3 курс поварское дело(пм03)

Тема.Оформление бутербродов и отпуск бутербродов

Бутерброды должны быть аккуратно приготовлены, красиво оформлены, отличаться формой и цветом. Каждый бутерброд должен привлекать внимание и вызывать аппетит.

Открытые бутерброды можно украшать зеленым салатом, шпинатом, веточками петрушки и укропа, ломтиками свежих помидоров и огурцов, кусочками стручкового сладкого перца и др. Для этого можно из луковицы, редиса, красного или желтого помидора, сваренного вкрутую яйца, лимона, апельсина, вареной моркови или огурца вырезать цветок. Так, маленьким ножом с коротким (6-7 см) острым лезвием по кругу прорезать, к примеру, яйцо до середины под углом 450. Затем полученные половинки разъединить. В центр готового цветка насыпать раскрошенный желток яйца, дробленые ядра орехов, можно также положить кусочек цуката, маслину.

С моркови, огурца тонким острым лезвием ножа снять стружку, уложить ее в виде розы, украсить веточкой петрушки.

Для канапе характерно красивое оформление. Здесь хороши листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, маслины, лимон. Все компоненты нужно скрепить шпажкой. Канапе очень украсит цветное масло, например, зеленого или красноватого цвета. Для этого нужно тшательно растереть сливочное масло с соком зеленой петрушки или с томатом-пастой.

Подавать к столу бутерброды можно по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие круглые или овальные плоские тарелки, на которых бутерброды можно разложить рядами или группами в один слой. Интересно разложить их по диагональным линиям, которые разделяют бутерброды по форме, цвету продуктам и создают своеобразную гармонию. Размещенные таким образом бутерброды хорошо просматриваются и их легко брать. Можно подавать бутерброды и на деревянных досках. Если бутерброды размещают пирамидой, то в группе обычно раскладывают однородные бутерброды. Рядом с общей тарелкой для бутербродов кладут специальную лопатку, вилочку или широкий нож, которыми берут бутерброды.

Для маленьких закусочных бутербродов (канапе) в последнее время употребляют пластмассовые вилочки (шпажки), которые втыкают в бутерброды. Закусочные бутерброды подают на пирожковых тарелках или банкетных круглых фарфоровых блюдах. Одному человеку их подают на закусочной тарелке с правой стороны посетителя. Большому количеству посетителей бутерброды кладут на блюдо, которое ставят на середину стола. Бутерброды канапе можно класть по нескольку штук один на другой, протыкая их специальными шпажками, чтобы пирамидка не развалилась. К различным видам бутербродов канапе подают разнообразные аперитивные напитки и белые вина. На блюде должен находиться прибор для раскладки, а перед каждым посетителем закусочная тарелка. Если посетитель будет есть стоя, то на один конец небольшого подноса кладут на тарелке бумажные салфетки. Канапе берут руками за шпажку, едят руками. Горячие и большие бутерброды берут с блюда руками или специальной лопаточкой, едят с помощью вилки и ножа. Панированные сандвичи подают к столу горячими. По мере готовности сэндвичи кладут в супник и накрывают крышкой, чтобы сохранить их мягкими и теплыми до момента, когда будут обжарены все сэндвичи. Подают с салатом.

**Требования к качеству. Режимы хранения и реализации**

Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один-два часа до подачи на стол. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до подачи. Бутерброды подают на стол сразу после приготовления, иначе начинка заветрится, хлеб засохнет или увлажнится от продуктов.

Основным требованием к продуктам, входящим в состав бутерброда - они должны быть свежими. Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами. Продукты, используемые для бутербродов, должны быть аккуратно и красиво нарезаны, иметь температуру в пределах 10-12 °С. Вкус и цвет продукта должны соответствовать данному виду. Не допускаются к реализации изделия с признаками порчи, измененного цвета, с посторонними запахом и привкусом, признаками закисания и подсыхания. Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-80 С - 3 часа.

Составить конспект лекции , ответить на вопросы.

1 От чего зависит калорийность бутербродов?

2 Как подготавливают и нарезают колбасу для бутербродов?

3 С какими продуктами рекомендуется готовить бутерброды на ржаном хлебе?

4 Перечислите виды открытых бутербродов.

5 Как нарезают солёную рыбу (сёмгу, кету) для приготовления бутербродов?

lubov.kyz@yandex.ru