**План.**

Введение

Глава 1. Характеристика сырья, используемого для приготовления

бутербродов

Глава 2. Разновидности бутербродов

2.1. Открытые бутерброды

2.2. Закрытые бутерброды

2.3. Закусочные бутерброды из слоеного теста

2.4. Варианты закусочных бутербродов на гренках

2.5. Закусочные бутерброды на хлебе

2.6. Комбинированные бутерброды

2.7. Горячие бутерброды

2.8. Гамбургеры

2.9. Бутерброды слоеные

2.10. Бутерброд на поджаренном хлебе

Главы 3. Расчет продуктов

Глава 4.Механическая и кулинарная обработка продуктов

Глава 5. Оформление и отпуск

Заключение

Список литературы

**Введение**

Тема моей курсовой работы «Ассортимент и приготовление бутербродов». В данной работе основной целью является изучение технологии приготовления и товароведческой характеристики сырья для разработки ассортимента бутербродов.

В соответствии с поставленной целью в данной работе решены следующие взаимосвязанные задачи теоретического характера:

- ознакомление с товароведческой характеристикой сырья;

- изучение технологии приготовления бутербродов;

- изучение ассортимента бутербродов;

- ознакомление с правилами оформления, отпуска, хранения и реализации;

- изучение санитарных требований при изготовлении бутербродов.

Я считаю, что тема моей работы актуальна, так как она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания.

Полученные знания могут быть использованы для разработки рецептур различных видов бутербродов и расширения их ассортимента.

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).

Бутерброды относят к холодным закускам. Закуски – одна из особенностей любой кухни, отличающейся разнообразием ассортимента холодных и горячих закусочных блюд. Рассчитаны закуски на возбуждение аппетита перед основными блюдами, поэтому их готовят небольшими порциями, острыми, пикантными по вкусу.

По температуре бутерброды делятся на холодные и горячие. По виду приготовления бутерброды можно разделить на три большие группы: открытые, закрытые (сандвичи) и слоеные.

Для открытых бутербродов хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной примерно 1 – 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируют различными закусками.

Закрытые бутерброды готовят из двух ломтиков белого хлеба шириной 5 – 6 см и толщиной 0,5 см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанным с различными приправами – с горчицей, тёртым сыром, хреном. На один ломтик хлеба кладут продукт, а другим плотно прикрывают сверху.

Слоеные бутерброды*.* Большой ломоть чёрного хлеба намазать маслом, положить сверху продукт такого же размера, опять хлеб, масло, продукт и так далее. Слоёв может быть от 7 до 9, последний – из хлеба.

Бутерброды подходят и к завтраку, и к полднику, и к ужину. Они выручают, когда приходят неожиданные гости, когда не хватает времени на приготовление другой еды. Ими можно накрыть стол для детей, которым нравится пестрота и разнообразие. С бутербродами и кофе или чаем можно праздновать любые юбилеи, именины, дни рождения, проводить юношеские коктейль - вечера. Особенно удобны они тем, что на их приготовление не требуется много времени.

Готовя бутерброды, хозяйка может проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой вкус. На стол следует подавать как можно больше различных бутербродов. Их выбор зависит от того, что еще будет подано на стол.

Чтобы сделать бутерброды, нужно относительно немного времени. Их можно готовить разнообразных видов, лучше, если бутерброды разнообразны, по 4-6 штук на одну персону, если они будут единой закуской, или 2 - 4, если их подавать с другими закусками.

Главные и дополнительные компоненты бутербродов, а также продукты для украшения блюд, на которых их подают, подбирают относительно от времени года, используя разнообразные продукты.

Бутерброд можно делать из однотипных продуктов, а также комбинируя на одном бутерброде различные, подходящие друг к другу продукты, например, бутерброд с колбасой и сырной пастой, бутерброд с яйцом, килькой и майонезом и т. п.

Бутерброды готовят на булке, пшеничном и ржаном хлебе. Лучше готовить их трех разновидностей и подавать, выложив рядами (по разновидностям) на прямоугольном стеклянном подносе или блюде. Между рядами укладывают листки зеленого салата, полоски из стручков красного сладкого перца, листки зеленой петрушки.

**Глава 1. Характеристика сырья, используемого для приготовления бутербродов.**

Продукты, которые кладут на хлеб, могут быть самые разные. Можно использовать различные салаты, мясо, паштеты, пасты, фрукты, пюре и желе. Многие блюда холодного стола можно использовать для приготовления бутербродов.

