Міністерство освіти , науки, молоді та спорту України
Грицівське вище професійне училище № 38

Методична розробка

уроку виробничого навчання

на тему:



«Приготування бутербродів»

Методична мета: ***Шляхи та методи формування самостійності у процесі виробничого навчання.***

Професія: ***«Кухар, пекар».***

Підготувала майстер в/н
Грицівського ВПУ № 38
Жарчинська Н.В.

2012р.

Тема програми: холодні страви та закуски.

Тема уроку: приготування бутербродів.

Навчальна мета: ознайомити учнів з роботою у холодному цеху, правилами санітарії і гігієни, безпекою праці, користування приладами і інструментами. закріпити уміння і навики приготування широкого асортименту бутербродів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів увагу і спостереження, вміння висловлювати свою думку.

Виховна мета: виховувати естетичний смак, охайність, любов до професії.

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

1. Обладнання: робочий стіл, мийка, ваги.
2. Інструменти, інвентар: дошки для нарізання, ножі, тертки.
3. Комп'ютерна техніка.
4. Сировина: батон пшеничний, хліб тостерний для грінок, шинка, сир твердий, риба солена, огірки, томати, маслини, зелень .
5. Технологічне оснащення уроку: схеми, картки, кросворди, слайди, натуральні зразки.
6. Дезинфікуючі та миючі засоби.

Міжпредметні зв'язки:

- технологія приготування їжі з основами товарознавства;
- основи фізіології, санітарії та гігієни;
- охорона праці;
- устаткування підприємств харчування.

Тип уроку: комбінований.

Метод проведення уроку: нестандартний урок – уявна мандрівка.

<u>Структура уроку</u>.

І.Організаційна частинна. (3хв)

- привітання;
- перевірка наявності учнів;
- перевірка стану спецодягу та особистої гігієни.

ІІ. Вступний інструктаж. (42хв)

Тема нашого уроку: ***приготування бутербродів.***

Сьогодні у нас незвичайний урок, ми здійснюємо мандрівку по холодному цеху, який призначений для приготування, порціонування і оформлення холодних страв і закусок.

1. Актуалізація опорних знань учнів.(10хв)

Давайте ми з Вами зробимо екскурсію в минуле, пригадаємо урок з технології приготування їжі, по темі: «Холодні страви і закуски». Проведемо бліц – опитування по даній темі.

а). **Первинна обробка продуктів здійснюється ...** в спеціальних цехах на підприємствах громадського харчування, або на окремих виробничих столах.

б). Робоче місце оснащене ... виробничими столами, обробними дошками, посудом, ножами – малим і середнім, корінчастим та жолобковим.

в). Послідовність технологічного процесу первинної обробки овочів... приймання овочів за вагою та якістю; сортування (видалення пошкоджених овочів); калібрування (сортування за розмірами та ступенем стиглості); миття з метою видалення з поверхні землі і піску; обчищення з метою видалення неїстівних частин, що мають низьку харчову цінність; промивання у холодній воді для видалення залишків шкірки та піску; нарізування (виконується з метою надання овочам певної форми залежно від призначення).

г). Способів нарізування овочів ... існує два – ручний і механічний.

д). Форми нарізування овочів поділяються на ... прості і складні.

ж). Бутерброди... – це закуска, розміщена на скибочці хліба.

2. Формування нових професійних знань, умінь та навичок. (20хв)

Мотивація: в меню української кухні прижились і чудово працюють деякі «закордонні прибульці». Яскравим прикладом таких страв слугують бутерброди. Що таке бутерброд і з чим його їдять, прекрасно представляє будь-яка людина, проте варто зауважити, що сама історія цього «об'єкта» вельми і вельми загадкова. Цей шматок хліба, намазаний маслом (власне - це прямий переклад слів бутер і

брот - хліб і масло з німецького) в плані свого походження додає нам багато загадок. Для того, щоб взнати походження (винахід) бутерброда ми спробуємо зробити екскурс в історію і розглянути можливі коріння цієї страви.

