


Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле
и защите прав потребителей

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Согласовано:



Председателем метод. объединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

«08» ноября 2016г.

Утверждено:

зам. директора по УПР


 Н.В.Трегубова

«08» ноября 2016г.

Открытый Урок

«Бутерброды»

Рассмотрела: методист

 Т.П.Ванюлина

Разработала: преподаватель

Посадскова Ирина Николаевна

Уфа 2016

Пояснительная записка.

В рабочей программе на освоение ПМ.0 6: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» отводится 36 часов.

На тему урока: «Бутерброды» отводится 6 часов. На уроке будут приготовлены открытые, закрытые простые и сложные бутерброды, закусочные канапе.

Тип урока: изучение и выполнение трудовых приемов и операций.

Форма работы фронтальная, групповая, индивидуальная – применяется на вводном инструктаже и на закреплении урока при актуализации знаний.

Роль мастера на уроке: правильно организовать работу студентов на каждом этапе, помочь выполнить задание группе и индивидуально, проверить, сделать выводы, подвести итоги.

Источником информации для студентов на данном уроке служат:

- мультимедийная презентация, созданная с помощью Microsoft Office PowerPoint
- текстовый материал:
 - технологическая карта с последовательными технологическими операциями;
 - инструктажи по технике безопасности.
 - материально-техническое оснащение (оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, сырье).

В результате студенты становятся активными участниками образовательного процесса.

Основные методы на уроке:

- Словесный (беседа, объяснение);
- Исследовательский метод;
- Наглядно-демонстрационный (презентация, показ трудовых приемов и операций);
- Практический (выполнение трудовых приемов и операций, учебно-производственных работ);
- Методы развития самостоятельности и активности студентов (планирование производственной работы, решение производственных задач).

Все они формируют умения выделять главное, обобщать систематизировать материал, формировать навыки саморазвития личности.

На уроке студенты осваивают профессиональные и общие компетенции:

- работы с различными источниками информации;
- приобретают навыки исследовательской деятельности;
- решения производственных задач в ходе практической деятельности;
- аргументации своей точки зрения;
- умения слушать и слышать собеседника.

Результатом данного урока будет формирование коммуникативных, информационных, учебно- познавательных, практических компетенций, а также компетенции личностного самосовершенствования.

Исходя из планируемого результата, урок достигает поставленных целей.

Список использованных источников:

1. *Анфимова Н.А.* Кулинария: учеб. для нач. проф. образования.- 2-е изд.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.

2. *Барановский В.А., Шатун Л.Г.* Повар. учеб. пособие. Изд. 3-е. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2009. - 384с.

3. *Сопина Л.Н.* Пособие для повара: учеб. для проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 240 с.

4. *Харченко Н.Э.* Технология приготовления пищи: учеб. пособие для нач.проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288.

5. *Харченко Н.Э.* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Изд.центр «Академия», 2014.-328с

Справочники:

1. *Усова В.В.* Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред.– М.: Изд-ий центр «Академия».

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2012

3. *Мугинова, Г.Р.* Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2012. – 115 с.

Дополнительные источники (учебники и учебные пособия):

1. *Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др.* Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] /– М.: Изд-ий центр «Академия», 2010. – 96 с.

2. *Дубцов, Г.Г.* Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2010. – 272 с.

3. Интернет сайт <http://www.povarenok.ru/recipes/show/33271/>

ПЛАН УРОКА

учебной практики

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

для открытого занятия на конкурс «Мастер года 2016»

мастера производственного обучения высшей квалификационной категории
Посадковой Ирины Николаевны.

Учебная группа: Студенты 2-го курса по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Профессиональный модуль по учебной практике ПМ.06 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок».

Раздел: ПК 6.1: Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

Длительность урока: 45 мин.

Тема урока: Бутерброды.

Тип урока: Изучение и выполнение трудовых приемов и операций.

Метод обучения:

***Словесный:** повторение материала, инструктирование.

***Исследовательский метод;**

***Наглядный:** показ презентации, алгоритм выполнения упражнений, демонстрация готовых изделий.

***Практический:** решение технологических задач, работа с технологическими картами, выполнение трудовых приемов, операций.

***Методы развития самостоятельности и активности студентов** (планирование производственной работы, решение производственных задач).

Развитие и овладение профессиональными и общими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Формы работы: фронтальная, групповая, индивидуальная.

Материально техническое оснащение:

Учебное оборудование: мультимедийный проектор, экран, компьютер, колонки.

