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

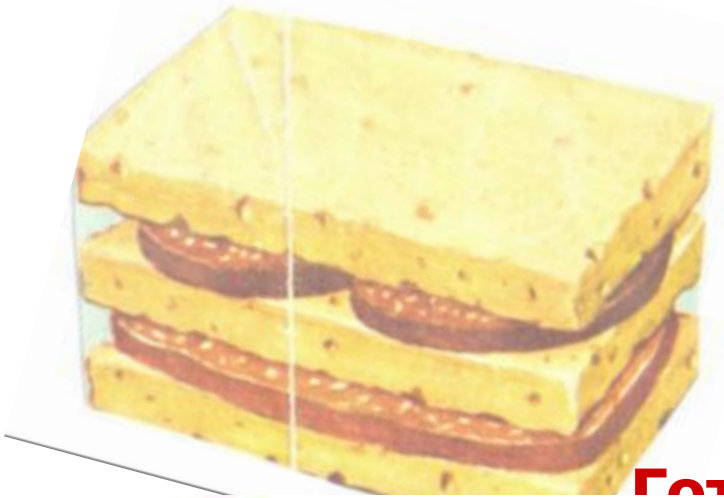
-Хлеб нарезают толщиной 1см.

-Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

Для простых открытых бутербродов используют 1 -2 вида продуктов;

Для сложных: несколько видов продуктов.

Закрытые (сандвичи)



Готовят из ...нок хлеба ...почки):

...леб кладут продукты и закрывают ...рым ломтиком хлеба (иногда ...очки обрезают),

...вают однослойные, двухслойные, ...гослойные,

...пользуют 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 шпажкой 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 спокойно

На себя не проливай

Суп горячий или чай.

Осторожней будь, когда

Горяча твоя еда.

Сиди за столом спокойно

Ешь спокойно, 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 ½ шт.
- сыр 50 гр.
- колбаса 50 гр.
- зелень
- шпажки