Печеный хлеб — пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста. Он составляет значительную часть пищевого рациона человека и является одним из основных источников углеводов и растительного белка. В состав хлеба входят белки (4,7-8,3%). углеводы (42,5-50%), минеральные соли (кальция, магния, железа, фосфора и меди). Хлеб из муки низких сортов является важным источником витаминов В|В2 и РР. Физиологическая норма потребления хлеба взрослым человеком составляет 422 г, в том числе 288 г пшеничного и 134 г ржаного.

Масло зеленое.

Размягченное сливочное масло соединяют с мелкорубленой зеленью петрушки, лимонной кислотой, перемешивают, формуют в виде батона или тонкой колбаски, охлаждают и нарезают.

Подают к бифштексу, антрекоту, рыбе фри, используют для приготовления бутербродов и других блюд.

Масло селедочное.

Филе сельди вымачивают, пропускают через мясорубку с частой решеткой, протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо взбивают. Хранят готовое масло в холодильнике. Используют для приготовления бутербродов, как холодную закуску, для фарширования яиц.

Масло с горчицей.

Сливочное масло размягчают и соединяют с готовой столовой горчицей. Используют для приготовления бутербродов.

Масло сырное.

Приготавливают путем взбивания сливочного масла с тертым зеленым сыром или рокфором. Применяют для приготовления бутербродов. В диетическом питании сырное масло готовят из неострых сортов сыра и подают как холодную закуску.

Масло розовое.

Сливочное масло соединяют с томатным пюре и взбивают. Употребляют для бутербродов.

Масло коровье

Масло коровье подразделяют на сливочное и топленое. Сливочное масло -концентрат молочного жира, полученный из сливок. Производство сливочного масла. Сливочное масло вырабатывают из сливок двумя методами: сбиванием сливок и преобразованием высокожирных сливок.

Сливочное масло содержит от 52% до 82,5% жира, 0,5% - белков, 0,9% -углеводов, 0,1% - золы, от 16% до 20% влаги. Энергетическая ценность 100 г масла от 556 до 748 ккал. Температура плавления молочного жира 28-34°С, что обусловливает его высокую усвояемость на 96% — 98%.

Шоколадное, изготовляемое из сливок с внесением сахара, какао и ванилина, содержащее 62,0%о жира, 16,0% влаги, 18,0% сахара и 2,5% какао.

Бутербродное масло сладко-сливочное, сладко-сливочное витаминизированное, кисло-сливочное, содержащее 61,5% жира, 35,0% влаги.

Топленое масло — масло, выработанное из сливочного, под сырного масла, масла-сырца, сборного топленого масла и пластических сливок. Топленое масло содержит 99,0% жира, 0,7%о влаги. Энергетическая ценность 100 г масла топленого 891 ккал.

Паста желтковая.

Желтки вареных яиц отделяют от белков, протирают и соединяют с размягченным сливочным маслом и солью. В пасту можно добавить взбитые сливки.

Используют для бутербродов, оформления банкетных блюд и фаршированных яиц.

Паста из брынзы.

В протертую брынзу добавляют сметану и хорошо вымешивают. Можно добавить красный молотый перец. Используют для приготовления бутербродов.

Анчоусное масло.

Филе анчоусов вымачивают в молоке, растирают. Полученную пасту соединяют со сливочным маслом и черным молотым перцем, формуют и охлаждают. Используют для бутербродов.

Икра рыб - ценный и питательный продукт. Основной составной частью икры являются белки и жиры. Белки икры полноценные. В икре имеются также свободные аминокислоты, минеральные вещества, ненасыщенные жировые кислоты. Жир икры содержит витамины Л, О, С, В.

Икра обладает высокой энергетической ценностью и усвояемостью. Химический состав икры зависит от вида рыб, их возраста, места лова и других факторов.

Икра осетровых рыб.

Эту икру вырабатывают зернистой баночной, бочоночной, баночной пастеризованной, а также паюсной и ястычной из икры-сырца белуги, осетра, севрюги, шипа. Зернистую баночную икру изготовляют из крупного и среднего крепкого зерна от светло до темно-серого цвета. Ястыки протирают через грохот, зерно промывают водой для удаления крови, слизи, пленок, солят смесью соли и антисептиков, перемешивают и дают стечь образовавшемуся тузлуку. Фасуют икру в металлические лакированные банки. Зернистую бочоночную икру готовят из зерна всех размеров и любого цвета.

