



БУТЕРБРОДЫ

ЧТО ТАКОЕ БУТЕРБРОД?

□ **Бу**тербрóд (от не
м. *Butterbrot* — х
леб с маслом) — з
акуска,

представляющая
собой ломтик
хлеба или булки,
на который
положены
дополнительные
пищевые
продукты



БУТЕРБРОДЫ



- ГОРЯЧИЕ И ХОЛОДНЫЕ
- ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ
- СОЛЕННЫЕ И СЛАДКИЕ



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ



- ▣ РЫБНЫЕ
- ▣ МЯСНЫЕ
- ▣ СЛАДКИЕ
- ▣ ОВОЩНЫЕ
- ▣ С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ

ИНСТРУМЕНТЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

- ❑ НОЖ ДЛЯ БУТЕРБРОДОВ
- ❑ ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ
- ❑ ШПАЖКИ ДЛЯ КАНАПЕ
- ❑ ФИГУРНЫЕ ФОРМОЧКИ
- ❑ ТОСТЕР



ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

- ❑ ОТКРЫТЫЕ
- ❑ ЗАКРЫТЫЕ
- ❑ ЗАКУСОЧНЫЕ



ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ



ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

- ❑ **Сэндвичи** - начинка зажата между двумя кусками хлеба
- ❑ **Хот-дог** - булка с сосиской или колбаской, приправленной кетчупом либо горчицей и овощами
- ❑ **Пита**



ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

□ **Гамбургер** — вид сэндвича из рубленой жареной котлеты, внутри разрезанной булки. Гамбургер может иметь кетчуп и майонез, дольку кабачка, листья салата, маринованный огурец, сырой, жареный лук, помидор.



□ **Чизбургер** — вид гамбургера с добавлением сыра. Чизбургер может иметь большое количество разнообразных приправ.



ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ



- Тартинка — одна из бутербродов. Они должны быть маленькими — «на один зуб».

Канapé - крошечные бутерброды толщиной 0.5 см — 7 см. Бутербродики из гренков, нарезанных разной и съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки, которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку.

ОФОРМЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ



- ❑ Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением
- ❑ Продукты должны быть только свежими
- ❑ Ломтики хлеба толщиной 1-1,5 см
- ❑ Срок хранения бутерброда в холодильнике 3 часа

Закончи предложение (ответы запиши в тетрадь)

- Бутерброды бывают 3 видов: открытые.....
- Основа бутерброда это.....
- По виду используемых продуктов бутерброды бывают: мясные
- Разновидность закусочных бутербродов маленького размера -.....
- Ломтик хлеба для бутерброда должен быть толщиной -