Отже, ми починаємо. Існує думка, що перші бутерброди були винайдені мусульманами. Інша версія про те, що під час єпідемії бутерброд винайшов молодий Микола Коперник, запропонувавши намащувати одну з сторін хліба світлим складом як індикатером забрудненості.

Ще одна з версій (джерело - чутки) бутерброд був розроблений Піфагором як об'єкт, якому судилося з максимальною часткою ймовірності падати на одну сторону.

Варто відзначити, що про походження закритого бутерброда (сандвіча) є також досить цікава історія. Вважається, що був завзятий картяр - лорд Сандвіч, і для того, щоб максимальний час перебувати за ігровим столом йому була потрібна їжа, яка б не бруднила руки. Так верхній шар масла був покритий шаром хліба (булочки).

В сучасній кухні бутерброди використовують як самостійну страву, як закуску на сніданок, перед обідом та вечерею, до супів, чаю, кави. Бутерброди подають під час проведення банкету, фуршету.

За допомогою слайдів познайомимось з класифікацією бутербродів.

Показ слайдів *(презентація додається)*.

Здійснюючи мандрівку нашим уроком ми завітаємо в холодний цех, який призначений для приготування, порціонування і оформлення холодних страв і закусок, солодких страв і холодних супів. Приміщення цеху розташовують таким чином, щоб забезпечити зв'язок з гарячим цехом, роздавальним, торговим залом, тут і проходить приготування бутербродів. Температура подавання холодних страв і закусок -10 - 12^0С, тому в цеху встановлюють достатню кількість холодильного обладнання.

При приготуванні бутербродів слід особливу увагу звернути на дотримання правил безпеки праці в холодному цеху.

Для того щоб правильно і смачно приготувати бутерброди треба слідувати наступним правилам:

1. Необхідно для бутербродів використовувати виключно черствий хліб, так як свіжий хліб нарізати дуже складно. З батона чи хліба необхідно зрізати шкоринку. Нарізати шматочки хліба для бутерброда можна у вигляді ромба, квадрата, зірки, півмісяця, трикутника.

2. Шматочки хліба треба густо намазати маслом або майонезом.

3. На намазаний шматочок хліба покласти різні продукти, щоб за зовнішнім виглядом і смаковими якостями вони збігалися.

4. Готові бутерброди викладають на плоске блюдо покрите серветкою.

5. Готувати бутерброди треба за одну годину до подачі до столу.

6. Зберігають приготовані бутерброди в холодному місці не більше години.

7. Для швидкого приготування бутербродів необхідні компоненти треба приготувати заздалегідь. Масло перетерти, так його легше буде намазувати. Ковбасу, шинку, м'ясо, сир, огірки, помідори, яйця, тонко нарізати. Укласти у лоточки і закрити плівкою.

8. Бутерброди можна приготувати на злегка обсмаженому хлібі. Такий хліб можна смажити на сковороді. Сушити в печі або використовувати тостер. Зверху такі грінки з шкоринкою, а всередині м'які.

Особлива увага приділяється оформленню холодних страв і закусок. Акуратно викладені прикрашені страви привертають увагу, збуджують апетит. Продукти мають бути охайно і красиво укладені й поєднуватися за формою та кольором, оформлення - простим і витонченим.

Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями, або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками. Бутерброди укладають симетрично або у вигляді малюнка.

А зараз, демонстрація приготування бутерброду з рибою та огірком.

4. Закріплення нової теми (10хв).

Наша уявна мандрівка продовжується, і мені порібна ваша допомога.

Чи ж уважними ви були на уроці перевіримо за допомогою тестових завдань, усної відповіді, загадок та за допомогою кросворду.

а) тести *(учні дають відповідь на тестові завдання, див. додаток);*

б) бесіда;

- При якій температурі подають холодні страви і закуски ?

(Температура подавання холодних страв і закусок -10 - 12^0С).

--Як нарізають хліб для відкритих бутербродів?

(хліб для відкритих бутербродів нарізають скибочками, трохи навскіс, завтовшки 1 – 1,5 см, масою 30-40 гр.)

- Які вимоги до якості бутербродів ви знаєте?

(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 – 0,5см)

- Який посуд використовують для подачі холодних страв і закусок?

(холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форми, тарілках для оселедця, ложках, кришталевих і фарфорових вазах, одно-багато порціонних салатниках, розетках, креманках)

- Яка товщина хліба для закритих бутербродів?

(товщина хліба для закритих бутербродів 0,5см)

в) відгадування загадок;

А хто відгадає загадку?

Хвалить його кожен,
Любить його кожен.
І дня ми прожити
Без нього не можем.
(Хліб)

Я духмяний, в дірочках,
А на смак так просто
– ах! (Сир)
Зі мною кожен
бутерброд

Зазирає вам у рот.
(Ковбаса)

Без вікон, без дверець, повна кошара овець. (Огірок)

Справились всі добре тож приступаємо до самостійної роботи.

ІІІ. Поточний інструктаж та самостійна робота учнів (5год)

- самостійні вправи по організації робочого місця;
- самостійний підбір інструменту, інвентаря, посуду;
- вправи по самостійному приготуванню бутербродів (згідно інструкційно-технологічних карток);
- самостійне оформлення;
- подача.

Обходи робочих місць:

- дотримання правил санітарії та гігієни, вимог безпеки праці;
- проведення додаткового індивідуального інструктажу;
- спостереження за використанням інвентаря та економією часу, сировини;
- спостереження за якістю роботи;
- прибирання робочих місць.

IV. Заключний інструктаж(15хв)

Отже, сьогодні ми провели урок-мандрівку по холодному цеху, під час якої ознайомились з особливостями приготування холодних страв і закусок, організацією робочого місця в холодному цеху, а також підбором посуду, оформленням і подачею холодних страв і закусок. Кожен з вас приймав посильну участь у самостійному створенні свого шедевру при приготуванні бутербродів.

При підведенні підсумків уроку хочу відмітити учнів, які приймали активну участь на уроці. Відмітити кращі роботи учнів. Звернути увагу на типові помилки, шляхи їх попередження і усунення.

При проведенні нашого уроку – мандрівки, ви були активними і уважними і заслуговуєте такі оцінки (повідомити, охарактеризувати оцінки учнів).

Повідомлення домашнього завдання :

Повторити тему: «Приготування холодних страв та закусок».

Додатки

Тема «Бутерброди»

тести І – го рівня знань

1. Хліб для відкритих бутербродів нарізають масою:

а) 10-15гр; б) 20-30гр;

в) 30-40гр; г) 40-50гр;

2. Валовини готують з:

а) пісочного тіста;

б) дріжджового тіста;

в) листкового тіста;

3. Продукти укладають на хліб для бутербродів так. щоб вони:

а) повністю покрили хліб;

б) частково покрили хліб;

4. Для приготування відкритих бутербродів використовують:

а) одну скибку хліба; б) дві скибки хліба;

в) бутербродну булку;

5. Готові бутерброди зберігають:

а) 30зв; б) 1год;

в) 3год; г) зразу відпускають;

6. Прості відкриті бутерброди готують з:

а) одного виду продукту; б) декількох видів продуктів;

7. **Термін зберігання варених ковбас не більше:**

а) 20 годин з дня виготовлення;

б) 32 години з дня виготовлення;

в) 48 годин з дня виготовлення;

г) 72 години з дня виготовлення;

Ключ до тестів І – го рівня знань

Завдання	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
Відповідь	б	в	а	а	г	а	в

Тема «Бутерброди»

Тести ІІ – го рівня знань

1. Дайте класифікацію бутербродів за способом приготування:

а)

б)

в)

г)

д)

є)

е)

й)

к)

л)

2. Розкрийте зміст поняття – складний бутерброд…….

3. Встановіть відповідність:

а) тарталетки
- корзиночки;
- грінки;
- скибка хліба.

б) валовани
- хлібний батон;
- шпажки;

- корзиночки з листкового тіста.

Ключ до тестів ІІ – го рівня знань

Завдання №1

а) відкриті (прості і асорті); **б)** закриті – сандвічі, дорожні, листові;

в) закусочні – канапе; **г)** калорійні; **д)** багатошарові; **є)** бутерброди – башні, або бутерброди – піраміди; **е)** бутерброди – рулети; **й)** бутербродні торти;

к) бутерброди для дітей; **л)** солодкі бутерброди.