Зернистую пастеризованную икруполучают из баночной зернистой икры 1-го или 2-го сорта. Икру укладывают в банки, герметично укупоривают, пастеризуют, охлаждают.

Паюсную икрувырабатывают из слабого зерна, непригодного для приготовления зернистой икры. Зерно освобождают от ястычных пленок, солят в подогретом насыщенном растворе соли, вынимают из раствора, прессуют, перемешивают, фасуют в металлические, стеклянные банки, бочки.

Зернистая икра осетровых рыб содержит 28,4% белка, 9,7-14,0% жира, 54,0% воды. Энергетическая ценность 100 г икры 237 ккал. Паюсная осетровая икра содержит 36,0% белка, 10,2% жира, 39,5% воды. Энергетическая ценность 100 г этой икры 236 ккал.

Икра лососевых рыб.

Готовят икру из дальневосточных лососевых и в основном зернистой.

В подсоленную икру добавляют антисептики (уротропин), растительные масла (оливковое, подсолнечное и др.) и глицерин. Масло предохраняет икринки от слипания, а глицерин — от высыхания и смягчает привкус горечи в икре.

Фасуют икру в бочки и банки. Икра зернистая кетовая содержит 32,6% белка, 13,8%жира,46,9% воды. Энергетическая ценность 100 г икры 261 ккал.

Икра прочих рыб.

Кроме осетровых и лососевых рыб, вырабатывают икру из воблы, сазана, тарани, щуки, судака, окуня, минтая и других рыб. Икру этих рыб готовят пробойной, консервированную поваренной солью с добавлением или без добавления бензойнокислого натрия.

Икру фасуют в бочки, банки металлические, стеклянные, в банки из алюминиевой фольги, ламинированной пропиленом. Икра пробойная минтаевая содержит 28,4% белка, 1,9% жира, 63,9% воды. Энергетическая ценность 100 г икры 251 ккал.

Сыры.

Сыр - продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка. Сыры содержат все основные питательные вещества молока. Полноценные белки сыров усваиваются на 98,5%, так как в процессе созревания они расщепляются до аминокислот.

Сыр — важнейший источник солей кальция и фосфора, поэтому его используют в питании страдающих туберкулезом или больных с переломами костей. В сыре имеются витамины В, В2, Н, Е, Л, Э. Благодаря значительному содержанию белков (17-26%) и жиров (19-32%) сыры отличаются высокой энергетической ценностью (208-400 ккал на 100 г).

Сыр возбуждает аппетит, его хорошо использовать как закуску перед едой, можно употреблять при малокровии и истощении. Сыры вырабатывают сычужными, которые получают путем свертывания молока молоко свертывающим ферментом.

По консистенции, содержанию влаги, технологии производства сыры делят па твердые и мягкие, рассольные. В отдельную группу выделяют сыры плавленые. По содержанию жира в сухом веществе сыры выпускают 45 и 50%-пой жирности, реже 20 и 30%-ной жирности.

**Глава 2. Разновидности бутербродов.**

**2.1. Открытые бутерброды.**

Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.

Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1— 1,5 см. Наиболее удобно нарезать хлеб, выпеченный батонами, и ржаной, выпеченный хлебцами весом 0,5 кг.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка), продуктами, имеющими острый вкус (сельдь, кильки, кетовая икра), а также с яйцом, некоторыми сортами плавленого сыра приготовляют на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.

Для всех бутербродов, за исключением бутербродов с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5— 10 г), а на него укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд; без сливочного масла готовят бутерброды со шпиком, копченой корейкой, копченой грудинкой, с жирной ветчиной и другими продуктами.

Масло для бутербродов с сельдью, кильками, икрой (паюсной, зернистой и кетовой) лучше положить в виде цветочка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

Для бутербродов с мясными гастрономическими товарами и кулинарными изделиями (ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной) масло хорошо смешивать с небольшим количеством столовой горчицы.

**2.2. Закрытые бутерброды (сандвичи)**

Закрытые бутерброды (сандвичи) приготовляют из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба.

