



# 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 закуски. 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

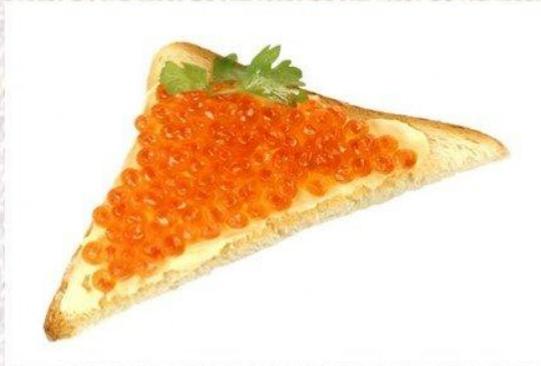
простые

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

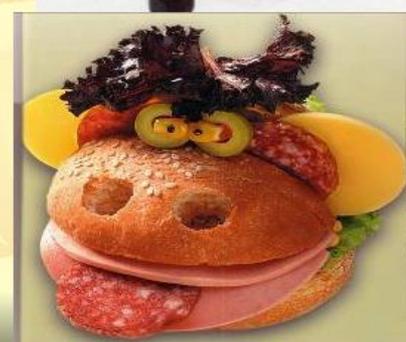


Необходимые продукты:

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.

