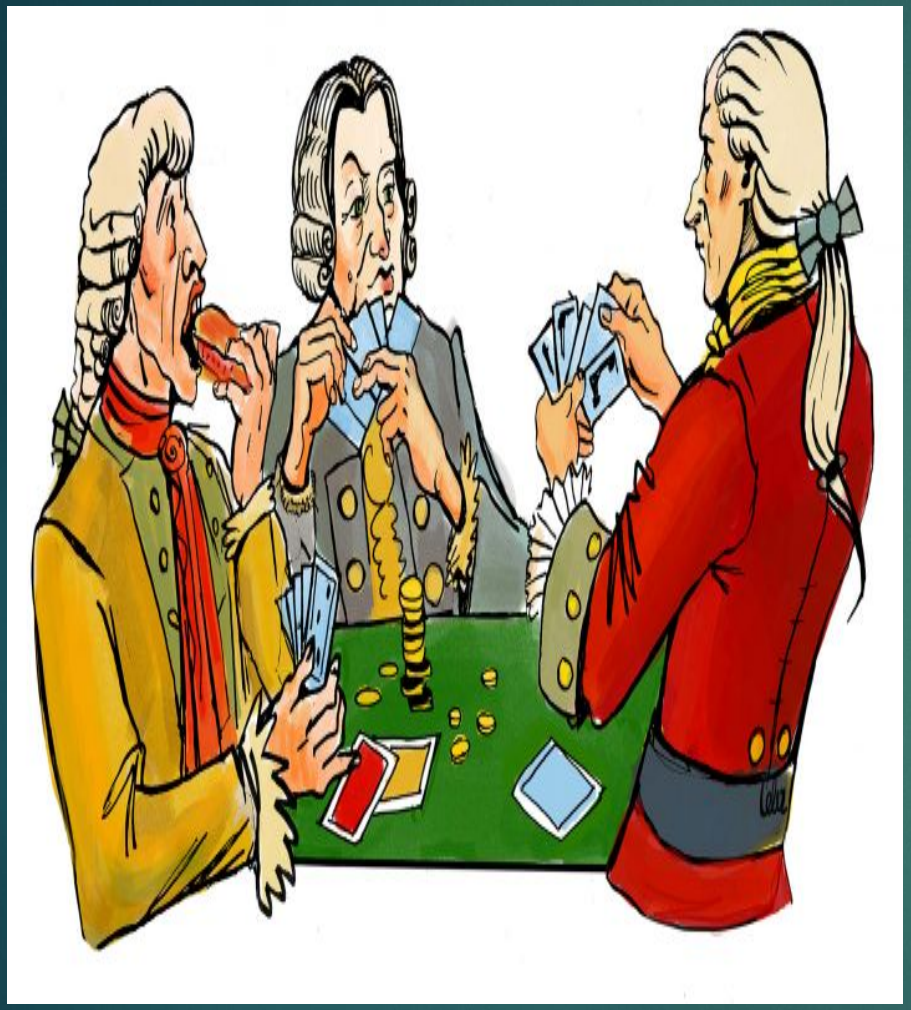
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА МАСТЕР-КЛАССА В РАМКАХ КУЛИНАРНОЙ НЕДЕЛИ «ХОЗЯЙКА ПРИЕМОВ И ФУРШЕТОВ – ЗАКУСКА» НА ТЕМУ:

•ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯПОНСКОГО СЭНДВИЧА С ФРУКТАМИ

Са́ндвич *или* ***сэ́ндвич (англ. sandwich)*** *состоит из двух или нескольких ломтиков хлеба (часто булки) и одного или нескольких слоёв мяса и/или других начинок. Сэндвичи входят в категорию продуктов быстрого питания «снэк» (англ. snack — «лёгкая закуска»). Снэки, как правило, сделаны таким образом, чтобы их можно было есть на ходу и получать удовольствие от вкуса. Снэкинг долгое время ассоциировался с простым перекусыванием между основными блюдами. Но со временем он стал заменять один из главных приемов пищи, являясь действительно самостоятельным блюдом.*

История сэндвича



Граф Сэндвич совершенно случайно придумал бутерброд с двумя ломтиками хлеба. Как утверждают, граф был очень азартным человеком и однажды во время карточной игры в криббедж, которая длилась уже несколько часов, он не нашёл времени для еды. Джон Монтегю попросил слугу хорошо обжарить тонкий кусок мяса, отрезать тонкую пластинку сыра и данное содержимое поместить между двумя ломтиками хлеба. В результате граф Сэндвич смог подкрепиться, не отрываясь от увлекательного карточного действа. Его друзьям-игрокам понравился такой способ еды без отрыва от игры и они тоже заказали хлеб «по-сандвичски». Сегодня существует множество видов сэндвичей, каждый из которых можно считать гордостью страны, штата, области, города и даже отдельной семьи.