Хлеб разрезают на полоски шириной 5—6 см, толщиной около 0,5 см. Для закрытых бутербродов хорошо использовать штучные булочки весом 50, 100 г. На полоски хлеба наносят тонкий слой сливочного масла, который можно взбить, как для крема, и приправить для вкуса горчицей, тертым хреном соусом и т. п., в зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды: ветчиной, рыбой, ростбифом и т. д.

На полоски хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом (выравнивая поверхность). Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы. Для закусочных бутербродов обычно принят размер и форма спичечной коробки.

Закрытые бутерброды, приготовляемые в дорогу, могут быть изготовлены более крупного размера, но не следует делать их толще 2—2,5 см.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом красивой бумажной салфеткой.

Ниже приведено примерное сочетание продуктов для приготовления закрытых бутербродов.

Ветчина вареная и масло с добавлением горчицы.

Телятина жареная и масло с добавлением горчицы.

Колбаса вареная и масло с добавлением горчицы.

Ростбиф (жареное мясо) и масло с добавлением соуса.

Курица жаренная (филе) и масло сливочное.

Дичь жаренная (филе) и масло с добавлением соуса.

Сыр и масло сливочное.

Сыр острый натертый и масло сливочное.

Яйца, сваренные вкрутую, и майонез.

Сельдь (филе) ломтиками и масло с растертым яичным желтком и горчицей.

Анчоусы и масло сливочное. Икра паюсная и масло сливочное.

Икра кетовая и масло сливочное. Лососина или семга и масло сливочное.

Балык и масло сливочное.

**2.3. Закусочные бутерброды на крутонах из слоеного теста**

**(канапе).**

Из пресного слоеного теста выпекают крутоны круглой, квадратной, прямоугольной, овальной формы диаметром около 3 см, охлаждают и используют как основу для приготовления закусочных бутербродов (канапе). Масса крутона 25 - 30 г.

Варианты закусочных бутербродов на крутонах.

на крутоне делают бордюр из сырного масла, на середине кладут пасту из брынзы,посыпают тертым сыром;

на крутон круглой формы кладут кружочек яйца, на яйцо горкой зернистую икру, оформляют бордюром из сливочного масла и зеленью;

ветчину нарезают тонкой соломкой, заправляют кетчупом и укладывают горкой на крутон любой формы, оформляют бордюром из фисташкового масла, зеленью, калиной (или брусникой);

на крутон кладут тонкий ломтик свежего огурца, сверху ломтик

осетрины, севрюги или белуги горячего копчения, оформляют ломтиками лимона, зеленью и маслом с томатом и красным перцем;

крутон оформляют сырным маслом, кладут ломтик свежего или малосольного огурца, снова слой масла, затем ломтик свежего помидора. оформляют лом гиком брынзы, зеленью.

Крутон из хлеба 45 – 30 г. или пресного слоеного теста 25 – 30 г. Масло сливочное и масляные смеси 5 – 15 г. Рыбные и мясные гастрономические продукты 15 – 20 г. Вареные и жареные мясо и рыба 20 – 25 г. Яйца 1/8 1,4 шт. Паштеты 20 – 25 г. Сыр 15 – 25 г. Огурцы свежие и маринованные, помидоры свежие, перец сладкий, лимон 5 – 10 г. Зелень 2 – 3 г. Соусы (майонез, кетчуп и др.) 5 – 10 г. Выход 50 - 60 г. Общая масса начинки 25 - 30 г.

**2.3. Варианты закусочных бутербродов на гренках.**

Полоску поджаренного хлеба грунтуют анчоусным маслом, разрезают на фигурные кусочки, на каждый кладут кусочек сельди, салаки или кильки, оформляют зеленью, яйцом, маслинами (без косточек);

полоску поджаренного хлеба грунтуют фисташковым маслом, покрывают тонкими ломтиками ветчины, разрезают на фигурные кусочки, каждый из которых оформляют банкетным майонезом, зеленью и ягодами калины, клюквы или брусники;

полоску поджаренного хлеба разрезают на фигурные кусочки, на каждый из которых кладут зернистую, паюсную или кетовую икру, по краям гренок украшают с помощью фигурной трубочки маслом, подкрашенным яичным желтком;

на фигурные гренки прикрепляют ломтики крабов или шейки креветок либо лангустов с помощью банкетного майонеза, сверху поливают густым майонезом; по краям делают бордюр из сливочного масла, подкрашенного томатом, бутерброд оформляют зеленью петрушки или кинзы;

фигурные гренки покрывают тонким слоем сливочного масла, смешанного с тертым хреном, сверху кладут ломтик вареной осетрины, севрюги или белуги, оформляют ломтиками лимона, маслин, бордюром из банкетного майонеза или масла с томатом-пастой, зеленью;

припущенное филе кур, индеек нарезают тонкой соломкой; на фигурных гренках по краям делают бордюр из сырного масла, на середину кладут подготовленное мясо птицы, заправляют его майонезом и оформляют зеленью и томатом-пастой.