Производственное оборудование: весы настольные, производственный стол.

Инструменты, инвентарь и посуда: разделочные доски, поварские ножи, гастроремкость, столовая посуда, столовые приборы.

Дидактические материалы: презентация Power Point, технологические карты.

Прогнозируемый результат: Овладение профессиональными компетенциями: ПК 6.1 «Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями».

Структура Урока.

Этапы Урока	Дидактическая цель	Содержание	Результаты работы студентов
<p>Вводный инструктаж.</p> <p>1.1 Организационный момент.</p>	<p>Цель- создание ориентировочной основы деятельности студентов.</p> <p>Подготовить студентов к работе на уроке: - обеспечить благоприятную обстановку для работы; - психологически настроить студентов на предстоящее занятие.</p>	<p>-Взаимные приветствия мастера и студентов. -Проверить явку студентов. -Готовность группы к уроку(проверить внешний вид и личную гигиену).</p>	<p>-Группа готова к началу урока и настроена на плодотворную работу.</p>
1.2 Мотивация	Целевая установка на урок.	Введение в тему с использованием презентации.	Студенты мотивированы на предстоящую работу.
1.3 Актуализация знаний	-Подготовить студентов к восприятию нового материала.	-беседа с обучающимися по технологии приготовления	Актуализированы опорные знания.

		холодных блюд и закусок.	
	Сформулировать профессиональные и общие компетенции.	-Сообщение темы урока и цели .	-Студенты знают цель своей деятельности на уроке.
1.4 Инструктирование студентов по теме урока.	-Сформировать ориентировочные основы действий.	-Провести инструктаж по технике безопасности. -Объяснить приемы и способы технологической последовательности предстоящих на уроке работ. -Показать способы выполнения отдельных трудовых приемов с использованием сырья, инструментов, приспособлений. -Оформление готовых кулинарных изделий в банкетном исполнении. -Комментировать критерии оценки качества предстоящей работы.	- закрепление с помощью электронного образовательного ресурса.
Закрепление урока.	Цель закрепления урока- контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания.	- закрепление с помощью электронного образовательного ресурса; фронтальный опрос; пробное выполнение.	-Приобретают уверенность в своих действиях.
Текущий инструктаж.	Цель – контроль над ходом выполнения учебно-производственного	- Обходы рабочих мест с целью проверки: наблюдение - за организацией	Цель отработка приемов и комплексов операций. - студенты

	<p>задания.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Отработка способов, действий. -Накопление производственного опыта обучающимися, развитие их самостоятельности и творческих способностей. 	<p>рабочих мест;</p> <ul style="list-style-type: none"> - за соблюдением правильности выполнения трудовых приемов и операций, оформление; - за соблюдением правил безопасности труда; - за качеством выполнения работ; - индивидуальное и групповое инструктирование. 	<p>организуют рабочее место, подбирают посуду, инвентарь.</p> <ul style="list-style-type: none"> - студенты выполняют отдельные приемы и операций по приготовлению бутербродов. - соблюдают правила эксплуатации оборудования и использования инструментов и приспособлений, кухонного инвентаря.
<p>Заключительный инструктаж.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подведение итогов урока. - задание на дом. 	<ul style="list-style-type: none"> -Подведение итогов занятия с указанием успехов и недостатков: оценка работы. Демонстрация лучших работ. Ответы на вопросы студентов. Рефлексия. -Самостоятельная работа. 	<p>Цель- самоанализ деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Сравнение своей работы с работами других. -Анализ успехов и недостатков -Осознание результатов и рефлексия настроения и эмоционального состояния.

Актуализация знаний.

1. Назовите основное значение холодных блюд и закусок?
2. Какие продукты можно использовать для приготовления холодных блюд и закусок?
3. От чего зависит калорийность холодных блюд и закусок?
4. Почему холодные блюда и закуски оформляют ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами?
5. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?
6. Какой температуре подачи должны соответствовать холодные блюда и закуски?
7. Назовите срок реализации холодных блюд и закусок?

Закрепление урока:

1. Почему бутерброды имеют широкое значение в питании?
2. С какой целью продукты для бутербродов, режут тонкими ломтиками?
3. Какие гастрономические продукты используют для приготовления бутербродов?
4. Объясните, почему для приготовления бутербродов хлеб используется суточной давности?
5. Какие существуют виды бутербродов?
6. Какие виды бутербродов пользуются большой популярностью?

