**Тема. Классификация бутербродов по способу приготовления.  (3 курс повара пм 0302)**

  Бутерброд – поистине полезное и вкусное изобретение человечества. Еще в Средние века вместо тарелок люди использовали большие куски хлеба, на которые клали рыбу, овощи, мясо и другую еду. Когда съедали все эти продукты, оставшийся хлеб отдавали собакам, выбрасывали, а если семья бедная – то так же съедали. Прародители горячих бутербродов также появились довольно давно, когда человек заметил, что расплавленный сыр обладает более интересным вкусом, и стал намазывать его на кусочки хлеба.
Ведь самый простой классический бутерброд состоит из хлеба и масла. В буквальном переводе с немецкого «бутерброд» - это хлеб с маслом, в общепринятой обиходной терминологии - ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов (сыр, ветчина, колбаса, икра, мясные или рыбные копчености, консервы).

 Он же является основой огромного разнообразия бутербродов во многих странах мира. По одной из версий классический бутерброд придумал еще Коперник – известный лекарь и ученый. Именно он посоветовал мазать хлеб маслом во времена эпидемий, что давало возможность лучше разглядеть грязь на нем и, при необходимости, просто счистить ее.
Бутерброды, конечно, значительно упрощают процесс приготовления пищи. Бутерброды быстро распространились по миру. Начиная с XX века, они стали встречаться практически во всех закусочных, буфетах и пунктах общественного питания. Секрет популярности бутерброда прост: его можно очень быстро сделать, а процедура приготовления невероятно легкая. Течение жизни становилось все быстрее, а свободного времени у общества оставалось меньше и меньше, поэтому такая быстрая еда пришлась по вкусу среднему классу, людям, которые не хотели тратить дефицитное время на кулинарные изыски. Однако постоянное употребление бутербродов чревато серьезными проблемами с весом, провоцируют появление ожирения.

Бутерброды, как самый распространенный вид закуски. Классификация бутербродов. Для приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочки, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Бутерброды бывают открытые, закрытые, простые, сложные, закусочные, холодные и горячие. Характеристика и правила приготовления бутербродов: открытых (простых и сложных, закрытых (сандвичи) закусочных(канапе)

**Открытые бутерброды**

готовят на пшеничном и ржаном хлебе, хлеб нарезают толщиной 1 см.,

украшают зеленью или продуктами, имеющими яркую окраску,

для простых бутербродов используют 1 - 2 вида продуктов,

для сложных - несколько видов продуктов

**Закрытые (сэндвичи)**

готовят из 2 половинок хлеба (булочки),

на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),

толщина хлеба 1 см.,

бывают однослойные, двухслойные, многослойные,

используют для похода, в дорогу, в поездку, в школу.

**Закусочные (канапе)**

готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно обжарить),

на хлеб укладывают продукты в несколько слоев по форме хлеба,

толщина хлеба - 0,5 - 0,8 см., ширина - 3-4 см.,

продукты закрепляют шпажками.

**Требования к качеству и сроки хранения бутербродов.**

Продукты, предназначенные для бутербродов, режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30 -40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Готовые оформленные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.

Составить конспект лекции. lubov.kyz@yandex.ru