Завдання №2

Складний бутерброд готують з набору декількох продуктів, які добре поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Завдання №3

а) корзиночки; **б)** корзиночки з листкового тіста.

Тема: «Бутерброди»

Тести ІІІ – го рівня знань

1. Опишіть приготування сандвіча з маслом і м’ясним рулетом.

2. Розмістіть в правильній послідовності приготування бутербродів закусочних (канапе):

а) нарізання продуктів;

б) нарізання хліба на смужки;

в) зрізання шкоринки з хліба;

г) охолодження;

д) обсмажування на маслі;

е) викладання продуктів;

є) відпуск;

й) нарізання смужок різної форми;

к) оформлення.

Ключ до тестів ІІІ – го рівня знань

Завдання №1.

Хліб нарізають на скибочки шириною 5-6 см, товщиною 0,5 см. Поверхню смужки хліба змащують тонким шаром масла, укладають тонкі скибочки підготовленого рулету, накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратиків.

Завдання №2

в); б); д); г); а); е); й); к); є).

Тема «Бутерброди»

Картка завдання .

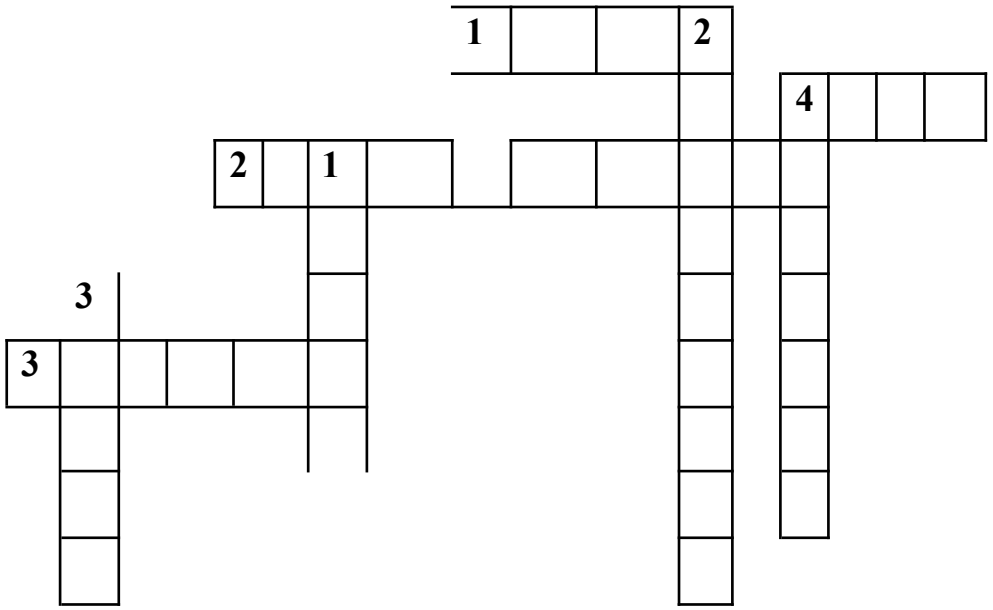
Вирішити проблемну ситуацію.

1. На підприємство поступив ніжний і м’який оселедець, щоб його використати для приготування бутербродів, ваші дії:

2. Після приготування бутербродів залишилася ікра, щоб запобігти її висиханню, ваші дії:

3. Твердий сир тривалий час зберігався і висох, що потрібно зробити щоб його освіжити?

Кросворд по темі «Бутерброди»



По горизонталі:

1. Основний компонент бутерброду; 2. Корзинка з прісного тіста; 3. Назва бутерброду, який відпускають по 2-6 шт на порцію; 4. Продукт, який відпускають на житньому хлібі.

По вертикалі:

1. Скручена смужка хліба з продуктами; 2. Закуска на скибці хліба; 3. Продукт, який наносять на хліб; 4. Бутерброд, який складається з двох скибок хліба

Правильна відповідь

По горизонталі:

1. Хліб; 2. Тарталетка; 3. Канапе; 4. Сало.

