

План уроку №149-150

Тема: « Підготовка сировини для приготування бутербродів Технологія приготування бутербродів.

Бутерброди –це найбільш розповсюдженний вид закуски.

Для їх приготування використовують житній або пшеничний хліб, який нарізають зі скоринкою чи без неї на подовжені скибочки близько 1 см. Використовують для бутербродів м'ясні та рибні гастрономічні продукти та кулінарні вироби, сири, сиркову масу, повидло, джем, яйця, масло и масляні суміші, різноманітні соуси, овочі, фрукти і другі продукти так, щоб вони добре поєднувалися за смаком і кольором. Продукти для бутербродів нарізають тонкими скибочками в такій кількості, щоб повністю покрити хліб. На скибочку хліба кладуть 1-3 кусочки продукту, бажано без дрібних доважок. Нарізають продукти не раніше чим за 30-40 хв. до подачі і зберігають в охолодженому місці. Бутерброди бувають відкритими, закритими (сандвічі) і закусочні (канапе, тартинки).

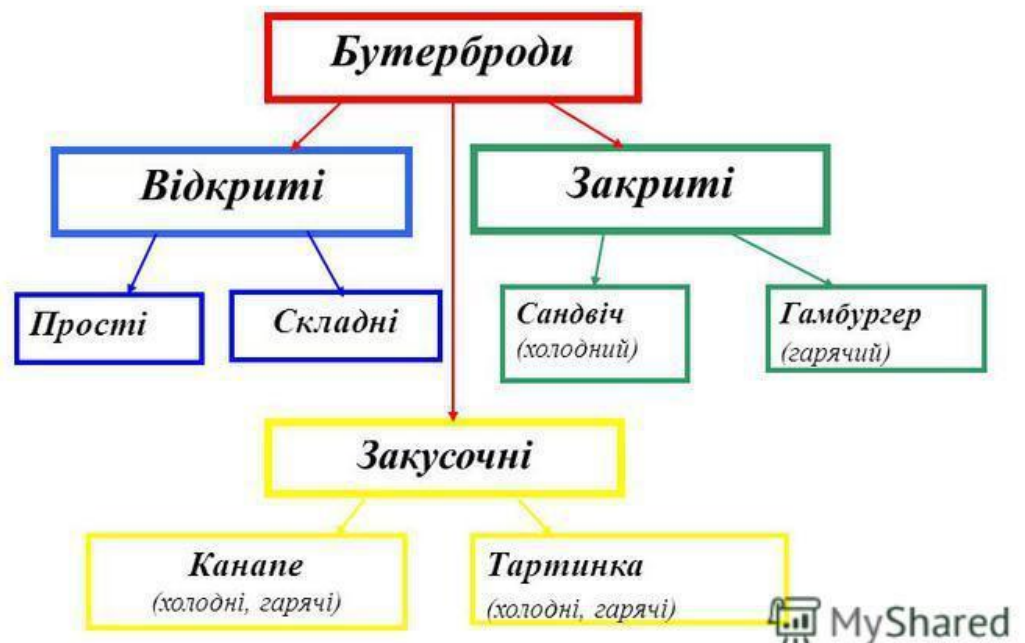
У сучасній українській кухні набули визнання закуски, розміщені на скибочці хліба, - бутерброди (накладанці), які можна довільно комбінувати. Для приготування бутербродів використовують пшеничний і житній хліб із скоринкою або без неї. Хліб має бути не дуже м'яким, оскільки він погано нарізується, деформується, розкришується.

Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак. Тому хліб нарізають скибочками однакової форми (трикутники, прямокутники), на нього акуратно кладуть закуску і прикрашають свіжими овочами, листовими і прямими овочами, кусочками яйця і лимона, маслинами, майонезом або майонезом із корнішонами, калиною чи журавлиною. Якщо до складу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти. Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками. Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка.

Бутербродні вироби на підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують попередньо перед реалізацією.

Бутерброди поділяють на такі основні групи: відкриті (прості і складні – асорті), закриті (сандвічі), закусочні (канапе) і гарячі.

Класифікація бутербродів



Відкриті бутерброди. Бутерброди з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка), продуктами, що мають гострий смак (оселедець, кільки, ікра кетова), а також з продуктами, які не мають добре вираженого смаку (яйця, деякі сорти плавленого сиру), готують на житньому хлібі. Для решти бутербродів використовують пшеничний хліб, який після нарізування на скибочки змащують розм'якшеним вершковим маслом або сумішшю масла з гірчицею, майонезом, томатним пюре, кладуть нарізану зелень петрушки, тертий хрін, кільки, оселедець, сир.