Организационный момент:

ПМ.06	<i>Ход урока</i> Наименование: «Приготовление и оформление блюд и закусок» Профессия: Повар, кондитер	
--------------	---	--

Взаимные приветствия мастера и студентов.

Проверить явку студентов.

Готовность группы к уроку (проверить внешний вид и личную гигиену).

Принять инструктаж по технике безопасности.

Актуализация знаний:

1. Назовите основное значение холодных блюд и закусок?
2. Какие продукты можно использовать для приготовления холодных блюд и закусок?
3. От чего зависит калорийность холодных блюд и закусок?
4. Почему холодные блюда и закуски оформляют ярко окрашенными и красиво нарезанными продуктами?
5. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?
6. Какой температуре подачи должны соответствовать холодные блюда и закуски?
7. Назовите срок реализации холодных блюд и закусок?

1. Вводный инструктаж:

Сообщение темы урока: « Бутерброды »

Цели:

Изучив данный учебный элемент, вы сможете:

Овладеть профессиональными и общими компетенциями:

Цель урока: формирование ПК 6.1 «Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями»

- ⦿ - изучить приготовление закусочных бутербродов
- ⦿ - способствовать совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности
- ⦿ - способствовать освоению компетенций личностного самосовершенствования

Развить и овладеть профессиональными и общими компетенциями:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Мотивация:

История изобретения бутерброда

Чудак математик
В Германии жил.
Он хлеб с колбасою
Случайно сложил.
Затем результат
Положил себе в рот.
Вот так человек
Изобрел Бутерброд.



Генрих Сапгир

Бутерброды – самая распространенная и любимая закуска – их можно подать к завтраку, ужину, полднику, брать в дорогу, на пикники, даже праздничный стол не обходится без этой простой закуски (к тому же калорийность бутерброда с колбасой или сыром – не более 300 ккал, так что даже есть такой вид диеты – бутербродная). Так что же такое бутерброд? Бутерброд (переводится с немецкого языка как хлеб с маслом – Butterbrot) — закуска, состоящая из ломтика белого или ржаного хлеба, и, обычно, смазанного маслом, поверх которого уложен кусочек сыра, колбасы, рыбы, икра или другие продукты.

Для приготовления бутербродов используют пшеничный или ржаной хлеб, который нарезают с коркой или без нее на удлиненные ломтики в 1-

1,5смтолщины, а также хлеб формовой, зерновой, плоский, листовой, отрубями, халы, багеты, и школьные булочки, слойки, пииту, багеты, тосты, сухое печенье.

В качестве начинки для бутербродов используют: мясные гастрономические продукты, масло, сыр, икру, шпроты, овощи. Множество пряных смесей готовят с использованием соуса майонеза, кетчупа, горчицы.



Оснащение оборудованием, инвентарем и инструментами

Перечень
Весы электрические настольные
Производственный стол
Холодильник бытовой
Разделочные доски
Поварские ножи
Гастроёмкость
Столовые приборы
Столовая посуда

Сопутствующие учебные элементы и пособия

- - понятия о бутербродах, история их возникновения
- - классификация бутербродов: по способу приготовления, по температуре подачи, по виду продуктов
- - показатели качества бутербродов
- - правила подачи бутербродов.

Санитарные требования и подготовка рабочего места:



1. Производственные столы:

требования	подготовка
Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали	После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2% раствором хлорамина. <i>Продукты располагают на отдаленной части стола в емкостях.</i>



2. Инвентарь, инструменты и посуда

название	требования и подготовка	образец
Разделочные доски, деревянные лопатки	Изготовлены из деревянных пород или синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам <i>Моют после каждой операции горячей водой и щеткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2% раствором хлорамина</i>	
Ножи, металлические инструменты, кухонная посуда	Закрепляются за рабочим местом в соответствии с маркировкой, хранят в сухом месте. <i>Дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу (кроме кухонной металлической посуды, т.к. она постоянно подвергается тепловой обработке)</i>	

Приготовление бутербродов открытых.

Бутерброды с икрой кетовой № 1-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Икра кетовая	10,2	10
Хлеб	30	30
масло	2	2
Выход:		42

- 1) На ломтик хлеба горкой укладывают икру.
- 2) Оформляют маслом и долькой лимона и зеленью.



Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами № 2-2006г.

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса) или сыр.	21	20
Хлеб	30	30
масло	5	5
Выход:		55

- 1) Подготавливают ломтик хлеба 30-40г.
- 2) Смазывают сливочным маслом.
- 3) Укладывают на него подготовленные, нарезанные продукты (колбасу или ветчину, сыр, рыбу или консервы и т.д.)
- 4) Оформляют зеленью.

