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

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.

КЛАССИФИКАЦИЯ БУТЕРБРОДОВ

Открытые бутерброды

Продукт выкладывают на подготовленный ломтик хлеба, служащий его основой, так, чтобы вся поверхность была покрыта продуктом (начинкой). Открытые бутерброды могут быть простыми и сложными. Простые готовят из одного вида продукта. Дополнение к продукту допускается в качестве элемента оформления. Для приготовления сложных бутербродов, используют несколько компонентов начинки, сочетающихся по вкусу и дополняющих друг друга.

Закрытые бутерброды (сэндвичи)

Для приготовления классического сэндвича между двумя кусочками хлеба располагают сочетающиеся по вкусу продукты. Эти бутерброды могут быть двух- и трёхслойными (клубный сэндвич), а так же комбинированными.

Закусочные (канапе)

Очень маленькие бутерброды, которые могут выступать в качестве дополнительных холодных закусок для фуршета. Их размеры не превышают 3,5-4,5 см.

Коктейльные бутерброды

Отличаются от канапе очень острым вкусом. Основанием может служить не только ломтик хлеба, но и ломтик овощей, плодов и т.д.

Горячие бутерброды

Бывают простыми и сложными. Перед подачей оформленные бутерброды ставят под гриль-саламандру и запекают до образования румяной корочки.

2.1 Технологические требования к приготовлению и подготовке сырья

Бутерброды бывают открытые (простые, ассорти, закусочные) и закрытые (сандвичи). Гастрономические и другие продукты для бутербродов подготавливают следующим образом: с колбас удаляют шпагат и концы оболочек.

Без оболочки колбаса портится быстрее, и поэтому оболочку удаляют только с предназначенной для нарезания части батона (это также относится к окорку, сыру, соленой рыбе и другим продуктам, имеющим на поверхности шкуру, кожу и т.п.).

Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1-2 мин в горячую воду, разрезают оболочку вдоль и удаляют ее. У окорока удаляют шкуру и кости, мякоть разделывают на куски по соединительным прослойкам.

Корейку и грудинку зачищают от шкуры и костей. Отварные и жареные мясопродукты охлаждают. сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны - поперек по одному или по половине куска, а тонкие батоны - наискось по 2-3 куска на бутерброд. Подготовленные куски окорока, корейки, грудинки, а также отварные и жареные мясопродукты нарезают поперек волокон широкими тонкими кусками толщиной 3-4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Соленую рыбу (семгу, кету и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд. Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей или хрящей.

Звенья вареной осетровой рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3-4 мм.

Сельдь разделывают на филе (мякоть). Для этого у предварительно обезглавленной тушки отрезают край брюшка и удаляют внутренности, затем снимают кожу, предварительно надрезав ее вдоль спинки, и отделяют мякоть от позвоночника и реберных костей. Если сельдь очень соленая, то ее предварительно вымачивают в холодной воде (10-12 ч).

Кильку, хамсу и другую мелкую рыбу пряного посола очищают от специй, удаляют голову, внутренности, хвостовой плавник и позвоночник.

Масло сливочное зачищают и нарезают на кусочки различной геометрической формы с гофрированной или гладкой поверхностью.

Для открытых бутербродов используют хлеб из пшеничной или ржаной муки, а также из смеси той и другой.

Бутерброды ассорти отличаются тем, что их готовят из нескольких видов продуктов, салатов и украшают зеленью лука, петрушки, яйцом и т.д.

Бутерброды закусочные (канапе) применяют при обслуживании посетителей «в обнос» и за фуршетными столами (для приема пищи стоя). Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см в форме кружков, полумесяцев, звездочек, ромбиков, прямоугольников и т.п. размером 5х6 см. Нарезанный хлеб слегка обжаривают на сливочном масле и, когда он остынет, смазывают маслом или масляными смесями, затем на хлеб красиво укладывают различные продукты (сыр, ветчину, колбасу, икру, ломтики яиц, рыбу отварную и копченую, крабов и т.п.).

На ржаном хлебе рекомендуется готовить бутерброды с жирными продуктами (шпик, корейка и др.), а также с продуктами резко выраженного вкуса и запаха (сельдь, килька и др.). Указанную в рецептурах норму хлеба 30 г можно уменьшить до 20 г или увеличить до 40 г на порцию, соответственно изменив выход бутербродов.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта (мяса, колбасы, сыра и др.), стараясь покрыть ими всю поверхность ломтика хлеба.

Зернистую икру кладут на хлеб горкой, паюсную нарезают кусочками квадратной, прямоугольной и другой формы. Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром, паштетом, рыбными консервами, икрой осетровых и лососевых рыб готовят со сливочным маслом. Отпускать их можно и без масла. В этом случае выход бутербродов соответственно уменьшается.

Со сливочным маслом можно отпускать бутерброды с вареной колбасой и солеными рыбными продуктами, увеличивая соответственно выход бутербродов.

При изготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами масло намазывают на хлеб ровным слоем; бутерброд с икрой, килькой, сельдью, джемом, повидлом можно оформить маслом, расположив его сбоку от основного продукта.

Бутерброды с жареными и другими мясными продуктами можно приготовить с салатом из сырых овощей, который укладывают на середину кусочка мяса. Норма салата 10-12 г.

Открытые бутерброды можно оформлять салатом, шпинатом, веточками петрушки, укропа, ломтиками помидора, свежего или соленого огурца, редиса, кусочками свежего или маринованного сладкого перца и др. При этом соответственно увеличивают выход.

Закрытые бутерброды отличаются от открытых тем, что их приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут какой - либо продукт и накрывают его другим.

