

Бутерброды

**Самое простое
кулинарное изделие в
домашней кухне.**



Виды бутербродов



Бутерброды бывают:

- открытыми,
- закрытыми (сандвичи),
- закусочными (канапе)
- тартинки (продукты кладут на гренки)



Технология приготовления бутербродов



1. Все продукты проходят первичную, а некоторые и тепловую обработку
2. Хлеб нарезают средней толщины (5 мм).
3. Хлеб полностью накрывают продуктами.

Эстетическое оформление бутербродов и подача на стол



1. Все продукты равномерно разместить на хлеб.
2. Хлеб не перегружать продуктами.
3. Продукты не должны свисать с хлеба.
4. Продукты должны сочетаться по вкусу, форме, цвету и запаху.
5. Бутерброды подают на стол на общих подносах или блюдах.

Открытые бутерброды



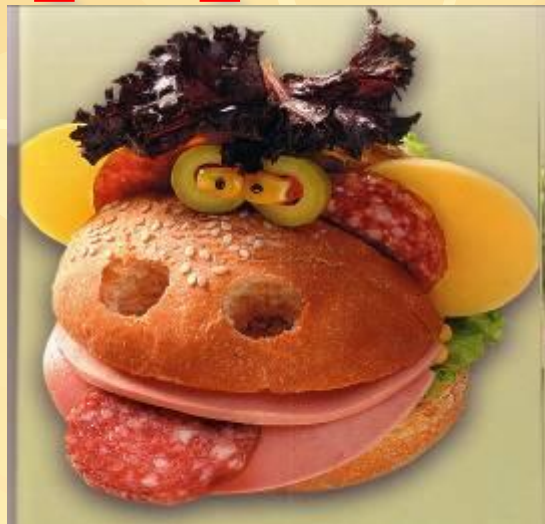
- это ломтики хлеба, на которые кладут нарезанное мясо, колбасу, копчености, сыр, рыбу, овощи. Украшают их зеленью петрушки, розочками из масла, зернами граната, фигурно нарезанными овощами.



Закрытые бутерброды



- На каждый ломтик наносят тонкий слой сливочного масла. Затем укладывают нарезанные продукты и накрывают вторым таким же.
- Они состоят из двух тонких ломтиков хлеба, длиной 8-10 см и толщиной 0.5 см. ЛОМТИКОМ.



Закусочные бутерброды



- Канапе по внешнему виду напоминают маленькие пирожные. Их размер - 3,5-4,5 см по длине или по диаметру, 2-4 см по высоте. Ломтикам хлеба можно придать квадратную, прямоугольную или треугольную форму.



Тартинки (продукт кладут на гренки)



- Хлеб перед оформлением обжаривают на сковороде.
- Или подсушивают в тостере



Следует помнить:

- Бутерброды не подлежат длительному хранению. Они быстро утрачивают привлекательный вид и хороший вкус.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8С - 3 часа.
- Горячие бутерброды должны быть определенной температуры.
- Продукты , входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.

Результат нашего урока

