

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКУ

Професія: Кухар 4 –го розряду

Тема розділу: « Приготування холодних страв та закусок».

Тема уроку: «Приготування бутербродів».

Мета уроку:

а) навчальна – закріпити набуті теоретичні знання з означеної теми, сформувані вміння виконувати операції з приготування та подачі різновиди бутербродів; розвивати навички виконання складних операцій та творче відношення до обраної професії;

б) розвиваюча – розвивати логічне та практичне мислення при виконанні виробничих завдань, самостійність в роботі, критичну оцінку своєї діяльності;

в) виховна – виховувати естетичний смак, прагнення досягти поставленої мети.

Тип уроку : комбінований.

Вид уроку : виконання індивідуальних робіт та аналіз конкретних ситуацій.

Очікувані результати:

Учні повинні знати: Види бутербродів (відкриті, закриті, сандвічі, гарячі, багатошарові), вміти дати їм характеристику. Умови і терміни зберігання.

Учні повинні вміти: послідовно виконувати операції щодо приготування бутербродів (відкриті, закриті, гарячі, закусочні, канапе, багатошарові), оформлення з додержанням термінів зберігання. Вимоги до якості хліба. Особливості подачі бутербродів та види посуду. Організувати робоче місце у холодному цеху. Правильно підібрати інвентар, інструменти для виконання роботи.

Дидактичне забезпечення: технологічні картки, інструкційні картки, виробничі завдання.

Матеріально – технічне забезпечення

Обладнання: виробничі столи, холодильна шафа, ваги настільні циферблатні.

Посуд, інвентар, інструменти: каструлі, миски, тертки, обробні дошки з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.», ножі «Кухарська трійка», з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.»; столові тарілки: закусочні, піріжкові, щипці, лопатки, виделки.

Сировина: згідно із технологічними картами.

СТРУКТУРА УРОКУ

I. Організаційна частина

1. Привітання майстра в/н з учнями
2. Перевірка учнів згідно зі списком.
3. Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни

Правильно одягнути санітарний одяг:

◆ *волосся прибрати під ковпак, рукава закотити до ліктя, або застебнути, щоб не було звисаючих рукавів;*

◆ *не заколювати голками санітарний одяг, не тримати в кишенях булавки, гострі предмети.*

II. Вступний інструктаж

1. **Актуалізація опорних знань учнів.**

Перевірка теоретичних знань з теми: «Приготування холодних страв та закусок» методом фронтального опитування.

1. Чому закуски і холодні страви подають на початку приймання їжі?

Очікувана відповідь (Холодні закуски є основним джерелом вітамінів С, групи В, мінеральних речовин, ароматичних, смакових речовин)

2. Які основні властивості холодних страв і закусок за характером кулінарної обробки і основним продуктом?

Очікувана відповідь (Вони збуджують апетит, стимулюють діяльність травних залоз, урізноманітнюють харчування, поліпшують засвоюваність їжі)

3. В якому цеху готують холодні страви та закуски? Яка температура їх подачі?

Очікувана відповідь (Холодні страви і закуски готують в холодному цеху. Температура подачі - 12-14°C)

4. Який посуд використовують для подачі холодних страв і закусок?

Очікувана відповідь (Холодні страви і закуски подають на фарфорових блюдах овальної і круглої форми, тарілках для оселедця, лотках, кришталевих і фарфорових вазах, одно- та багатопорціонних салатниках, креманках.)

5. Якщо оболонку з копченої ковбаси зняти важко, то необхідно...

Очікувана відповідь (Ковбасу занурити на 1-2 хв. в гарячу воду).

6. Як підготувати шпроти, сардини для приготування холодних страв і закусок?

Очікувана відповідь (Шпроти, сардини виймають з банки, перекладають у чистий сухий посуд і потім розділяють на порції без додаткової обробки)

2. Оголошення теми і мети уроку.

Тема уроку: «Холодні страви і закуски. Приготування бутербродів.»

На сьогоднішньому уроці ми повинні *навчитись правильних прийомів при приготуванні різних видів бутербродів та їх оформленні.*

Невід'ємним атрибутом меню закладів швидкого харчування (фастфудів) є бутерброди. Також вони широко представлені у закладах ресторанного господарства: ресторанах, кафе, їдальнях. Існує безліч різновидів бутербродів: від простих щоденних до святкових бенкетних.