Закрытые бутерброды (сандвичи) применяют при обслуживании пассажиров на транспорте, в местах отдыха и т.д. Для закрытых бутербродов используют преимущественно мелкоштучный пшеничный хлеб (городские, школьные и другие булочки). Допускается использование батонов, а также формового пшеничного и ржаного хлеба. Мелкоштучный хлеб (булочки) разрезают вдоль на две половины так, чтобы она не распалась. Формовой хлеб и батоны нарезают по два ломтика на бутерброд.

Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают полосками шириной 5-6 см и толщиной 0,5 см и смазывают их взбитым маслом или масляными смесями, затем на одну полоску кладут ломтики тонко нарезанных продуктов и закрывают ее второй полоской хлеба, смазанной маслом, после чего нарезают поперек на порции. Делают их мелкими (4х6 см) и более крупными (для дорожных наборов). Можно готовить многослойные бутерброды. Ниже приводятся примерные сочетания продуктов для закрытых бутербродов:

- ветчина, жареное мясо, колбаса вареная - масло с горчицей;

- ростбиф, дичь жареная - масло с соусом «Южный»;

- сыр, курица жареная, кильки, анчоусы, балык, икра паюсная - масло;

- икра кетовая - масло и зеленый лук;

- рыба отварная и копченая - масло, смешанное с хреном;

- яйца - майонез;

- сельдь - масло, растертое с желтками и горчицей.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска и хранят на холоде.

2.2 Основные правила приготовления бутербродов

Организация работы

Бутерброды готовят в холодном цехе. Работу по приготовлению бутербродов организуют в соответствии с требуемой последовательностью по принципу "конвейера". Это требует предварительной подготовки всех ингредиентов, входящих в состав бутербродов. При приготовлении бутербродов вначале производится подготовка хлеба, масляных смесей, нарезка продуктов (начинок). Если подготовка хлеба осуществляется заранее, то нарезанный хлеб хранят в закрытом виде, чтобы он не высыхал. Обжаривают хлеб непосредственно перед использованием.

Если необходимо обжарить хлеб заранее, то его хранят неплотно накрытым в теплом месте. Чтобы заранее нарезанные продукты не заветривались и не портились, их выкладывают в гастроемкости с крышками или аккуратно заворачивают в пергамент и хранят в холодильнике. Масляные смеси, приготовленные заранее, хранят на холоде в плотно закрытой посуде, но перед использованием доводят до комнатной температуры. Нарезанные для гарнирования бутербродов овощи хранят на холоде. Овощи или плоды, темнеющие при хранении, заранее сбрызгивают лимонным соком или лимонной кислотой или бланшируют. Подготовленные бутерброды для фуршета до момента начала обслуживания хранят выложенными на блюда под пленкой на холоде, чтобы они не заветрились и не утратили потребительских свойств. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30-40 мин. до отпуска и хранят на холоде.

Последовательность приготовления открытых бутербродов:

1) Нарезка хлеба требуемой формы, размера, массы

2) Намазывание масла или масляных смесей (при использовании нежирных продуктов)

3) Выкладывание на хлеб начинки (продуктов, входящих в состав бутерброда)

4) Гарнирование овощами, зеленью, украшение масляными смесями

Последовательность приготовления закрытых бутербродов:

1) Нарезка хлеба требуемой формы, размера, массы

2) Смазывание маслом или обжаривание

3) Намазывание масляных смесей, или майонеза, или кетчупа и др.

4) Выкладывание подготовленных обсушенных листьев салата

5) Выкладывание на хлеб начинки (продуктов, входящих в состав бутерброда)

6) Выкладывание промежуточного гренка между начинками (для клубного сэндвича)

7) Накрывание гренком с майонезом или другим спредом внизу

8) Закрепление пластиковыми шпажками

9) Нарезание на четвертинки или треугольники

Последовательность приготовления закусочных прямосторонних бутербродов:

1) Зачистка хлеба от корок

2) Нарезка хлеба толщиной 5 мм

3) Смазывание маслом или обжаривание

4) Намазывание масляных смесей, паштетов, мусса и др. (при необходимости)

5) Выкладывание на хлеб начинки (продуктов, входящих в состав бутерброда).

6) Накрывание гренком с майонезом или другим спредом внизу (если закусочный бутерброд закрытый)

7) Украшение дополнительными ингредиентами (овощи, зелень, масляные смеси или муссы, выпущенные из корнетика, и др.), сочетающимися по вкусу с основным продуктом (если бутерброд открытый).

8) Закрепление пластиковыми шпажками

9) Нарезание на квадратики или треугольники

Последовательность приготовления закусочных фигурных бутербродов:

1) Зачистка хлеба от корок

2) Нарезка хлеба толщиной 5 мм

3) Вырезание заготовок различной формы выемками

4) Смазывание маслом и обжаривание

5) Намазывание масляных смесей, паштетов, мусса и др. (при необходимости)

6) Выкладывание на хлеб начинки (продуктов, входящих в состав бутерброда), вырезанной с помощью тех же выемок

7) Украшение дополнительными ингредиентами (овощи, зелень, масляные смеси или муссы, выпущенные из корнетика, и др.), сочетающимися по вкусу с основным продуктом

8) Закрепление пластиковыми шпажками.

Требования к качеству и сроки хранения

Хлеб не является черствым, толщина куска в открытых бутербродах 1-1,5 см, в закрытых и закусочных - 0,5 см.

Продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета. Продукты должны сочетаться по вкусу.

Температура хранения готовых бутербродов и полуфабрикатов для их приготовления - 0-6°С. Температура подачи бутербродов (кроме горячих) - 10-12°С.

Бутерброды относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации. Закусочные бутерброды, покрытые желе, можно хранить, но не более 12 часов.

**Задание сделать конспект лекции. Составить технологическую схему приготовление открытых бутербродов с гастрономическими продуктами.**

**Готовое задание присылать на почту lubov.kyz@yandex.ru**