Второй способ. Хлеб освобождают от корок, нарезают полосками толщиной 8 мм, шириной 2 3 см, после чего разрезают на квадраты, прямоугольники и другие фигуры. Часть хлеба нарезают ломтиками толщиной 8 мм, из которых специальной металлической выемкой штампуют кружочки диаметром 3 см. Каждый фигурно вырезанный кусочек хлеба оформляют в виде бутерброда по отдельности.

На фигурно вырезанный ломтик хлеба кладут продукты двух-трех наименований, края хлеба оформляют с помощью шприца, кондитерского мешка или бумажной трубочки из пергамента бордюром из масла или масляной смеси. Сливочное масло используют натуральное, а также подкрашенное томатом-пастой, пюре шпината, протертыми ярко окрашенными желтками вареных яиц.

**2.4. Закусочные бутерброды на хлебе (канапе).**

Пшеничный или ржаной хлеб для закусочных бутербродов должен иметь достаточно плотный мякиш, форма которого хорошо сохраняется при нарезке небольшими кусочками и последующем использовании. Применяют два способа приготовления бутербродов на хлебе.

Первый способ. Хлеб освобождают от корок, нарезают полосками толщиной 8 мм, шириной 2 3 см, поджаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждаю], грунтуют сливочным маслом (или какой-либо масляной смесью), на масло укладывают топкие полоски гастрономических продуктов (как бы приклеивают их), после чего полоску хлеба разрезают острым тонким ножом в виде квадратов, треугольников, ромбов и пр.

Сливочное масло, предназначенное для закусочных бутербродов, взбивают в миксере для придания ему большей гомогенности. Каждый закусочный бутерброд может быть дополнительно украшен зеленью, ягодами брусники, калины, клюквы, майонезом, томатом-пастой, яйцом.

Для закрепления украшений используют масло, майонез, томат-пасту.

Подготовленные бутерброды раскладывают па блюде, выстланном красивой салфеткой (полотняной или бумажной), в каждый бутерброд вертикально втыкают пластмассовую или деревянную шпажку. На одном блюде обычно располагают закусочные бутерброды нескольких видов (ассорти): мясные, рыбные, овощные.

Варианты закусочных бутербродов на хлебе:

1) ржаной хлеб в форме прямоугольника немного пропитывают маслом из консервной заливки шпрот или сардин, кладут ломтик корнишонов или соленых огурцов, затем ломтик шпрот или сардин, оформляют лимоном и зе­ленью;

2) фигурный ломтик ржаного хлеба смазывают маслом, кладут ломтик вареного яйца, сельди, оформляют свежим помидором, зеленью;

3) прямоугольный или квадратный ломтик ржаного хлеба смазывают анчоусным маслом, кладут кусочек жареной или маринованной миноги, оформляют ломтиком лимона, горчицей и зеленью.

**2.5. Комбинированные бутерброды (столичные).**

Эти бутерброды приготовляют на куске пшеничного хлеба весом 40 г. На каждый бутерброд красиво укладывают продукты, после чего его соответствующим образом оформляют. Столичные бутерброды очень часто приготовляют с салатами, зеленью, овощами. Выход бутербродов обычно 75, 85 и 100 г.

Ниже описаны наиболее характерные по приготовлению комбинированные бутерброды (столичные).

Для бутерброда с ветчиной, яйцом и огурцами ветчину вареную тонко нарезать по 2—3 куска на бутерброд так, чтобы ее можно было свернуть трубочками. Положить ветчину на хлеб и оформить кусочками яйца (1/8 шт.), огурцом свежим или консервированным (10 г), маслом сливочным (5 г), зеленью петрушки или салатом (2 г).