14 березня День народження відзначає бутерброд – найпопулярніша страва в усьому світі. Є величезне різноманіття бутербродів — від класичних з ковбасою або сиром до багат шарових з різних сортів м'яса, овочів, зелені та соусів або паштетів. Також бутерброд може складатися тільки з хліба і вершкового масла, можливо з цукром, варенням, медом або соусом. Бутерброди широко розповсюджені, бо вони швидкі в приготуванні, зручні в перенесенні.

І практично кожен народ приписує авторство походження цієї страви собі. Шведи вважають, що бутерброд з'явився завдяки поняттю шведського столу, євреї стверджують, що саме їхні предки першими стали класти шматочки їжі на мацу. Англійці пишаються Джоном Сендвічем, автором закритого бутерброда, а поляки — Миколою Коперником, який використовував скибочки хліба з маслом у боротьбі з епідеміями

Отож, слово Бутерброд походить від німецького *Butter-* масло, *brot* – хліб – різновид закуски: шматочок хліба чи булочки з додатковими харчовими продуктами. Найкращий переклад – накладинець (канапка) – тому що накладають начинку.

Цікавий факт про бутерброд.

За однією з версій класичний бутерброд винадумив ще Микола Коперник – польський астроном, відомий лікар та вчений. Саме він і є «винахідником» першого в світі бутерброду, він порадив мазати хліб маслом за часів епідемії, що давало можливість краще розгледіти бруд на ньому і, при необхідності, просто зчистити його. У тому чи іншому вигляді бутерброди стали невід'ємною частиною кожної країни.

III. Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних дій.

Послідовність технологічного процесу приготування бутербродів

В українській кухні набули важливого значення закуски, розміщені на скибочці хліба – бутерброди (накладанці), які можна по різному (довільно) комбінувати.

Для приготування бутербродів (накладанців) використовують пшеничний і житній хліб із скоринкою або без неї. Хліб має бути не дуже м'яким, оскільки він погано нарізається, деформується, розкришується.

Бутерброди розрізняють :

- за смаком: солодкі та солоні
- за формою: відкриті (прості та складні), закриті (сандвіч, гамбургер), закусочні (канапе)
- за температурою подачі: холодні, гарячі.

Давайте більш детально розглянемо види бутербродів.

Відкриті бутерброди.

Відкриті бутерброди – це скибочка хліба з верхнім шаром продуктів (шинка, ковбаса, риба, масло, тощо)

Відкриті бутерброди. Бутерброди з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка), продуктами, що мають гострий смак (оселедець, килька, ікра), 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 с гірчицею, майонезом, томатним пюре, кладуть нарізану зелень петрушки, тертий хрін, кильку, 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.

До вашої уваги масляні суміші, які використовуються для приготування бутербродів

Приготування масляних сумішей.

Масло зелене. До розм'якшеного вершкового масла додають дрібно посічену зелень петрушки, лимонну кислоту, перемішують, формують у вигляді валика або бруска, охолоджують, нарізують.

Масло вершкове – 850, петрушка (зелень) – 216/160, лимон або кислота лимонна – 2. Вихід – 1000.

Масло кiлькове. До розм'якшеного вершкового масла додають протерте крізь сито філе кiльки, добре збивають, формують, охолоджують і нарізують.

Масло вершкове – 840, кiлька (консерви) – 400/180. Вихід – 1000.

Масло оселедцеве. До розм'якшеного вершкового масла додають протерте крізь сито філе оселедця, гiрчицю, збивають, формують і охолоджують.

Масло вершкове – 750, оселедець (вимочений) – 521/250, гiрчиця – 30. Вихід – 1000.

Масло з гiрчицею. До розм'якшеного масла додають готову гiрчицю, перемішують, формують, охолоджують і нарізують.

Масло вершкове – 900, гiрчиця столова – 125. Вихід – 1000.

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 декількох 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.

Закриті бутерброди (сандвічі).

Закриті бутерброди (сандвічі, гамбургери) – це бутерброд, в якому продукти, тобто верхній шар, містяться між двома скибками хліба (пшеничного або житнього), булочок, батонів. Хліб розрізають навпіл, не до кінця, щоб вони не роз'єдналися та накладають начинку).

Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для таких бутербродів краще використовувати формовий без скоринок. 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.

Можна готувати багатошарові 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.

