

# Приготовление бутербродов



В переводе с немецкого  
бутерброд – это хлеб с маслом,



# БУТЕРБРОДЫ

## по способу приготовления

- Горячие и холодные
- Простые
- Сложные
- Открытые
- Закрытые
- Закусочные



# БУТЕРБРОДЫ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНООБРАЗНУЮ ФОРМУ

- КРУГЛУЮ
- ОВАЛЬНУЮ
- РОМБИЧЕСКУЮ
- ТРЕУГОЛЬНУЮ
- КВАДРАТНУЮ



# По виду продукта:

Рыбные

Мясные

Сладкие

Гастрономические, например, с  
яйцом, сыром



# Простые бутерброды



# Сложные бутерброды



# Холодные бутерброды





# Горячие бутерброды



# Закусочные бутерброды **КАНАПЕ**

Хлеб для канапе нарезают на квадратики, кружочки, треугольники.

**КАНАПЕ ПОДАЮТ**  
на коктейль - вечере  
к столу «а ля фуршет»,  
как закуску перед обедом



# Кананпе



# Закрытые бутерброды





## Граф Сандвич

Говорят, что закрытый бутерброд изобрел азартный граф Сандвич, заядлый картежник, чтоб не отходить от ломберного стола даже перекусить, и при этом еще и не пачкать карты жирными руками.

# Сладкие бутерброды

- Подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам.



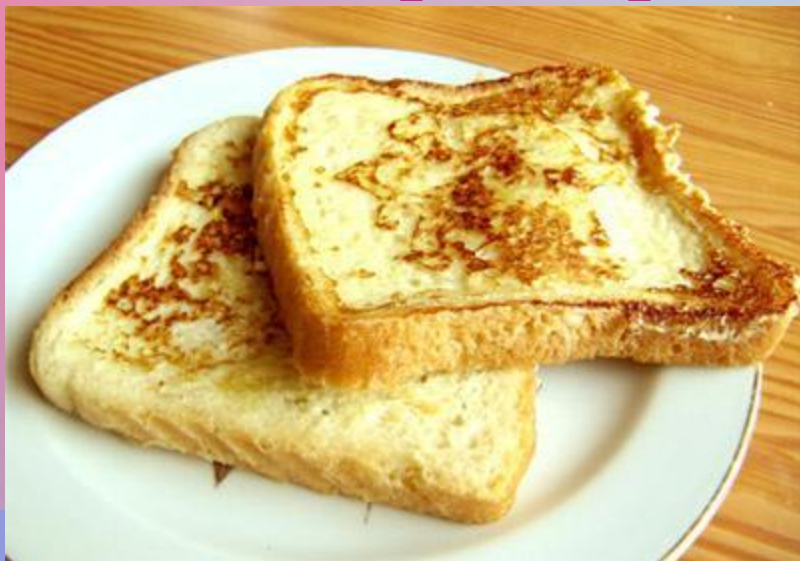
# Сладкие бутерброды



# Гренки, или тосты – изделия, приготовленные из ломтиков черствого хлеба.

Ломтики хлеба смазывают маслом и обжаривают на сковороде.

Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами.





# Вопросы для повторения

- 1.** Самый главный продукт питания.
- 2.** Как называются маленькие бутерброды на поджаренном хлебе?
- 3.** Как называются маленькие бутерброды?



**4. С чем подают гренки?**

**5. Какой толщины нарезают хлеб для бутерброда?**



# Практическая работа

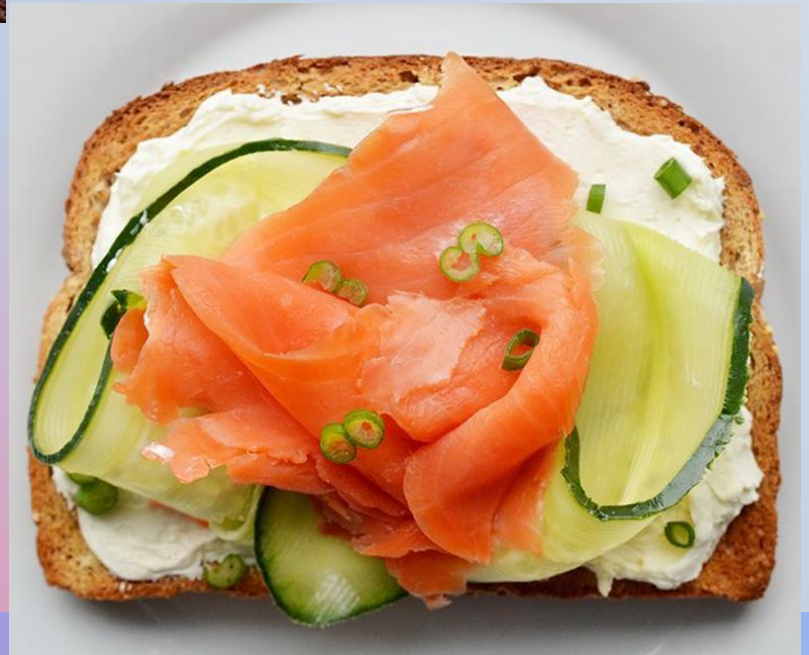
Фаршированные булочки

<http://breakfast.net.ua/zakuski/farshirovannye-bulochki.html>



© DVH







# Настольная лампа