Для бутерброда с мясом и овощным салатом (20 г) салат положить на середину хлеба, по сторонам разместить 20 г говядины или свинины, или баранины, свернутые фигурками, сверху оформить сливочным маслом с горчицей (5 г) и овощами, входящими в состав салата.

Для бутерброда с телятиной, языком заливным продукты (20 г) нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить овощами и зеленью (10 г), яйцом (5 г), после чего залить желе (20 г). Заливное мясо или мясные продукты положить на хлеб и оформить густым майонезом.

Для бутерброда с мясным ассорти ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими кусочками (30 г), свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом с горчицей (10 г), мелко рубленным желе (5 г), а также измельченной зеленью (2 г).

**Глава 3. Расчет продуктов.**

Очень трудно рассчитать, сколько нужно хлеба, сливочного маета и других продуктов, которые идут на приготовление бутербродов. Это зависит от ряда обстоятельств: являются ли бутерброды единственной едой, будут ли они в качестве добавки к другим блюдам или служат только закуской.

Обычно на одного человека рассчитывают 3-5 бутербродов средней величины.

Число бутербродов зависит от их величины. Конечно, чем меньше по величине бутерброд, тем большим должно быть их число, например, маленьких закусочных бутербродов (канапе) надо брать не 5, а около 10. Это, естественно, будет зависеть и от того, на какой период времени они рассчитаны и когда они подаются.

Чтобы намазать сливочным маслом 3-5 бутербродов, необходимо примерно 15-25 г масла. Меньше масла понадобится на те бутерброды, на которые кладут жирные продукты. Меньше сливочного масла уйдет и в том случае, если оно будет мягким, предварительно слегка сбитым.

Мяса на один бутерброд идет 30 г, салата - 50, пасты - примерно 20, сыра - 15 г, натертого сыра уходит в два раза меньше. Хлеба надо около 40- 50 г.

Если масла немного, то побольше надо намазывать по краям бутерброда и поменьше - в середине. Бутерброды можно делать и без масла в том случае, если продукты, укладываемые на хлеб, жирные, например, шпик. Продукты, которые кладут на бутерброд, по весу приблизительно должны быть такими же, как и ломтик хлеба. Так, например, если на одни бутерброд идет 40 г хлеба, то мяса надо взять 30 г и масла - 5-10 г.

**Глава 4. Механическая и кулинарная обработка продуктов.**

Для приготовления паст мясные или рыбные продукты, консервы, сыр, яйца, зеленый лук тщательно измельчают, соединяют со сливочным маслом, холодными соусами, солью, перцем и другими пряностями, растирают.

Овощи и зелень подвергают механической кулинарной обработке. Их ополаскивают холодной кипяченой водой, если в дальнейшем используют без тепловой обработки.

Соленая и копченая лососевая рыба поступает в виде разделанного филе или упакованных нарезанных кусков.

Неразделанную рыбу обрабатывают на филе с кожей и нарезают, по мере спроса, на куски без кожи и костей.

Сельдь обрабатывают на чистое филе.

У консервированных килек и салаки удаляют головы, внутренности, плавники.

Консервированные шпроты, сардины, сайру порционируют без предварительной обработки. Масло, сок, соус распределяют равномерно вместе с рыбой.

Мясо говядины, нежирной свинины, язык, птицу варят или жарят крупными кусками или тушками. Перед использованием мясо зачищают и нарезают кусками по мере надобности. Окорок зачищают, удаляют кости, кожу, лишний жир, затем делят на удобные для нарезки части.

Вареную и копченую колбасу обтирают, удаляют обвязки, надрезают и снимают кожу с части, предназначенной для нарезки.

Сыры нарезают на большие куски, зачищают корку и режут на порционные куски до 2 мм толщины.

Сливочное масло зачищают, нарезают на прямоугольные куски, из которых нарезают кусочки в виде квадратов, треугольников или других фигурок толщиной 0,5-1 см. При помощи комбинированного ножа для масла, или декоратора, или выемок из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, рифленые ракушки и ролики. Тюльпаны и розы из взбитого масла и кондитерского мешка с насадками. Фигурки из масла хранят в посуде с холодной водой и пищевым льдом.

Для получения малокалорийных бутербродов на хлеб не следует мазать масло или жир, их покрывают лишь такими нежирными продуктами, как салаты из сырых овощей, свежий зеленый салат или шпинат, помидоры, огурцы, обезжиренный творог или сыр, маринованные овощи или фрукты и т.д.