Французский багет

Его отличительной чертой является наличие толстой хрустящей корочки и гребешка (подрыв в месте надреза). В зависимости от применяемой технологии и вида печи (ротационная или подовая), багеты и полубагеты разделяют на два типа: с эластичным мякишем и крупными альвеолами (порами) или с мелкопористой структурой мякиша.

Панини -плоский белый хлеб с плотным мякишем, изготавливается по технологии «классической полувыпечки» на багетных листах с широкой волной. И уже на месте реализации он превращается в аппетитный сэндвич: наполняется начинкой и обжаривается на раскаленной решетке.

Тостовый хлеб (англ. toast)

Чиабатта (итал. ciabatta)

Фокачча

При изготовлении фокаччо используется большое количество оливок, сыра, сушеных помидор и других ингредиентов (в зависимости от вида изделия). Все компоненты смешиваются с тестом на стадии замеса. Это придает фокаччо неповторимый вкус и оригинальность.

Гамбургер, хот-дог классический сэндвич, отличительной чертой которого является очень нежный мякиш и тонкая корочка.

Бейгл (слайд 9)— хлеб с плотным мелкопористым мякишем и яркой глянцевой поверхностью (перед выпечкой его ошпаривают или обваривают в кипятке). Классический Бейгл наполняют сырным кремом или подкопченным лососевым маслом, а также другими наполнителями. Поверхность изделия обсыпают семенами кунжута, мака, жареного лука и др.

Сэндвичи из Японии все больше завоевывают планету. Они значительно отличаются от своих европейских собратьев.

Самые красивые сэндвичи на десерт

Это интересно

- Современный сэндвич возник в европейских странах в 17-м веке. Французским вариантом сэндвича является Крок-месье,а итальянский вариант сэндвича носит название Панини.
- Сети ресторанов McDonald’s, Subway, Burger King — это самые крупные в мире производители сэндвичей.
- В мире имеется великое множество региональных разновидностей сэндвичей (так , Чикаго славится сэндвичами с говядиной по-итальянски, Лос-Анджелес популярен сэндвичами с французским соусом).
- Сэндвичи треугольной формы носят название " клубные сэндвичи"
- Имеются варианты и необычайных сэндвичей(к примеру, для армии США был изготовлены сэндвичи, которые могут не портится в течение 3 лет...).
- Необычно дорогой сэндвич за 85 фунтов можно купить в одном из супермаркетов Лондона. Данный "бутерброд" состоит из мраморной говядины Wagyu, ломтиков фуа-гра, майонеза из масла трюфелей, сыра бри де мо, салата руккола, перца и помидоров черри...В Великобритании имеется город с аппетитным названием Сэндвич.
- В 2003 году в графстве Чешир приготовили гигантский сэндвич весом в две тонны. Это огромный бутерброд длиной в 2,5 метра с начинкой из мяса тунца, майонеза и огурцов. Каждый кусок хлеба имеет толщину 15 сантиметров и равноценен тысяче обычных буханок

Пошаговое приготовления японского сэндвича с фруктами

Для этого нам понадобиться разнообразные фрукты по наличию. Сезону, вкусу. Желательно разных цветов, чтоб сэндвичи красиво смотрелись на разрезе.

у нас киви и консервированные персики, сливки 33% , белый хлеб для тостов, сахарная пудра

Взбиваем охлажденные сливки, постепенно добавляем сахарную пудру

delimano
KREM

На пищевую пленку кладем два кусочка хлеба, смазываем сливками

Раскладываем фрукты, при раскладке учитываем, как будем нарезать по диагонали или поперек и выкладываем фрукты

Закрываем фрукты взбитыми сливками кладем второй кусочек хлеба, так чтобы получился сэндвич и заворачиваем в пищевую пленку.

Таким образом собираем остальные сэндвичи. Отправляем на час в холодильник и они готовы.

При подачи срезать корочки и разрезаем как запланировали.

Вот такие яркие летние сэндвичи у нас получились