По вертикалі:

1. Рулет; 2. Бутерброд; 3. Масло; 4. Сандвіч.

Інструкційна картка приготування гарячого бутерброду

№ п/п	*Послідовність виконання завдання*	*Обладнання, інвентар, посуд, обладнання*	*Безпека праці*	*Вимоги до якості*
I	Організувати робоче місце.	Розробна дошка, ніж середній і малий, лотки для сировини, посуд для готових виробів. Мікрохвильова піч.	Робоче місце правильно організоване, чисте, ножі з надійно закріпленими ручками, без пошкоджень гострі обладнання справне.	
II	Підготовлену булочку розрізають на половину, кладуть на неї підготовлені нарізані продукти, заправляють майонезом, посипають тертим сиром.		При користуванні ножем слідкують за правильними положеннями пальців рук, щоб не порізатись.	
III	Запікають в мікрохвильовій, або жаровій шафі при	Термостійка посуда, або противні.	Обов’язково користуватись терморукавицями.	

	температурі 220-240град протягом 2-3 хвилин.			
IV	Правила відпуску: подають гарячими на круглих, або овальних блюдах, які покривають паперовими серветками.			Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак. Продукти охайно нарізані і викладені на шматок хліба або булочку.

Інструкційно-технологічна картка

Тостер сандвіч з шинкою, сиром та помідором.

Назва інгредієнтів	**Маса інгредієнтів, г на 1 порцію**		**Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості інгредієнтів**
	брутто (г)	нетто (г)	Сировина
Хліб тостовий	40	40	повинна
Шинка	20,7	20	
Сир Гауда	22	20	відповідати вимогам
Помідор свіжий	36,5	15*	* без шкірочки
Масло вершкове	5	5	діючих
Маса н/ф		100	стандартів
Вихід		90	

Технологія приготування

З помідорів зняти шкірочку, нарізати тоненькими кружальцями. На два шматки хліба викласти прошарком сир, шинку, помідор. З'єднати обидва шматки, змастити верхню і нижню поверхню хліба вершковим маслом і смажити на грилі до готовності.

Характеристика готової страви (виробу).

Зовнішній вигляд - тостер сандвіч

Колір,смак і запах - притаманний складовим компонентам.

Інструкційно-технологічна картка

Бутерброди з маслом

Рецептура № 1(ЗР, 2007р)

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію,г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло вершкове або шоколадне, або фруктове, або медове, або сирне № 880	20	20	15	15	10	10
Хліб	30	30	30	30	30	30
Вихід	-	50	-	45	-	40

Технологія приготування.

Хліб нарізають шматочками товщиною 1-1,5см. На нього кладуть тонкий шар масла.

Масло нарізають тонкими шматочками різної форми з таким розрахунком, щоб вони покривали більшу частину шматочка.

Вимоги основної сировини.

Масло вершкове – консистенція однорідна, пластична, густа. Колір від білого до світло – жовтого, однорідний по всій масі, без сторонніх домішок, смак та запах чистий, з свіжими пастеризованими вершками.

Хліб пшеничний – поверхня гладенька, форма правильна, м'який, добре пропечений, еластичний, присмак та запах відповідає даному сорту без стороннього присмаку та запаху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бутерброди круглої або прямокутної форми, рівномірно покриті вершковим маслом.

Колір,смак і запах – відповідний даній страві.

Консистенція - масло вершкове – консистенція однорідна, пластична, густа, хліб пористий, не липкий, добре пропечений.

Інструкційно-технологічна картка

Бутерброди з маслом

	№ п/п	Найменування сировини	Брутто,г	Нетто,г
	1	Масло вершкове	90	90
	2	«Карателька»	10	10
	3	Хліб	300	300
		Вихід		**400**

Технологія приготування:

Хліб нарізають скибочками завтовшки 1-1.5 см.. У вершкове масло додають маслянистий розчин «Карателька», ретельно перемішують. Скибочки хліба намазують приготовленою масою.