Здесь основное внимание нужно обратить на хорошие вкусовые качества и сочность бутербродов. Бутерброды можно приготовить и из сухого нежирного печенья. Мягкий черный или белый хлеб можно обжарить с обеих сторон так, чтобы он снаружи был хрустящим, а изнутри мягким. Жареный хлеб или гренки очень вкусны и их можно есть и без масла.

**Глава 5. Оформление и отпуск.**

Продукты для бутербродов, хорошо сочетающиеся по вкусу и цвету, нарезают тонкими ломтями по 1 — 3 куска, которые укладывают на хлеб, закрывая его полностью.

Бутерброды подают в холодном и горячем виде. Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, поверхность гладкая. Вкус и запах используемых продуктов естественный.

Бутерброды с ветчиной, бужениной, ростбифом дополняют свежими огурцами, помидорами, корнишонами, майонезом, хреном.

Подают закусочные бутерброды на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

Бутерброды готовят с рыбными и мясными гастрономическими продуктами, кулинарными изделиями, сыром, творожной массой, повидлом, джемом, овощами, фруктами, яйцами, масляными смесями и пастами, соусами.

Гамбургеры дополняют кружочками помидор, лука, салатом, ломтиками сыра, приправами из чеснока и острых пряностей, майонеза, сметаны, кетчупа, йогурта, оливок, хрена и т. д.

Канапе готовят также в виде кружочков, вырезанных из гренок при помощи выемок. Мясные или рыбные продукты выкладывают один на другой в виде башенки, украшают овощами или фруктами и скрепляют при помощи шпажки. Эту мелкую закуску (3,5 см) подают к коктейлю.

Продукты для бутербродов подбираются в соответствии с временем года. На один и тот же бутерброд можно класть несколько видов подходящих по вкусу продуктов.

Чтобы бутерброды получились вкусными нужно соблюдать некоторые требования:

Приготовление бутербродов необходимо организовать так, чтобы работа не заняла много времени.

Заранее следует продумать, какие сделать бутерброды, как подать их на стол.

На стол подают только свежие бутерброды, приготовленные, по возможности, непосредственно перед сервировкой. Большое количество бутербродов хранят на холоде и накрывают, чтобы не высохли; продукты для приготовления бутербродов подготавливаются перед резкой хлеба.

Масло рекомендуется несколько часов держать в теплом месте или взбить. Сыр, ветчину, мясо, колбасу нарезать тонкими ломтиками или размельчить. Рыбу очистить или размельчить. Салаты, смеси или паштеты приготовить заранее. Бутерброды хорошо украсить продуктами, которые по вкусу и цвету к ним подходят и улучшают их вкусовые качества.

Яйца, помидоры, редис, огурцы нарезать ломтиками или размельчить, отдельно положить продукты одного цвета; зеленый салат, укроп и листья петрушки держать в холодной воде не менее часа, осторожно подсушить сухим полотенцем, это поможет сохранить их свежими.

Для приготовления бутербродов можно употреблять различный хлеб: ржаной, кисло-сладкий, белый, домашней выпечки, большие рожки, маленькие булочки и различные печенья - соленые и сладкие.

Для приготовления бутербродов лучше всего брать немного постоявший (двухдневный) хлеб, потому что свежий, только что выпеченный хлеб трудно нарезать ломтями. Свежий хлеб легче резать нагретым ножом. Каравай хлеба легче нарезать, если его сначала разрезать вдоль на две части, а затем положить на доску срезом вниз.

Ломти хлеба нарезают толщиной 0,5-1,0 см, если корка жесткая, ее срезают или стирают теркой. Ломти одинаковой толщины можно нарезать хлеборезкой.

Бутерброды можно приготовить различных размеров и формы: круглые, овальные, ромбовидные, четырехугольные, треугольные и др.

С помощью стакана или формочек для печенья можно выдавить из хлеба различные фигуры (звезды, полумесяцы и т. д.).

Чем дороже исходные продукты, тем меньшими делают бутерброды, примерно величиной 3-5 см.

Сливочное масло нужно употреблять свежее, хорошего качества. Если масло имеет привкус, то его можно снять добавлением различных пикантных специй.

