Опорный конспект.

**Тема:** « Бутерброды закрытые и закусочные»

В отличие от открытых бутербродов, **закрытые бутерброды (сэндвичи)** готовят из двух ломтиков хлеба, продукт не виден,

благодаря чему такой бутерброд становится удобнее держать в руке.

Закрытый бутерброд, изобретен англичанином Джоном Монтегью, четвертым графом Сэндвичским, (любитель карточных игр, он не мог оторваться от карточной игры даже для того, чтобы поужинать, и поэтому приносил ужин с собой).

*Технология приготовления закрытого бутерброда:*

- у хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см;

- на полоску хлеба намазывают сливочное масло;

- укладывают на нее тонко нарезанные продукты;

- затем накрывают другой полоской хлеба, намазанного сливочным маслом;

- слегка прижимают;

- охлаждают;

- нарезают на кусочки длиной 7..8 см

**Сэндвичи** можно готовить с большим количеством кулинарных изделий: различных салатов, омлетов, отварного или жареного мяса, птицы, паштета и бутербродных паст, но обязательно сочетающихся по вкусу.

Большой популярностью пользуются горячие сандвичи, чизбургеры, гамбургеры, хот-доги, для приготовления которых используют жареный рубленый бифштекс или сосиски, вложенные в булочку с кунжутом, разрезанные вдоль на две части; для гамбургеров еще кладут кусочки помидоров, салат, лук, ломтики сыра, приправы из чеснока, майонеза, кетчупа хрена, оливок.

**Для приготовления слоеных бутербродов**  ломтик чёрного хлеба смазывают маслом, затем кладут сверху закусочный продукт такого же размера, потом опять хлеб, масло, продукт и так далее. Причем, слоёв может быть от 7 до 9, а последний слой обязательно из хлеба.

**Закусочные.** Канапе - это разновидность закусочных бутербродов маленького размера, состоящих из нескольких слоев.

Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей и т.д.

Маленькие канапе протыкают палочками-шпажками, с помощью которых берут бутерброд.

**Основой канапе** служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба или ломтики из слоеного теста. Хлеб для канапе нарезают острым ножом тонкими ломтиками, вырезают всевозможные маленькие фигурки и обжаривают до румяной корочки. Затем их охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью. Потом на ломтики укладывают различные закусочные продукты. Готовые канапе протыкают вилочками-шпажками, с помощью которых удобно брать бутерброд.

**Требования к качеству готовых бутербродов:**

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей;

- Хлеб не должен быть слишком тонким и слишком толстым;

- Основа ,должна полностью покрыта продуктом и не свешивалась с него;

- Хранить бутерброд в холодильнике не более 3-х часов

**Для закрепления знаний по теме бутерброды найдите соотношение:**

Бутерброд открытый Бутерброд с ветчиной, яйцом,

простой и огурцом.

Бутерброд с паштетом

Бутерброд с мясным

Бутерброд открытый ассорти.

сложныйГамбургер

Канапе с сыром

Бутерброд закрытый Гамбургер

Канапе с сыром и окороком

Закусочный бутерброд Бутерброд с икрой