

Бутерброды



*Подготовили: Тренина Диана, Каспер Софья,
Иост Дарина*

Загадка

Хлеба маленький кусочек,
Колбасы один кружочек,
Треугольник сыра к ним.
А теперь – Его едим!!!
Приземлился прямо в рот
Самый вкусный ... !

Наталья Меркушова



Бутерброд - это хлеб + одна или несколько начинок сверху



Слово "бутерброд" пришло из немецкого языка (от нем.Butterbrot :Butter - масло, Brot - хлеб).

Для бутербродов используют всевозможные продукты: брынзу, сыр, яйца, отварное мясо, колбасу, ветчину, рыбу, огурцы, сладкий перец, соленья, масло, зелень и т.д.



Виды бутербродов



Открытые



Закрытые



Закусочные

Открытые бутерброды



Простой бутерброд
(готовят из одного вида
продукта)



Сложный бутерброд
(готовят с несколькими
видами продуктов)

Закусочные бутерброды



Тартинки – разновидность открытых маленьких бутербродов с горячей закуской и основой в виде поджаренного хлеба



Канопе – это маленькие фигурные бутерброды, которые красиво оформляют и подают в качестве закуски

Закрытые бутерброды



Сэндвич (англ. sandwich) — английское название бутерброда. Состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (булочки) и одного или нескольких слоёв мяса и других начинок



Гамбургер — вид сэндвича, состоящий из рубленой жареной котлеты, подаваемой внутри разрезанной булочки



Чизбургер (англ. cheeseburger, от англ. cheese — сыр) — вид гамбургера, обязательно включающий в состав сыр

Горячие бутерброды



Для приготовления горячих бутербродов вместо хлеба можно использовать несладкое песочное тесто.

**Обычно бутерброды готовят
непосредственно перед подачей на стол.**



Продукты входящие в состав бутербродов
должны быть свежими.

Приспособления для приготовления бутербродов

Ломтерезка



Тостер



Ростер



Сэндвичница



Спасибо за внимание!