Гамбургер — вид **сендвіча**, що складається з рубаної **котлети**, поданої всередині розрізаної **булки**. На додаток до м'яса гамбургер може мати велику кількість різноманітних **приправ**, наприклад: **кетчуп** і **майонез**, листя **салату**, маринований **огірок**, **сир** або смажену **цибулю**, **помідор**.

Гарячі бутерброди

Гарячі бутерброди – відмінне рішення для сніданку або перекусу.

Один із найулюбленіших видів бутербродів в усьому світі. з додаванням твердого сиру так вважається готовим після його розплавлення.

Відрізняються своєю різноманітністю та способом приготування. на грилі, на пательні, у мікрохвильовій печі, у духовій шафі. Температура подачі гарячих бутербродів 60 С.

До особливої групи належать гарячі бутерброди - **тартинки**. Скибочки хліба попередньо присмажують із обох боків і зберігають теплими. Тартинки готують запіканням або без запікання. У першому випадку на підсмажені скибочки хліба кладуть різноманітні м'ясні або рибні продукти, сири, паштети, бутербродні маси та ін.. Для оформлення використовують скибочки помідорів, яєць, фруктів, зелень. Підготовлені бутерброди ставлять на кілька хвилин у жарову шафу й відразу подають до столу. Якщо тартинки готують без запікання, то на гарячі скибочки хліба кладуть гарячі продукти (смажені ковбасу, шинку, мозок, нирки, яєчню), оформляють пасерованою цибулею, смаженими помідорами, зеленню і в такому вигляді подають.

При приготуванні гарячих бутербродів потрібно старатися дотримуватися деяких основних правил.

- Для того, щоб хліб не підгорів знизу, потрібно під хліб підложити фольгу, пергамент.
- Не потрібно перегріти бутерброди, тому що хліб стане сухим і жорстким.
- М'ясо, шинку, груднину та ін. краще нарізати на декілька більш тонких шматочків, чим використовувати один товстий.

Гарячі бутерброди (грінки) сервіруються як самостійні або проміжні страви, або закуска, а також до бульйонів, пюре і молочних супів. Вживають їх в гарячому вигляді або охолодженими.

Гарячі бутерброди готують в основному двома способами:

1. Бутерброди на деко ставлять на декілька хвилин в гарячу духовку (275 - 300°C) і зразу ж подають на стіл;

2. Шматки хліба обжарюють на плиті з обох сторін до світло-коричневого кольору, кладуть на блюдо або тарілку і потім покривають окремо підігрітими продуктами; на стіл подають в гарячому вигляді.

До бульйонів і супів-пюре сервірують в основному маленькі, вироблені першим способом бутерброди. Покривають продуктами, які найбільш підходять за смаком до супу, частіше всього - сиром.

Бутерброди закусочні (канапе).

Бутерброди закусочні (канапе) – це маленькі за розміром бутерброди різної форми: круглі (діаметром 5-6 см), трикутні, квадратні, прямокутні (розміром не більше сірникової коробки)

Готують на маленьких шматочках хліба (без скоринки) підсушеного або обжареного на маслі (без скоринки) або використовують випечені вироби з листкового і прісного тіста.

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.

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.

Солодкі бутерброди.

Для приготування солодких бутербродів можна використовувати не надто тверде і не дуже солодке печиво, кекс, бісквіт, всі сорти хліба. Начинкою яких є найрізноманітніші фрукти та джеми.

Дитячі бутерброди.

Це найрізноманітніші варіанти, котрі не залишають байдужими жодної дитини. Різновид форм та начинок безмежні.

До якості бутербродів ставлять такі вимоги:

1. Всі продукти для приготування бутербродів нарізаються не раніше 20-30 хв. до подавання на стіл.
2. Хліб нарізати рівномірної товщини (для відкритих бутербродів товщиною приблизно 1-1,5 см, для закритих – 0,5-1 см).
3. Продукти кладуть так, щоб вони повністю покривали скибки хліба, але не звисали з них.
4. Продукти для бутербродів повинні бути свіжими, тонко нарізаними, поєднуватися за смаком і кольором.
5. Готові бутерброди повинні бути якісно приготовленими і оформленими.

Перед тим як приступити до самостійної роботи, давайте пригадаємо основні правила техніки безпеки.

Правила з дотримання технічних вимог

безпеки праці при роботі в холодному цеху.

Для запобігання нещасного випадку при роботі, потрібно виконувати наступні правила безпеки.

