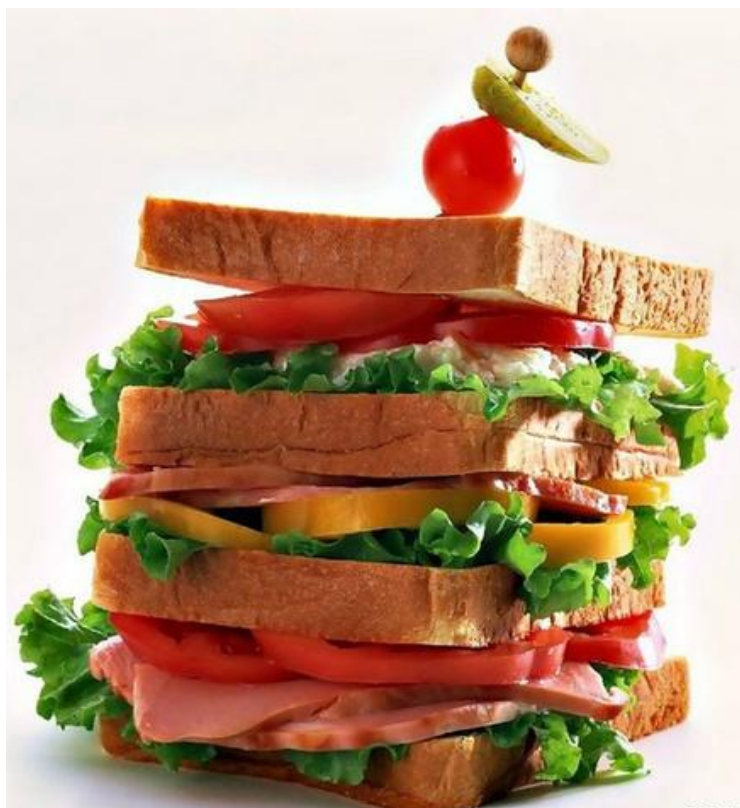


БУТЕРБРОДЫ- САМЫЙ БЫСТРЫЙ ЗАВТРАК



БУТЕРБРОД

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

ВИДЫ БУТЕРБРОДОВ

❖ Открытые

❖ Холодные

❖ Закрытые

❖ Горячие

❖ Простые

❖ Сложные

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ



Бутерброды готовят на пшеничном и ржаном хлебе

- Хлеб нарезают толщиной 1см.
- Украшают зеленью или украшением из продуктов, имеющих яркую окраску.

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ



Для простых открытых используют 1 -2 вида продуктов.



**Для сложных:
несколько видов
продуктов.**

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ. ТАРТИНКИ



Тартинка — маленький бутерброд — «на один зуб».

Основы - мелко нарезанный (кружочками, квадратиками, треугольниками) ржаной или белый хлеб, крекеры.

Основу намазывают тонко сливочным маслом и наверх кладут кусочки фруктов, колбасы, ветчины, сыра, сваренного вкрутую яйца, рыбы, сельди и т.п.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ. САНДВИЧИ



Готовят из 2 половинок хлеба или булочки: на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают).



ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ. САНДВИЧИ

**Виды закрытых бутербродов:
однослойные,
двухслойные,
многослойные.**



**Сандвичи используют
для похода,
в дорогу,
в школу**

ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ. КАНАПЕ



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

ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ. КАНАПЕ



**Бутерброд закрепляется шпажкой и
используется в качестве закуски**

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

Готовят 2 способами:

запекают в духовке

жарят на сковороде



Подают к столу и употребляют в **горячем**
виде.

ЗАБАВНЫЕ БУТЕРБРОДЫ



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ БУТЕРБРОДОВ

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким (1-1,5см).
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТКРЫТЫХ БУТЕРБРОДОВ»

1. Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом, теркой.
2. Изготовить «ромашку», «тюльпан» - украшение из варёного яйца, «веер», «тюльпан»- из огурца, «розочка» - из помидора.
3. Хлеб нарезать толщиной 1 см.
4. Приготовить сырную смесь: сыр, чеснок и яйцо натереть на мелкой терке , добавить майонез (по вкусу), все перемешать.
5. Хлеб намазать сырной смесью.
6. Оформить бутерброд украшениями и зеленью.
7. Бутерброды подать к столу на тарелке.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- Найти рецепт оригинального бутерброда.
- Нарисовать несколько бутербродов разных видов, придумать им названия.
- Составить список продуктов для каждого
- Прислать отчёт о проделанной работе.

ИСТОЧНИКИ

- Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко «Технология. Технология ведения дома: 5 класс».-М.: Вентана-Граф, 2012.
- <http://images.yandex.ru/>
- <http://www.liveinternet.ru/users/4907568/post216567085>
- post216567085