Сливочное масло, идущее на бутерброды, должно быть достаточно мягким - намазывается ровным слоем, да и к тому же работа спорится лучше. На бутерброды можно класть и охлажденное, твердое сливочное масло, В таком случае охлажденное в холодильнике масло надо нарезать кубиками фигурным ножом и положить кубики на ломтики хлеба. Можно также концом ножа настрогать с охлажденного куска сливочного масла стружки и положить их на ломтик хлеба, разложив рядом подходящие продукты,

Так, например, к сбитому сливочному маслу добавляют: соль, хрен, томатное пюре, кильку, какао, горчицу, репчатый лук и др.

Хлеб, намазанный только сливочным маслом, однообразен, не вызывает аппетита.

Почти все бутерброды можно украсить зеленью, овощами и фруктами. Из овощей для украшения больше всего подходят красный редис, огурцы, помидоры, морковь, луковица, лук-порей и др. Хорошо для этой цели использовать также яйцо и сыр.

Раскладывая бутерброды, надо рядом помещать отличные по цвету бутерброды, которые хорошо гармонируют друг с другом, например, рядом с бутербродом с яйцом следует поместить бутерброд с помидорами, а в следующем ряду бутерброд с зеленым огурцом; рядом с бутербродом с морковью - бутерброд с ветчиной и т. д. Каждый ряд бутербродов может быть различным по форме и величине. Так, например, маленькие закусочные бутерброды (канапе) декоративны по своей форме и украшениям.

Надо следить, чтобы бутерброды, в общем, были красивыми, привлекали внимание и одновременно были простыми, сделанными со вкусом и вызывали аппетит. Один вид бутербродов украшают одинаковыми продуктами. Бутерброды на каждый день делают большими (6-8 см в диаметре) и украшают скромно, и напротив, бутерброды для званого вечера делают несколько меньшими (4-6 см в диаметре) и украшают празднично.

Подавать к столу можно бутерброды по-разному и в разной посуде. Наиболее подходят для этой цели большие подносы, 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 или больших плоских тарелках. Их можно покрыть матерчатыми или бумажными салфетками. Если не хватает посуды, бутерброды можно раскладывать прямо на салфетках.

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, которые втыкают в них.

Бутерброды подают к столу сразу после их приготовления, потому что нарезанные ломти хлеба засыхают, а положенные на них продукты хлеб увлажняют, что зачастую нежелательно. Если бутерброды нужно сохранить какое-то время, то их помещают в закрытую посуду или накрывают салфеткой.

Бутерброды едят руками или с помощью закусочных вилочки и ножа.

**Заключение.**

На протяжении сотен лет люди изменяли и совершенствовали приёмы обработки продуктов, создавали тысячи сложных кулинарных рецептов, приспосабливали способы приготовления пищи к экономическим, климатическим условиям жизни и вкусовым требованиям.

Таким образом, бутерброды - холодная закуска быстрого приготовления. Самый распространенный вид бутербродов - ломтик хлеба с каким-либо из закусочных продуктов: сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами.

Бутерброды должны иметь красивый и аппетитный вид, приятный аромат и пикантный вкус. Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др.

Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за один - два часа до подачи на стол.

Широкий ассортимент бутербродов, разнообразие продуктов, используемых для их приготовления и оформления, а так же способов кулинарной обработки, высокие требования к санитарному состоянию требуют глубоких и разносторонних знаний и практических навыков.

В заключение, стоит отметить, что знания, приобретённые мной и их систематизация в курсовой работе полезны на бытовом уровне в повседневной жизни каждому человеку.

**Список литературы.**

1. Куденцов Н. Д. – «Товароведение пищевых продуктов».
2. «Лабораторно – практические занятия для поваров». Ростов – на – Дону, Феникс, 2001 г.
3. Анфимова Н. А. , Татарская Л. Л. «Кулинария повар кондитер», 2004 г.
4. «Горячие бутерброды». ООО «Издательство эксмо», 2007 г.
5. «Бутерброды к чаю», ООО «Диамант».
6. Кулинария от А до Я. – Кемеровское кн. изд-во, 1992.
7. Ананина В.А., Ахиба С.Л., Лашина В.Т. и др. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / под ред. Ф.Л. Марчука, - М: изд-во «Хлебпродинформ».
8. Синельщикова К. К. «Производственное обучение поваров». Москва «Высшая школа», 1975 г.