Технологічні вимоги до сировини:

Масло вершкове - смак і запах властиві, без сторонніх смаків і запахів; консистенція однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Хліб пшеничний - добре пропечений, не вологий еластичний, без грудок, без стороннього смаку і запаху.

«Карателька» - прозорий маслянистий розчин, без запаху, смак рослинного масла, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається прогорклості.

Колір - темно-оранжевий, однорідний по всій масі.

Органолептична оцінка якості страви:

Зовнішній вигляд: скибочки хліба рівномірно покриті масляною сумішшю.

Колір, смак і запах: властиві хлібу, маслу вершковому і прозорому маслянистому розчину «Карателька».

Інструкційно-технологічна картка

<u>Бутерброди з маслом і яйцем.</u>



Найменування сировини	**Брутто,г**	**Нетто,г**
Яйця	5 шт	200
Масло вершкове	40	40
«Карателька»	10	10
Хліб	300	300
Вихід		**550**

Технологія приготування:

Хліб нарізають скибочками завтовшки 1-1.5 см., намазують масляною сумішшю, зверху викладають варене яйце, розрізане вздовж на 2-3 скибочки.

Технологічні вимоги до сировини:

Яйця - свіжі, шкаралупа чиста, міцна, цілісна.

Масло вершкове - смак і запах властиві, без сторонніх смаків і запахів; консистенція однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Хліб пшеничний - добре пропечений, не вологий еластичний, без грудок і слідів непромісу, без стороннього смаку і запаху.

«*Карателька»* - прозорий маслянистий розчин, без запаху, смак рослинного масла, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається прогорклості.

Колір - темно-оранжевий, однорідний по всій масі.

Органолептична оцінка якості страви:

Зовнішній вигляд: скибочки хліба рівномірно покриті маслом з «Карателька» зверху викладені скибочки вареного яйця.

Колір, смак і запах: властиві для хліба з маслом вершковим, прозорому маслянистому розчину «Карателька» і яйця.

Інструкційно-технологічна картка

Бутерброди з сиром

Рецептура № 3 (ЗР, 2007р)

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію,г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир український або російський	27	25	21	20	16	15
голландський або швейцарський, або чедер	27	25	22	20	16,5	15
латвійський	28	25	23	20	17	15
московський або ярославський	27	25	21,5	20	16	15
костромський	26	25	21	20	15,5	15
Масло вершкове	10	10	5	5	5	5

Хліб	30	30	30	30	30	30
Вихід						

Технологія приготування

Хліб нарізають шматочками товщиною 1-1,5см. На нього кладуть тонкий шар масла, а зверху кладуть 1-2 кусочки сиру, сир ріжуть на великі куски прямокутної або трикутної форми, товщиною 1,5-2 мм.

Вимоги основної сировини.

Сир – парафінова кірка тонка, жовтого або червоного кольору без пошкоджень, консистенція м'яка, пластична, смак гострий з кислинкою, відповідний даному виду сиру, без стороннього присмаку та запаху.

Масло вершкове – консистенція однорідна, пластична, густа. Колір від білого до світло – жовтого, однорідний по всій масі, без сторонніх домішок, смак та запах чистий, з свіжими пастеризованими вершками.

Хліб пшеничний – поверхня гладенька, форма правильна, м'який, добре пропечений, еластичний, присмак та запах відповідає даному сорту без стороннього присмаку та запаху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бутерброди круглої або прямокутної форми, рівномірно покриті сиром, оформлені зеленню петрушки.

Колір,смак і запах – відповідний даній страві.

Консистенція - сир ніжний, однорідний, пластичний.

Інструкційно-технологічна картка

<u>Бутерброди з маслом та сиром</u>



Найменування сировини	**Брутто,г**	**Нетто,г**
Сир радянський, російський, волзький, углицький	160	150
Сир голландський, швейцарський, чеддер	165	150
Сир латвійський	170	150
Сир московський, ярославський	160	150

Сир степовий, костромський	155	150
Масло вершкове	40	40
«Карателька»	10	10
Хліб	300	300
Вихід		**500**

Технологія приготування:

У масло вершкове додають «Карательку», ретельно перемішують. Шматочки хліба товщиною 1-1.5 см. намазують масляною сумішшю, зверху викладають тонкі шматочки сиру, намагаючись покрити всю поверхню шматочка.

