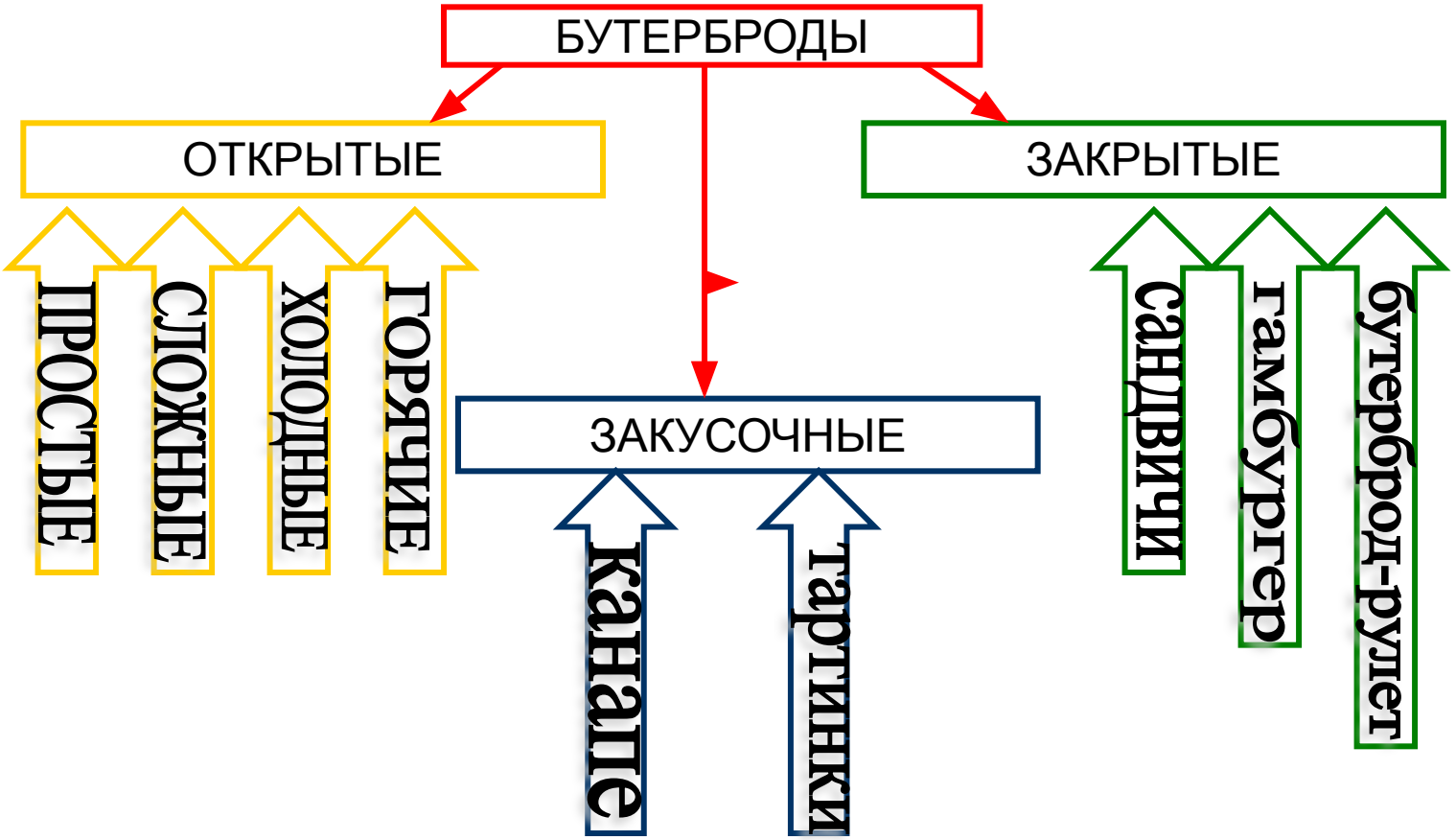
Виды бутербродов

5 класс

Учитель:
Белина Галина Владимировна

Бутерброд *(с нем.яз. «хлеб с маслом)* ***– блюдо состоящее из хлеба и других продуктов, которые кладут на хлеб.***

Классификация бутербродов



Открытые бутерброды

ПРОСТЫЕ
– используется
один вид продукта

Открытые бутерброды

СЛОЖНЫЕ

- используется несколько видов продукта.

Открытые бутерброды

При приготовлении горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое

Закрытые бутерброды

- ***Сандвич*** – холодный бутерброд;
- Используется два ломтика хлеба и любой продукт между ними.
- Количество слоёв бутерброда зависит от его вида и назначения.

Закрытый бутерброд

Гамбургер – булка внутри которой находятся горячие продукты с приправами и специями.

Закрытый бутерброд

- Бутерброд-рулет – для приготовления используется свежий или белый хлеб, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.
- Нарезается непосредственно перед подачей на стол.

Закусочные бутерброды

КАНАПЕ

– маленькие бутербродики размером около 3х3 см

Закусочные бутерброды

Тарталетки - корзиночки, выпеченные из сдобного пресного теста.

В них подают салаты и паштеты.

Тарталетки должны съедаться вместе с начинкой.

Технология приготовления бутербродов

Основа	Продукты	Последовательность приготовления
хлеб батон булка	Консервы, колбасы, сыры, овощи, фрукты и др. продукты	1. Хлеб нарезать тонкими ломтями: для открытых – 1,5 -2 см, для закрытых – 1 см. 2. Хлеб полностью накрывают продуктами: ветчину, мясо, колбасу, сыр нарезают тонкими ломтиками или измельчают. 3. Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб.

Требования к качеству бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей;
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры;
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими;
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при t 4-8 С – 3 часа.

Закрепление изученного материала

1. Какие виды бутербродов ты знаешь, в чем их отличие?
2. Какие продукты можно использовать для бутербродов?
3. Какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

Домашнее задание

Составить рецепт вашего любимого бутерброда?

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!