

# Здравствуйте!



Любите ли вы его так, как люблю его я,  
всей душою и помыслами, наслаждаясь им.

Сегодня мы будем с вами учиться готовить блюдо, которое у нас  
бывает и повседневно на столе, и украшает праздничный стол, мы  
найдем его в рюкзаке туриста и в ранце школьника.

Подадут нам его и в кафе, и в ресторане.

А ведь для этого блюда используют самые простые продукты:  
хлеб, колбасу, масло, сыр и др.

Вы догадались, о каком блюде идет речь?



**Что же нужно, чтобы приготовить  
бутерброд и удивить семью?**



**Да, продукты!**



**Посмотрим в холодильнике!**

# Познавательные сведения



**Основа бутерброда** – хлеб, батон, булочка.

**Бутерброд** ( нем.) – хлеб с маслом.

**Дополнение к основе** – сочетаемые по вкусу продукты, бутербродные смеси и масла.

**Бутерброды** используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.

## Требования к качеству готовых бутербродов.

1. Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,
2. Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким (примерно 1 см.)
3. Продукты, входящие в состав бутербродов , должны быть свежими
4. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,
5. Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов



# Инструменты и приспособления:



1. Острый нож или пилка для нарезки хлеба.
2. Доска для нарезки хлеба.
3. Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра.
4. Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.





# **! Внимание !**

## **Правила осторожности!**

**(соблюдайте правила безопасной работы)**

1. Тщательно вымойте руки с мылом.
2. Наденьте фартук, косынку.
3. Волосы уберите под косынку.
4. Закатайте рукава одежды.
5. Осторожно пользуйтесь ножом и другими режущими и колющими инструментами.
6. Соблюдайте порядок и чистоту на столе во время работы.
7. После работы уберите продукты в холодильник, наведите порядок на столе,

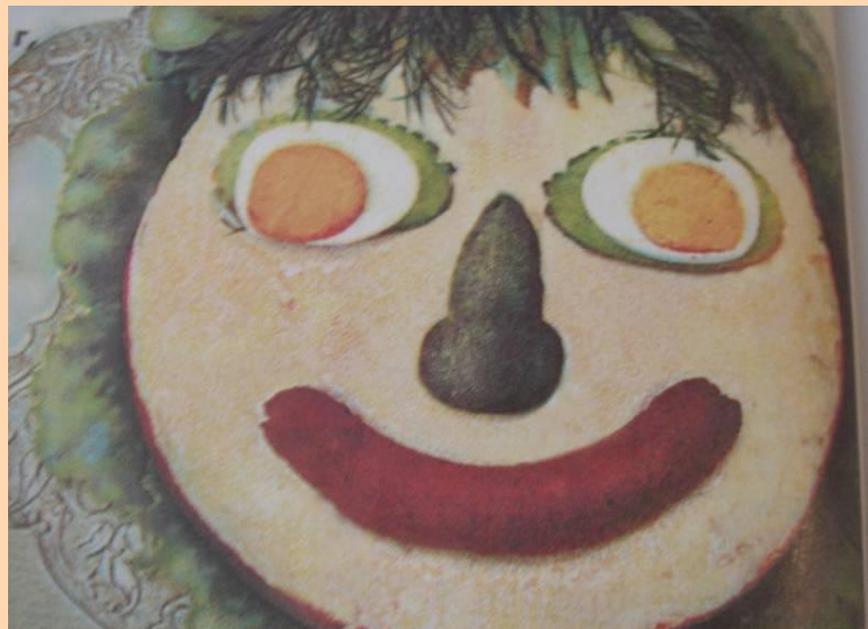
**Продукты есть!  
Оборудование есть!  
Ну что, начнём!**



# Бутерброд «Солнышко»

## Ингредиенты:

- 1.Круглая булочка
- 2.Сливочное масло или майонез
3. Огурец
4. Варёное яйцо
- 5.Отварная сосиска
- 6.Зелень – укроп, листья салата



## Технология приготовления:

- 1.На круглую отрезанную часть булки нанести сливочное масло или майонез.
- 2.Сверху уложить продукты: два кружочка огурца, сверху огурцов – два кружочка отварного яйца (это глаза).
- 3.Из свежего огурца отрезать часть и сделать нос.
- 4.Уложить отварную сосиску (это будет рот).
- 5.Укроп использовать для волос.
- 6.Уложить бутерброд на листья салата.
- 7.Подать на блюде.



# Бутерброд «Ракушка»



## Ингредиенты:

1. Круглая булочка
2. Одно варёное яйцо
3. Тёртый сыр
4. Зелень – укроп, зеленый лук
5. Салат (любой)



## Технология приготовления:

Булочку надрезаете горизонтально на две части, раскрываете, в нижней части делаете выемку и наполняете ее салатом. Поверх салата выкладываете половинку крутого яйца, украшаете икрой или зеленью, или тертым сыром. Устанавливаете зубочистку, чтобы "ракушка" оставалась открытой и демонстрировала свое прекрасное содержимое.

# Буквоброды (бутерброды с сыром)



## Ингредиенты:

1. Хлеб белый или черный
2. Сыр средней твердости
3. Сливочное масло
4. Зелень – укроп, зеленый лук



## Технология приготовления:

1. Нарезать хлеб ровными одинаковыми кусочками.
2. Нарезать сыр – ломтики одинакового размера. Толщина – от 3 до 5 мм
3. Вырезаем из ломтиков сыра буквы – осторожно, чтобы не пораниться. Ножик лучше взять поменьше.
4. Обрезки сыра измельчаем (разминаем вилкой или пропускаем через мясорубку) и соединяем с маслом и измельченной зеленью.
5. Намазываем зеленым маслом кусочки хлеба, кладем на них буквы, вырезанные из сыра.
6. Раскладываем буквоброды на украшенное зеленью блюдо контрастной расцветки.

# Бутерброды с красной икрой «Кораблики»



## Ингредиенты:

1. Батон (багет)
2. Икра красная — 1 баночка
3. Маслины без косточки — 1 баночка,
4. Лимон — 1 штука,
5. Зелень
6. Масло сливочное



**Примечание:** икру можно заменить паштетом, колбасой, сыром,  
лимон можно заменить тонким пластиком сыра