1 Перед початком роботи

1.1 Правильно одягнути санітарний одяг:

◆ ***волосся прибрати під ковпак, рукава закотити до ліктя, або застебнути***

◆ ***не заколювати голками санітарний одяг, не тримати в кишенях булавки, гострі предмети.***

1.2 Підготувати робоче місце до роботи, не загороджувати проходи.

1.3 Оглянути інвентар та посуд, його справність та придатність.

1.4 Перед експлуатацією устаткування необхідно перевірити:

◆ ***наявність та справність огороження***

◆ ***наявність та справність заземлення***

◆ ***наявність гумового килимка***

◆ ***справність устаткування***

При виявленні неполадок, або несправності устаткування доповісти майстру виробничого навчання.

2 Під час роботи:

2.1 Не працювати на машинах, або апаратах будова яких не знайома, або робота на яких вам не дозволена (працювати під керівництвом майстра виробничого навчання).

2.2 Відкривати консервні банки ключем, призначеним для цієї мети.

Забороняється застосовувати для цієї мети ножі та інші інструменти.

2.3 Працювати з ножем необхідно обережно, правильно тримати руку і ніж при обробці та нарізанні продуктів, не знімати залишки продуктів з ножа руками. Передавати ніж ручкою або пересувати по столі.

2.4 Не відволікатися під час роботи та не відволікати інших.

Дотримання правил санітарії та особистої гігієни при роботі в холодному цеху.

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибрано під ковпак, рукава застібнуті або підкочені.
3. Забороняється заколювати голками та шпильками одяг, та тримати в кишенях шпильки, сторонні предмети.
4. Забороняється носити прикраси (кліпси, каблучки, а також ланцюжки).
5. Забороняється відвідувати в санітарному одязі туалетні кімнати, виходити на вулицю.
6. Забороняється працювати у взутті без задників.
7. При пошкодженні рук (порізах, проколах), слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець одягти напальник.
8. Забороняється користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
9. Слід пам'ятати, що холодні страви і закуски мають певні умови та строки зберігання, тому потрібно дотримуватися їх.
10. Забороняється працювати на слизькій підлозі.
11. При приготуванні холодних страв і закусок необхідно ретельно дотримуватися правил ведення технологічного процесу, використовувати посуд за призначенням.
12. Потрібно залишати верхній одяг, особисті речі у гардеробі. Перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
13. Забороняється палити на робочому місці.
14. Слід строго дотримуватися строків зберігання і реалізації холодних страв і закусок.
15. В кінці роботи необхідно обробити дезінфікуючим розчином устаткування, інструменти, інвентар, посуд, підлогу.
16. Ганчірки після роботи треба випрати у содовому розчині, обробити дезінфікуючим розчином і висушити.

VI . Поточний інструктаж

1. Видача завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання згідно технологічної карти:



бригада I – готує *Відкриті бутерброди прості та складні різних за смаками та формами;*



бригада II – готує « *Сендвіч з томатами та шинкою;*»



бригада III – готує *Канане*



бригада IV-готує *Гарячі бутерброди*

2. Розподіл учнів за робочими місцями;

3. Повідомлення про критерії оцінювання виконаних учнями робіт;

4. Цільові обходи майстром робочих місць учнів (перевірка правильності організації робочих місць, спостереження за дотриманням учнями вимог техніки безпеки, санітарії та гігієни, спостереження за раціональним використанням учнями робочого часу, перевірка правильності виконання учнями технологічного процесу, надання допомоги учням,)

◆ *Проведення бракеражу*

Необхідно пам'ятати – що бутерброди не підлягають тривалому зберіганню, тому, їх готують безпосередньо перед реалізацією.

◆ прибирання учнями робочих місць.

IV. Заключний інструктаж

Підведення підсумків

1. Перевірка опорних знань учнів, засвоєних на уроці :

◆ Які робочі місця можна організувати в холодному цеху?

◆ Які є види бутербродів?

◆ Який хліб використовують для приготування бутербродів?

◆ Якої форми нарізають хліб для приготування бутербродів?

◆ Які продукти використовують для приготування бутербродів?

◆ Чому не слід використовувати свіжий хліб?

◆ Чому готують бутерброди безпосередньо перед реалізацією?