Хліб для відкритих бутербродів нарізають скибочками, трохи навскіс завтовшки 1-1,5 см і масою 30-40 г. Продукти для них нарізують, дотримуючись таких правил: товсті батони вареної ковбаси нарізають упоперек одним шматком на бутерброд, копчені – навскіс по 2-3 шматочки, сир твердий – скибочками прямокутної або трикутної форми, шинку – тонесенькими шматочками, малосолону рибу навскіс по 1 шматочку на бутерброд, філе оселедця – навскіс по 2 шматочки, варене і смажене м'ясо – упоперек волокон тоненькими скибочками, масло і масляні суміші – шматочками прямокутної

форми. Товщина нарізаних продуктів повинна бути 2-3 мм. Продукти, призначені для бутербродів, нарізають за 30-40 хв. до подавання і зберігання на холоді.

Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад, бутерброд з маслом, з ковбасою, з сиром та ін.

Складні відкриті бутерброди асорті готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати таким чином, щоб було зручно їсти, основний продукт у поєднанні із супутним повинен виділятися.

Відкриті бутерброди можна прикрасити зеленим салатом, шпинатом, гілочками петрушки, кропу, скибочками свіжих томатів або солоних огірків, редиски, шматочками свіжого чи маринованого перцю тощо. Бутерброди з оселедцем, кількою, шпроти або ікрою оформлять маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки. При цьому відповідно збільшують вихід.

Відкритий бутерброд



Борошняний виріб	<i>Простий</i>		<i>Складний</i>
	Вид продукта		Вид продукта
Хліб	Ковбасні вироби	Майонез	Кетчуп, ковбасні вироби.
Батон	Сир	Шпроти	Сир, майонез, огірок, шпроти.
Булка	Варення	Вершкове масло	Вершкове масло, варення або джем.

Закриті бутерброди (сандвічі). Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для таких бутербродів краще використовувати формовий без скорінок. Його нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см. Поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використовувати масляну суміш), укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів.

Для приготування закритих бутербродів з батоном або булочок їх розрізують уздовж навпіл, поверхню розділу змащують маслом і вкладають скибочки підготовлених продуктів.

Закритий бутерброд

- Сендвіч – холодний бутерброд.
- Використовують два кусочки хліба і будь-який продукт між ними.
- Кількість шарів бутерброда залежить від його виду і призначення.



Можна готувати багат шарові бутерброди, для яких використовують пасти з різних продуктів, що дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу

ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.

Сандвічі можуть бути дво- і тришаровими, з одним продуктом або кількома. В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувалися між собою за смаком.

Закритий бутерброд



- Гамбургер – булка в середині знаходяться гарячі продукти з приправами і спеціями.
- Піта – гарячий бутерброд – національна паляниця, в середині якої продукти.

Бутерброди закусочні (канapé). Для їх приготування з хліба зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підсмажують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують. Смужки змащують тонесеньким шаром вершкового масла з одного боку, потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти завширшки 0,5-1 см і заввишки 2-3 мм. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею чи яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тонесенькою смужкою або сіткою випущеною з кондитерського шприца збите вершкове масло чи інші масляні суміші. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4 см. По краях кружальця вичавлюють оселедцеве масло, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Закусочні бутерброди

- **Канapé** – це мініатюрний закусочний бутерброд (може бути гарячим і холодним, відкритим – простим і складним).
- **Тартинки** – це прісні корзинки наповнені гарячою або холодною начинкою.



Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (тарталетки). Воловани випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10-20 г з прісного і масою 12-25 г із здобного тіста. Їх наповнюють різними продуктами і оформляють; подають 2-4 шт. на порцію.

Корзиночки можна наповнювати м'ясним, рибним чи овочевим салатом, прикрашати шматочками м'яса, риби чи яйцем, а також зеленню петрушки чи зеленим салатом.

Вимоги до якості бутербродів. Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використаним продуктам. Хліб не черствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5.

Вимоги

1. Готують бутерброди безпосередньо перед подачею на стіл.
2. Гарячі бутерброди подають з певною температурою.
3. Всі продукти для приготування бутербродів повинні бути свіжими.
4. Хліб має бути одної довжини.
5. Термін зберігання не більше 4-5 год.
6. Бутерброди розкладають на блюдо в один ряд.
7. Гарячі і великі бутерброди їдять за допомогою ножа і виделки.

