

ТЕМА УРОКУ:

«Технологія приготування бутербродів»



ЗМІСТ

- 1. Історія виникнення бутербродів**
- 2. Види бутербродів**
- 3. Технологія приготування**
- 4. Вимоги до якості**

Бутерброд

(від нім. *Butterbrot* - хліб з маслом) — вид холодної закуски



Це страва стала основою для приготування найпопулярнішої у всьому світі закуски

Бутерброди поділяють на такі основні групи:

- Відкриті (прості, складні)
- Закриті (сандвічі)
- Закусочні (канапе)
- Гарячі



Бутерброди можуть мати різну форму, різні розміри.



Відкриті бутерброди

Відкриті бутерброди представляють собою шматок хліба, на поверхні якого знаходиться якийсь наповнювач

прості

готують з одного виду продуктів



складні

готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком.



Закриті бутерброди

Це прямокутні скибочки хліба 5-6 см завширки, 1-8 см завдовжки, 0,5 см завтовшки. Вони також можуть мати форму трикутника, ромба, квадрата.



Бутерброди башточки

Це бутерброди, які готуються викладанням складових компонентів шарами у вигляді башти



Бутерброди закусочні: канапе, тартинки, тарталетки, воловани

Готують на маленьких шматочках підсушеного або підсмаженого на маслі хліба або використовують випічку з листкового і прісного тіста.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (тарталетки)



Канпе – бутерброди на один укус, малюсінькі і ніжні шматочки хліба з обрізаними скориночками



Тартинки схожі на канапе розмірами, але, на відміну від перших, начинка в них викладається звичайною горою посередині невеликого шматочка хліба



Тарталетки – невеликі кошики з пісочного або прісного тіста, наповнені пастоподібними салатами, паштетами, сирами і фруктами



Воловани (у перекладі з французької мови «політ на вітрі») – досить об'ємні кошики з листкового тіста, які наповнюються, як і тарталетки, салатами, рагу і паштетами, проте, в даному варіанті акцент все ж робиться на тісто, начинка відіграє другу роль



Гарячі бутерброди

Готують з відвареним м'ясом, куркою, з набору продуктів (ковбаси, сиру, яєць, зеленого горошку, майонезу) і рибних консервів. Для їх приготування використовують половинки булочок або пшеничний хліб, на які укладають нарізані продукти, заправляють майонезом, посипають тертим сиrom і запікають в духовці при температурі 220—240°C протягом 2-3 хв. Подають гарячими на круглих блюдах, які покривають серветками.



ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ БУТЕРБРОДІВ

- ❖ **Бутерброди повинні мати привабливий зовнішній вигляд, пікантний смак і приємний аромат.**
- ❖ **Продукти акуратно нарізані, зачищені, викладені на скибочках хліба.**
- ❖ **Мають гладеньку поверхню, смак і запах властиві використаним продуктам.**
- ❖ **Хліб не черствий, товщина шматка для відкритих бутербродів 1 – 1,5 см, для закритих 0,5 см.**
- ❖ **Оформляють свіжими овочами, листковими і пряними овочами, шматочками яйця і лимона, маслинами, соусом майонезом, калиною або журавлиною.**
- ❖ **Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, строк реалізації бутербродів не більше ніж 30 хв.**

ТЕМА УРОКУ:

«Технологія приготування бутербродів»



Ключ до розв'язування картки – тесту

№ питання	1	2	3	4	5	6
Відповідь	3	3	1	1	1	1
№ питання	7	8	9	10	11	12
Відповідь	1	2	3	3	2	4

ТЕМА УРОКУ:

«Технологія приготування бутербродів»



Дякую за увагу!