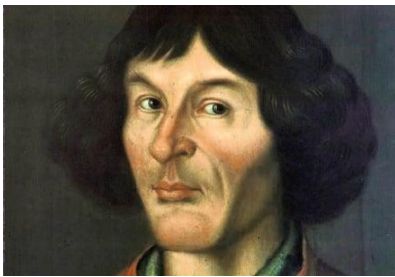
- ◆ На які групи поділяють бутерброди
- ◆ Як нарізують хліб або булочки для закритих бутербродів
- ◆ Як нарізають хліб для бутербродів закусочних (канапе)
- ◆ Які вимоги до подачі бутербродів?
- ◆ Які вимоги до якості бутербродів?
- ◆ Перерахувати різновиди бутербродів за технологією приготування

2. Аналіз діяльності учнів в процесі всього заняття;

3. Аналіз причин помилок, допущених учнями й способи їх усунення та попередження;

4. Оголошення оцінок.

5. Домашнє завдання.



Винайшли, щоб урятуватися від смерті

Уперше бутерброд як такий з'явився в 1520 році. І руку до його приготування доклав знаменитий польський астроном і математик Микола Коперник. Придумали це нехитре блюдо не на мирній кухні, а у військових умовах.

Під час облоги Ольштинського замку Тевтонським орденом серед польських оборонителів почалася епідемія. Коперник, який вивчав медицину в Італії, проаналізувавши можливі причини недуги, зрозумів, що причиною хвороби стає вживання солдатами брудного хліба.

В умовах війни хліб, що впав, піднімали просто з підлоги та їли його, не піклуючись про санітарію.

Щоб зберегти продукт у чистоті, Коперник запропонував намазувати на хліб масло, щоб бруд був помітним одразу. Його залишалося тільки зчистити і з'їсти хліб.

Водночас поєднання хліба і масла виявилось смачним і поживним, і незабаром бутерброд увійшов у вжиток.

Сендвіч можна їсти граючись

Різновид бутерброда, сендвіч, назвали на честь англійського дипломата, лорда Джона Монтегю, графа Сендвіча, одного з найазартніших гравців у історії.



Лорд не бажав відриватися від гри в казино навіть, щоб перекусити, а тому розпоряджався просто до ігрового столу приносити йому м'ясо, закладене між двома скибочками хліба. Вони були потрібні лорду, аби уникнути замазування рук під час гри в карти.

Колеги лорда по столу перейняли його манеру трапези, а пізніше сендвіч вийшов за межі грального столу.

Гамбургер: із Німеччини – до США

М'ясні рублені котлети із хлібом – гамбургери – зобов'язані своєю появою жителям німецького міста Гамбурга. Там вони були популярними наприкінці XIX століття.

Німці, які емігрували до США, привезли туди із собою рецепти.



В Америці гамбургери прийняли на славу. Масово їх почав продавати Луї Лассен у штаті Коннектикут у 1900 році.

У 1921 році компанія White Castle закріпила незмінну ціну на гамбургери власного виробництва – п'ять центів. Саме стільки, і ні на цент більше, платили за ці бутерброди до 1946 року.

У 1940-ві роки гамбургери почали виробляти й інші ресторани швидкого харчування, додаючи в них різні соуси і використовуючи різні види м'яса.



Банх мі — в'єтнамська бутерброд, зроблений з багету: хрусткий хліб з рисового борошна, ніжна обсмажена свинина, солodka, але гостра морква, огірки, дайкон, кінза коріандр.

У **Туреччині** готують донер-кебаб з баранини, овочами і соусом.

Мексиканська кемита готується з використанням авокадо і білого сиру, а булочки печуть з солодкого здобного тіста.

Наш традиційний український бутерброд – чорний хліб з салом, часником або цибулею і сіллю.

Кубинці обожнюють свої медіаноче – нічні бутерброди, що складаються з підсмаженою булочки з м'ясом, сиром, огірками і гірчичним соусом. У Чилі популярні чакарера з м'ясом, помідорами, квасолею і зеленню в теплій булці.

У **Венесуелі** бутерброд поєднує в собі хліб, м'ясо, сир, авокадо і банани, а китайські донкибургер — це м'ясо осла на довгастому хлібі з хрусткими овочами.

Португальці їдять франсезинья – бутерброд з розплавленим сиром, м'ясом і томатною пастою.

У **Данії** смерребред — звичайний житній хліб з маслом, зверху часто викладають рибу, креветки, м'ясо, сир, варене яйце і помідори.

