Опорный конспект

**Тема урока:** « Бутерброды »

Бутерброды относятся к закускам, которые просто и быстро приготовляются, они имеют широкое распространение.

**Для приготовления бутербродов используют** :

 - мясные и рыбные гастрономические продукты; -

- кулинарные изделия;

- сыры, сырковую массу, яйца;

- повидло, джем;

- масло и масленые смеси;

- различные соусы;

- овощи, фрукты;

 и другие продукты, так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками в таком количестве, чтобы полностью покрыть хлеб. Нарезают продукты не ранее чем за 30…40 минут до подачи и хранят в охлажденном виде.

**Основой бутерброда является**:

 - хлеб ржаной или пшеничный, суточной давности , с коркой или без нее;

 - хлеб с отрубями;

 - багеты, халы, слойки;

 - школьные булочки;

 - пита, тосты, бачели;

 - сухое печенье

На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами ( шпиком, грудинкой, корейкой), с солеными ( сельдью, килькой)

**Классифицируют бутерброды по следующим признакам:**

**по температуре подачи**

 **холодные горячие**

 **по способу приготовления**

**открытые закрытые (сандвич) закусочные ( канапе)**

***Технология приготовления открытых бутербродов:***

1. хлеб нарезают на куски толщиной около 1 см, массой 30… 40 г;

2.намазывают сливочным маслом;

3. укладывают на него подготовленные продукты.

**Бутерброды открытые подразделяются:**

***1 простые*** (приготовляют с одним видом продукта, украшают слив. маслом, зеленью);

*Бутерброд с ветчиной:* (алгоритм приготовления)

ломтик хлеба смазывают слив. маслом + ветчину нарезают на тонкие ломтики + на хлеба укладывают ломтики ветчины так, чтобы они полностью закрывали хлеб и не свешивались с него + украсить зеленью, кусочками овощей, имеющих яркую окраску.

***2 сложные*** ( комбинированные) приготовляют из нескольких продуктов, сочетающихся по вкусу и цвету. Продукты красиво укладывают и оформляют слив. маслом, масляными смесями из кондитерского мешка, свежими помидорами, огурцами, сладким перцем, маслинами, зеленью.

*Бутерброд с мясным ассорти:* ( алгоритм приготовления)

- ломтик хлеба смазывают слив. маслом + язык, телятину, ростбиф нарезают тонкими кусочками + свертывают в виде трубочек + укладывают на хлеб + оформляют майонезом с горчицей, рубленым желе, зеленью.

Для закрепления знаний по теме бутерброды ответьте на вопросы:

1. Дайте определение термина бутерброды?
2. Какие виды хлеба используют для бутербродов?
3. Как подготавливают продукты для бутербродов?
4. Классификация бутербродов?
5. Назовите виды открытых бутербродов?