

Бутерброды

- Слово «**бутерброды**» пришло к нам из немецкого языка и означало «хлеб с маслом». Сейчас слово «**бутерброд**» имеет широкий смысл и означает «хлеб с различными продуктами».



- **Бутерброды** – это полноценное питательное блюдо, содержащее белки, жиры, витамины и минеральные соли, необходимые организму человека.

- **Бутерброды** относятся к **ХОЛОДНЫМ** блюдам.
- Широко используются в походах, на праздниках, включаются в меню завтраков и ужинов.
- **Бутерброды** удобны тем, что их легко приготовить, они вкусны и питательны.
- Подают **бутерброды** красиво разложенными на мелких тарелках, в походах ?

- **Бутерброды бывают:**
- **Открытые простые** делают с каким – либо одним продуктом, например, маслом, сыром, колбасой, шпротами.



- **Открытые сложные (смешанные)** состоят из двух или нескольких продуктов: масло + колбаса, масло + сыр, яйцо и зелень и другие.



- **Бутерброды закрытые** – продукты укладывают между двумя ломтиками хлеба.



- **Закусочные бутерброды (канапе):**

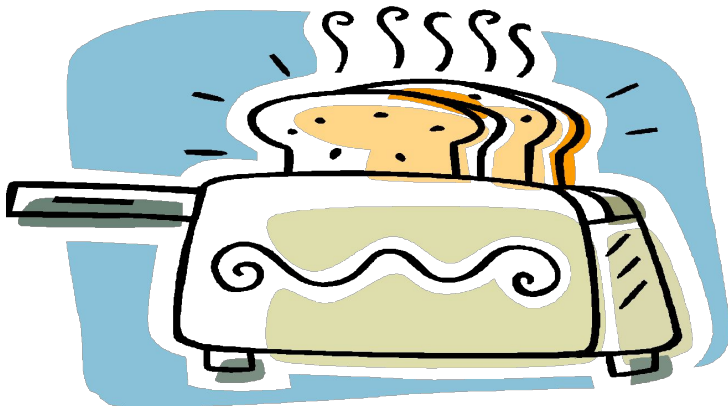
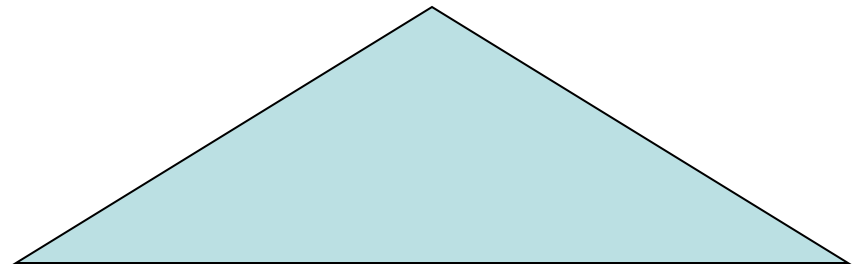
кусочки хлеба нарезают размером

- **3x4 см, В ВИДЕ:**

прямоугольников



треугольников



**Хлеб можно
поджарить на
тостере или ?**

С ЧЕМ ГОТОВЯТ БУТЕРБРОДЫ

икра

Мясные - колбаса, мясо
отварное,

Рыбные – отварная рыба,
сардины,

Молочные – брынза, майонез,
сырковая масса, ?

сыр

шпроты

бууженина, салто
?

опьям
?

Овощи – томатное пюре, **киви**
помидоры, свекла, огурцы, **?**

Фрукты – яблоки, орехи, **?**

Сладкие – мед, шоколадное
масло, крем, мармелад, **?**

зелень

бананы

варенье

Хлеб

хлеб всему голова

- **Основа любого бутерброда хлеб.**
- **Это может быть: черный, пшеничный, батон, булка.**
- **К хлебу нужно относиться бережно, во многих сказках, пословицах, песнях воспевают этот питательный продукт.**

Пословицы и поговорки

Худ обед когда хлеба нет.

Русский человек хлеб – соль водит.

Калядки

Из зерна ему коврига, из полужерна
пирог, кто даст пирога – тому двор
живота.

Сказки

. . . съешь моего ржаного пирожка,
тогда скажу. . .

- **Требования к качеству готовых бутербродов:** требования к качеству готовых бутербродов

1. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед приемом.
2. Продукты, входящие в их состав, должны быть свежими ?
3. Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми (1 – 1,5 см.).
4. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 град. 3 часа.

Техника безопасности при приготовлении бутербродов

**С острыми предметами
и приспособлениями:**

1. **Передавать нож ручкой в. ?**
2. **При нарезке продуктов нож держать под угл. . от ру. . . ?**
3. **При нарезки продуктов использовать дощечки для: х. . . . ово. . . ?**
4. **Носик ч. повер. . . к с. . . . ?**