Реклама

У **Німеччині** люблять гарячі бутерброди з хліба, м'яса і гірчиці. А французькі кухарі готують жамбон бер з багета, вершкового масла, сиру, шинки і огірка.

У 2011 році жителі ліванського села Кфар Катра виготовили бутерброд, довжиною 720 метрів. Працювали над цим кулінарним шедевром 700 осіб. Гігантський бутерброд був розрізаний на 14260 шматочків, які роздали гостям.

Як з'явилися бутерброди

Уявити наше життя без бутербродів сьогодні неможливо. Хоча, бутерброди людству відомі вже давно. Першим прототипом цієї простої страви вважається маца з маслом або медом, яку іудеї готували ще в 1 столітті до нашої ери.

Ну а щодо найпоширенішого бутерброда – хліба з маслом, - то існує міф про те, що його буцімто винайшов Микола Коперник у квітні 1520 року. Сталося це нібито під час облоги лицарями Тевтонського ордена замку Ольштин, комендантом якого був Коперник. У замку розпочалася епідемія, причому, за спостереженням Коперника, хворіли ті, хто вживав в їжу хліб. Коперник припустив, що хліб заражається при зіткненні зі сторонніми предметами, особливо з підлогою. Тоді він запропонував намазувати хліб маслом. Якщо такий шматок хліба падав, то завдяки маслу це було одразу помітно. Таким методом Коперник нібито переміг епідемію. Однак, швидше за все, ця історія - всього лиш гарна вигадка.

Бутербродні торти

Бутербродні торти, з великою кількістю начинки і добре оформлені, можна робити із самих різноманітних бутербродів. Готують їх із різних сортів хліба, розміщуючи шарами або вперемішку.

По формі бутербродні торти можуть бути круглими, продовгуватими, овальними та ін.

Для круглих бутербродних тортів користуються звичайним подовим або формовим хлібом, надаючи йому відповідну форму. Круглий бутербродний торт можна скласти із продовгуватих, схожих на шматки торта бутербродиків, гарно оформлених і укладених на тарілці так, щоб імітувати торт.

Квадратні і продовгуваті бутербродні торти можна скласти із маленьких трикутних і чотирикутних бутербродів.

Бутербродні торти бувають низькі (одношарові) і багатшарові.

Замість хліба для основи бутербродного торта можна використовувати тонкі коржі, спечені із солоного, дріжджового або розсипчастого тіста.

Підходять також соковиті суміші із потертого хліба і різноманітних додаткових продуктів. Спечена із тіста основа повинна встигнути охолонути, тому їх краще приготувати раніше. На теплій основі начинка може розтанути.

Для того щоб прикрасити, а також для начинки бутербродних тортів підходять одні і ті ж продукти, що й для звичайних бутербродів. Тільки потрібно пам'ятати, що продукти повинні поєднуватися між собою за смаком.

Багатшарові бутербродні торти повинні бути готові за декілька годин або навіть за сутки до подачі їх на стіл. Тримати їх краще під легким пресом в прохолодному місці. Щоб хліб не зачерствів, готовий бутербродний торт потрібно накрити мискою або ковпаком.

Оформляти торт потрібно безпосередньо перед подачею на стіл, щоб прикраси не засохли і не зав'яли. Особливо швидко сохнуть рублені продукти (яєчний жовток і білок, зелень і зелений салат), тому їх потрібно класти перед самою подачею торта на стіл. Щоб продукти, які призначені для прикрас, добре трималися, потрібно класти їх в густий шар збитого масла (гірничного, зеленого, рожевого та ін.), сметани або майонезу.

Одношарові бутербродні торти бажано розрізати на сектори або кубики перед тим, як класти поверх продукти, але після того, як масло уже намазано.

Вкладати продукти потрібно так, щоб окремі бутербродики можливо було дістати, але всі разом вони створювали ефект цілісного торта.

Багат шаровий бутербродний торт красиво подати на стіл цілком. Розрізати торт краще до гарнірування. Для цього потрібний гострий тонкий ніж, який час від часу рекомендується опускати в гарячу воду (до гарячого ножа не прилипають продукти). При прикрашанні потрібно враховувати, що торт буде розрізатися на шматочки, тоді і при роздачі він залишиться красивим.

Бутербродні торти з великою кількістю начинки, добре оформлені, можна готувати із самих різноманітних продуктів і різної форми: круглі, овальні, прямокутні та ін.

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.