Технологічні вимоги до сировини:

Сири - шкоринка міцна, рівна, без пошкоджень; смак і запах виражені, сирні; колір від білого до слабо-жовтого; однорідної консистенції.

Масло вершкове - смак і запах властиві, без сторонніх смаків і запахів; консистенція однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Хліб пшеничний - добре пропечений, не вологий еластичний, без грудок і слідів непромісу, без стороннього смаку і запаху.

«*Карателька»* - прозорий маслянистий розчин, без запаху, смак рослинного масла, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається прогірклості.

Колір - темно-оранжевий, однорідний по всій масі.

Органолептична оцінка якості страви:

Зовнішній вигляд: - шматочки хліба рівномірно покриті маслом з «Карателькою», зверху викладені шматочки сиру.

Колір, смак і запах: властиві для даного виду сиру з маслом і «Карательці».

Інструкційно-технологічна картка

Закриті бутерброди з сиром

Рецептура № 23(ЗР, 2007р)

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію,г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир український або російський	-	-	21	20	21	20

голландський або швейцарський, або чедер	-	-	22	20	22	20
латвійський	-	-	23	20	23	20
московський або ярославський	-	-	21,5	20	21,5	20
костромський	-	-	21	20	21	20
Масло вершкове	-	-	5	5	5	5
Хліб	-	-	30	30	30	30
Вихід						

Технологія приготування

Один із шматочків хліба намащують масло, кладуть на нього сир і накривають другим шматочком хліба.

Вимоги основної сировини.

Сир – парафінова кірка тонка, жовтого або червоного кольору без пошкоджень, консистенція м'яка, пластична, смак гострий з кислинкою, відповідний даному виду сиру, без стороннього присмаку та запаху.

Масло вершкове – консистенція однорідна, пластична, густа. Колір від білого до світло – жовтого, однорідний по всій масі, без сторонніх домішок, смак та запах чистий, з свіжими пастеризованими вершками.

Хліб пшеничний – поверхня гладенька, форма правильна, м'який, добре пропечений, еластичний, присмак та запах відповідає даному сорту без стороннього присмаку та запаху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бутерброди прямокутної форми, між двома шматочками хліба лежить сир.

Колір,смак і запах – відповідний даній страві.

Консистенція - сир ніжний, однорідний, пластичний.

Інструкційно-технологічна картка
<u>Сандвіч гострий</u>

Назва інгредієнтів	Маса інгредієнтів, г на 1 порцію		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості інгредієнтів
	брутто (г)	нетто (г)	Сировина

Перець болгарський	20	15	повинна
Помідори свіжі	40	20*	* без м'якоті
Цибуля ріпчаста	11,9	10	відповідати
Перець гострий стручковий	6,5	5	вимогам
Часник	6,4	5	діючих
Сіль	0,5	0,5	стандартів
Помідори в своєму соку	26	25	
Бекон	11,3	10	
Ковбаса с/к	16	15	
Олія	15	15	
Хліб тостовий	48	40	
Олія	10	10	
Салат зелений	7,5	5	
Оливки	18,2	10	
Зелень	1,35	1	
Вихід		100	

Технологія приготування

Перець болгарський, цибулю ріпчасту, помідори без шкірочки, нарізані кубиком, смажимо до готовності, додаємо гострий стручковий перець, часник, мелений на блендері, томати в своєму соку прогріваємо й доводимо до смаку. Нарізані дрібним кубиком ковбасу смажимо й з'єднуємо із овочевою сумішшю. Хліб тостовий зачистити від шкірочки, розрізати по діагоналі на дві половинки, смажити на олії до золотистої шкоринки. На шматочки хліба положити листя салату, зверху овочеву суміш із м'ясними продуктами. Зверху тости прикрасити оливками на шпажці й зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сандвіч гострий.

Колір,смак і запах - притаманний складовим компонентам.

