить бутерброд украшениями и зеленью
- Подать на тарелке

Оформление бутербродов.













Приятного аппетита!