

# Технология

## *Бутерброды*

# Радуга на шпажках



# Повар



Русская пословица гласит:  
«Кто хлеб печет, тому почет»

*Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и черный, он и белый,  
И бывает подгорелый*

**Хлеб – необыкновенный продукт, он имеет большую питательную ценность и усваивается организмом человека почти полностью, как никакой другой продукт питания.**

# Что нужно повару?



# Хлеб





# Бутерброд



# Познавательные сведения

- **Бутерброд** (нем.) – хлеб с маслом
- **Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла
- **Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски

# Виды бутербродов

открытые



сладкие

горячие



холодные



закрытые



закусочные

солёные





# Открытые (простые и сложные)

**Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе**  
Хлеб нарезают толщиной 1см.  
Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.



Для **простых открытых** бутербродов используют 1-2 вида продуктов;

Для **сложных**: несколько видов продуктов.

# ЗАКРЫТЫЕ



**Готовят из 2 половинок хлеба (булочки):**  
**на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),**  
**- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,**  
**- используют для похода, в дорогу, в школу**

# Закусочные (канапе)



Такой бутерброд закрепляется **шпajккой** и используется в качестве **закуски**



- **Готовят на фигурных ломтиках хлеба**
- **(можно предварительно обжарить)**
- **толщиной – 0,8 см.,**
- **шириной – 3- 4 см.**



# Горячие бутерброды



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



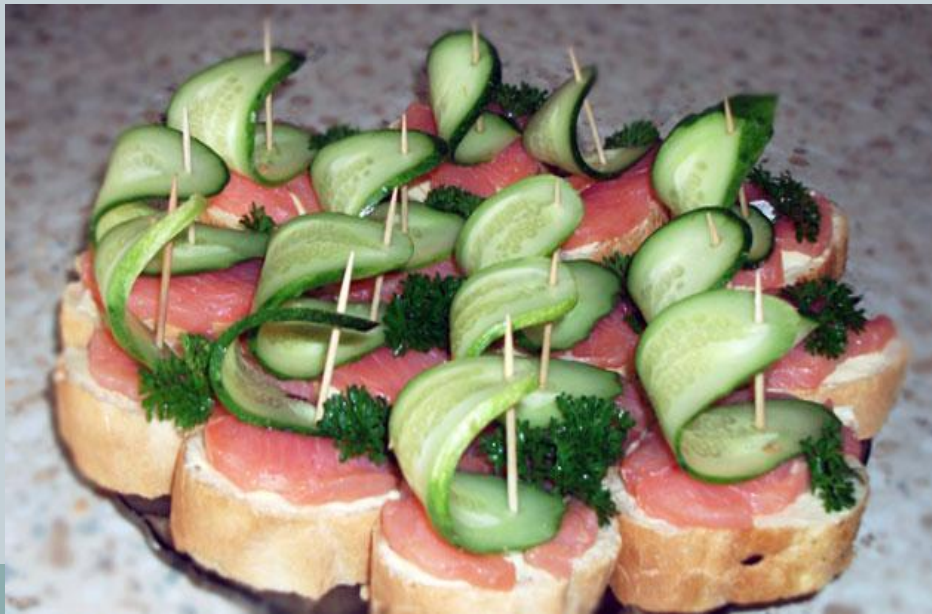
**Готовят 2 способами:**  
1) запекают в духовке  
2) жарят на сковороде

# ВЕСЁЛЫЕ БУТЕРБРОДЫ











# Требования к качеству ГОТОВЫХ бутербродов

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

# ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В Мексике приготовили бутерброд длиной 45 м



# Приготовление канапе

- Нанизать на шпажку маслину, кусочки сыра, колбасы, помидора и хлеб
- Подать на тарелке



# Кананпе



# Канаше



# Кананпе



# ЗАДАНИЕ



- **ПРИГОТОВЬТЕ, С ПОМОЩЬЮ РОДИТЕЛЕЙ, РАЗНЫЕ БУТЕРБРОДЫ.**
- **СДЕЛАЙТЕ ФОТО С ТАРЕЛКОЙ, НА КОТОРОЙ БУДУТ ВАШИ БУТЕРБРОДЫ.**
- **ПРИШЛИТЕ ФОТО ПО ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЕ УЧИТЕЛЮ.**
- [512005@mail.ru](mailto:512005@mail.ru)
- **СПАСИБО**

# До свидания!