Інструкційно-технологічна картка

<u>Бутерброди з джемом або повидлом</u>

Рецептура № 2 (ЗР, 2007р)

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію,г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Джем або повидло	35,4	35	30,3	30	20,2	20
Масло вершкове	5	5	5	5	5	5
Хліб	30	30	30	30	30	30
Вихід	-	70	-	65	-	55

Технологія приготування

Хліб нарізають шматочками товщиною 1-1,5см. На нього кладуть тонкий шар масла, змащують джемом або повидлом.

Вимоги основної сировини.

Повидло або джем – однорідна желейна маса, солодка або кисло-солодка на смак, колір відповідає плодам з яких виготовлено.

Масло вершкове – консистенція однорідна, пластична, густа. Колір від білого до світло – жовтого, однорідний по всій масі, без сторонніх домішок, смак та запах чистий, з свіжими пастеризованими вершками.

Хліб пшеничний – поверхня гладенька, форма правильна, м'який, добре пропечений, еластичний, присмак та запах відповідає даному сорту без стороннього присмаку та запаху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - бутерброди круглої або прямокутної форми, рівномірно покриті повидлом або джемом, оформлені вершковим маслом.

Колір,смак і запах – відповідний даній страві.

Консистенція - повидло і джем однорідної желейної маси, не розтікаючої по поверхні.

Інструкційно-технологічна картка

<u>Закриті бутерброди з медом, або повидлом, або джемом, або мармеладом.</u>



Найменування сировини	Брутто,г	Нетто,г
Мед, або джем, або повидло, або мармелад	303	300
Масло вершкове	40	40
«Карателька»	10	10
Хліб	400	400
Вихід		**750**

Технологія приготування:

Скибочки хліба товщиною 1-1.5 см. намазують масляною сумішшю, потім медом, або повидлом, або мармеладом, або джемом і накривають другою скибочкою хліба.

Технологічні вимоги до сировини:

Мед - солодка, ароматна, закристалізованій маса різної консистенції, жовтого або коричневого кольору.

Масло вершкове - смак і запах властиві, без сторонніх смаків і запахів; консистенція однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Хліб пшеничний - добре пропечений, не вологий еластичний, без грудок і слідів непромісу, без стороннього смаку і запаху.

«*Карателька»* - прозорий маслянистий розчин, без запаху, смак рослинного масла, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається прогірклості.

Колір - темно - помаранчевий, однорідний по всій масі.

Органолептична оцінка якості страви:

Зовнішній вигляд: скибочки хліба рівномірно покриті маслом з «Карателька» і медом, або джемом, або повидлом, або мармеладом, зверху накриті другою скибочкою хліба.

Колір, смак і запах: властиві хлібу з маслом вершковим та «Карательці», і медом, або джемом, або повидлом, або мармеладом.

Інструкційно-технологічна картка

Ппригoтування гарячого бутерброду з ковбасою та сиром.

№ п/п	Сировина	Технологія приготування
1		Шматочки батона намазати кетчупом і майонезом.
2		Зверху викласти кружальця копченої ковбаси.
3		На ковбасу покласти тонкі скибочки сиру.
4		Поставити в мікрохвильову піч на 1 хв. 20 сек. Бутерброд готовий.

Інструкційно-технологічна картка

Приготування гарячого бутерброду з помідором та сиром.

№ п/п	Сировина	Технологія приготування
1		Булку розрізаємо навпіл.

2		Змащуємо майонезом.
3		Кладемо нарізаний дольками помідор.
4		Кладемо листя салату.
5		Накриваємо сиром.
		Ставимо в розігріту духовку на 3-8 хвилин.

Інструкційно-технологічна картка

Приготування бутербродів з соленою рибою та огірком

№ п/п	Сировина	Технологія приготування

1		Тонкими скибочками нарізаємо пшеничний білий хліб.
2		Кожен шматочок хліба змащуємо тонким шаром вершкового масла;
3		Тонко, навскіс, нарізаємо свіжий огірок (так, щоб просвічувався). Викладаємо огірки на підготовлені шматочки хліба з маслом.
4		Тонко, навскіс, нарізаємо підготовлене філе риби. Викладаємо на кожен бутерброд по одному – два шматочки риби.
5		Прикрашаємо зеленню. Подаємо.