



Приготовление бутербродов.

МАОУ «Технический
лицей»
Предмет
«Основы кулинарии»
11 класс

Сыктывкар 2020г

БУТЕРБРОДЫ

- **Бутерброды** – это закуска, помещённая на хлеб.
- Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к чаю или кофе.
- В переводе с немецкого языка **бутерброд**- это хлеб с маслом.
- Отпускают бутерброды на тарелке, блюде или вазе с бумажной салфеткой.



Бутерброд - это хлеб + одна или несколько начинок сверху



История же самого слова "бутерброд" пришло из немецкого языка. Произошло это слово от слияния двух других немецких слов ("butter" - "масло", "brod" - "хлеб").

Бутерброды

Бутерброды — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Виды бутербродов

Бутерброды бывают открытые, закрытые и закусочные.



Открытые бутерброды



Открытые бутерброды

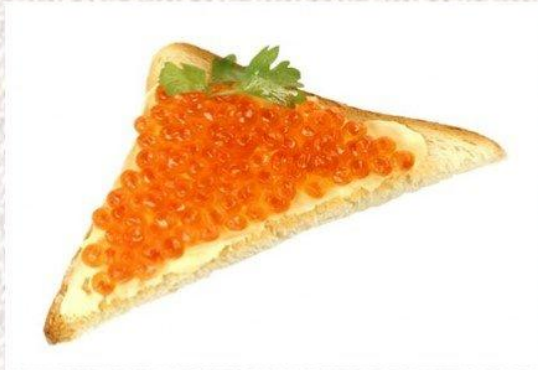
простые

сложные

Простые открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и одним продуктом.

сложные открытые бутерброды готовят с одним кусочком хлеба и несколькими продуктами.

Открытые бутерброды



Открытые бутерброды смазывают тонким слоем масла и укладывают на него продукты. Бутерброд можно украсить зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиками огурца, помидора, лимона или апельсина.

Закрытые бутерброды



Закрытые бутерброды готовят на мелкоштучных булочках (массой до 40 г) или помещают продукт между двумя кусками хлеба толщиной 0,5 см.

СЭНДВИЧ



- ▶ Сэндвич, состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (часто булки) и одного или нескольких слоёв мяса или других начинок.

- ▶ Хлеб зачищают от корок,резают на полоски толщиной 0,5 см., смазывают маслом (масляными смесями, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко нарезанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками хлеба, плотно прижимают, охлаждают.

ИСТОРИЯ САНДВИЧА



Закрытый бутерброд (сэндвич) изобрел азартный лорд Сэндвич, заядлый картежник. Чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом ещё и не пачкать карты жирными руками, он попросил прикрыть бутерброд хлебом еще и сверху...

Закусочные бутерброды



Закусочные бутерброды готовят на кусках обжаренного хлеба толщиной 0,5 см и шириной 6...5 см. Форма куска хлеба может быть разной - прямоугольной, квадратной, треугольной или фигурной. Закусочные бутерброды украшают, выпуская из кондитерского мешка взбитое сливочное масло или майонез.

БЛЮДА ИЗ ЧЁРСТВОВОГО ХЛЕБА:

бутерброды



Бутерброд со скумбрией холодного копчения



Необходимые продукты:

хлеб - 4 ломтика
скумбрия холодного копчения (филе) - 8 ломтиков
огурцы свежие - 4 кружочка
помидоры - 4 дольки
масло сливочное - 2 ст. ложки
яйцо , сваренное вкрутую - 4 дольки

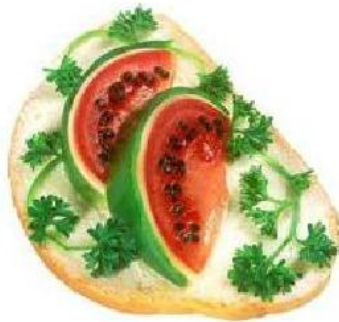
Бутерброд с ветчиной

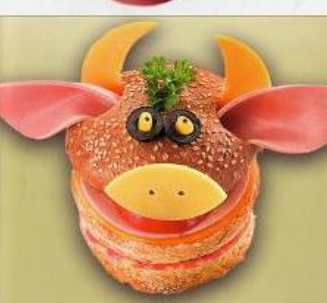


Необходимые продукты:

батон - 2 ломтика
ветчина - 100 г
масло сливочное - 20 г
яйцо - 1 шт.
огурцы маринованные - 1 шт.
спаржа консервированная - 6 стеблей
лук репчатый красный - 2 головки
горчица - 2 ч. ложки
зелень - 2 веточки

Оформление бутербродов





Горячие (гренки, тартинки)



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



Готовят 2 способами:
1) запекают в духовке
2) жарят на сковороде
3) Разогревают в
микроволновой печи

БУТЕРБРОДЫ «АССОРТИ»

На 5 порций

• Хлеб из муки II сорта *15 ломтиков*

Для бутербродов с колбасными
кулечками из салами:

- Колбаса салами *5 ломтиков*
- Шампиньоны отварные *5 шт.*
- Перец сладкий *½ шт.*
- Салат листовой *20 г*

Для бутербродов с грибами:

- Шампиньоны отварные *5 шт.*
- Яйца вареные *3 шт.*
- Чеснок *1 зубчик*
- Зелень петрушки и укропа *20 г*
- Масло сливочное *140 г*
- Масло растительное, сок лимонный
по 1 столовой ложке
- Салат листовой, соль *по вкусу*

Для творожных бутербродов с ветчиной:

- Ветчина *3 ломтика*
- Творог 20%-й жирности *200 г*
- Сливки 33%-й жирности *2 столовые
ложки*
- Хрен тертый *1 чайная ложка*
- Салат листовой, соль *по вкусу*



Время приготовления: *прибл. 40 мин*

Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 °С - 3 часа.

