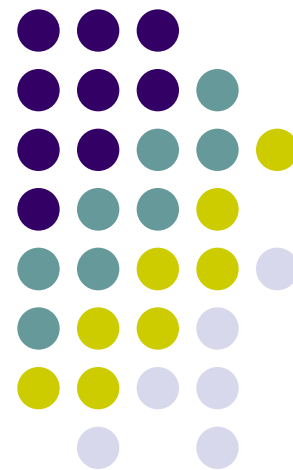




# *Бутерброды*

*и их виды*



Желаю вам успешного урока 





# Виды бутербродов



**открытые**



**горячие**



**закрытые**



**закусочные**



# Открытые (простые и сложные)



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

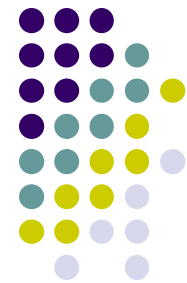


**Для простых открытых бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;**  
**Для сложных: несколько видов продуктов.**





# Закр<sup>ы</sup>тые (сандвичи)



**Готовят из (двух или трех ломков хлеба (или булочки):**

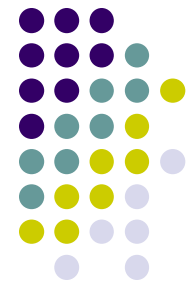
**хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда уголки обрезают),  
получают однослойные, двухслойные, многослойные,  
используют для похода, в дорогу, в**

**школу**





# Закусочные (канапе)



**Готовят на фигурных  
ломтиках хлеба**  
(можно предварительно  
обжарить)

толщиной – 0,8 см.,  
шириной – 3- 4 см.



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



# Горячие (гренки, тартинки)



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



**Готовят 2 способами:**  
**1) запекают в духовке**  
**2) жарят на сковороде**



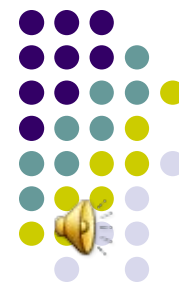
# Требования к качеству готовых бутербродов



- 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.



# Сиди за столом спокійно



На себя не проливай  
Суп горячий или чай.  
Осторожней будь, когда  
Горяча твоя еда.



# Сиди за столом спокійно

Ешь спокійно, не вертись,  
Над тарелкой не крутись.





# Практическая работа № 1



## Приготовление открытых бутербродов с сырной смесью

- Т.Б. при работе с ножом, **ТЕРКОЙ**
- Сделать украшения из яйца (ромашка), огурца (веер, колокольчик), помидора (розочка)
- 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





*Приятного аппетита!*



# Домашнее задание



## Закусочные бутерброды

- хлеб 3 ломтика
- растительное масло 4 ст.л.
- яйцо вареное 1 шт.
- огурец 1 шт.
- морковь вареная  $\frac{1}{2}$  шт.
- сыр 50 гр.
- колбаса 50 гр.
- зелень
- шпажки