Для сложных бутербродов подбирают 2-3 сочетающихся по вкусу и цвету продукта: овощи, зелень, яйца, маслины, маринованными или свежими помидорами и огурцами, можно сладким болгарским перцем, корнишонами. Для бутербродов с ветчиной и бужениной, можно использовать вместо сливочного масла майонез, хрен, горчицу или кетчуп.

Бутербродов насчитывается огромное количество видов— от классических — с маслом, сыром или колбасой, до многослойных — из различных сортов мяса, рыбы, морепродуктов, паштетов, овощей.

Холодные открытые бутерброды.



Бутерброды могут быть как холодной, так и горячей закуской. Горячие бутерброды представляют собой тот же обычный бутерброд (вместо масла здесь уместно использовать различные соусы – майонез, горчица, кетчуп), только разогреваемый в процессе приготовления и употребляемый в горячем виде. Поверх начинки такого бутерброда кладут сыр (либо кусочком, либо натертый), как только сыр начинает плавиться в процессе разогревания – горячий бутерброд готов к употреблению!

Горячие открытые бутерброды



Приготовление бутербродов закрытых.

Бутерброды закрытые.



Огромную популярность завоевали во всем мире горячие сендвичи, чизбургеры, хот-доги.

Закрытые бутерброды:

Сэндвич № 3-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса)	21	20
Сыр хохланд	15	15
Майонез	5	5
Кетчуп	5	5
Лист салатный	10	10
Хлеб	30	30
масло	5	5
Выход:		90

- 1) Подготавливают ломтик хлеба толщиной 0,5 см.
- 2) Смазывают маслом или масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном.
- 3) Укладывают тонко нарезанные продукты мясные или рыбные.
- 4) Закрывают сверху таким же смазанным ломтиком хлеба.
- 5) Плотно прижимают (сэндвичи можно поджарить в форме для запекания или на гриль- саламандра).

Форма для запекания сэндвичей.



Могут быть калорийные или легкие.

Можно приготовить с большим количеством различных слоев. Салатов, омлетов, с отварным или жареным мясом или птицы, паштета, бутербродных паст: (мелко измельченных мясных или рыбных продуктов, консервы, сыр, яйца и зелень, соль, пряности со сливочным маслом).

3-го ноября — День сэндвича

- ◆ Изобретение принадлежит Джону Монтегю, четвертому графу Сэндвичскому (1718 — 1792), известному политику и не менее известному игроку



Для американской армии был разработан сэндвич, который не портится в течение трёх лет. В одном из лондонских супермаркетов можно приобрести необычайно дорогой сэндвич. Его цена — 85 фунтов стерлингов. Изделие состоит из [мраморной говядины](#) Wagyu, ломтиков [фуа-гра](#), майонеза из масла [трюфелей](#), сыра Brie de meaux, салата [руккола](#), перца и помидоров черри (на самом деле сэндвич).

Сэндвич был назван по имени Джона Монтегю, 4-го графа Сэндвичского (1718—1792), лондонского министра и игрока, который, по легенде, изобрёл его в 1762 г. Во время игры в криббедж, которая длилась уже несколько часов, он не нашёл времени поесть. Джон Монтегю заказал у слуги, чтобы ему подали еду между двумя ломтиками хлеба. Его друзьям-игрокам понравился такой способ еды без отрыва от игры, и они тоже заказали хлеб «по-сэндвичски». По другой версии, тот же граф Сэндвич любил охотиться. И вот его слуга, чтобы графу было удобно во время долгой охоты, придумал класть начинку между ломтиками хлеба.



Несколько тысяч лет назад кочевники-скифы жарили куски говядины и ели ее, положив между двумя кусками хлеба. Однако на территорию США гамбургеры привезли эмигранты из Германии. В начале XIX века они начали кормить жителей США бифштексами по-гамбургски (отсюда и название "гамбургер")...

Гамбургер № 4-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса)	21	20
Сыр хохланд	15	15
Майонез	5	5
Кетчуп	5	5
Лук репчатый	5	5
Лист салатный	5	5
Булочка с кунжутом	30	30
Помидор свежий	5	5
Выход:		90

- 1) Подготавливают круглую булочку с кунжутом разрезанную вдоль на 2 части.
- 2) Внутрь вкладывают жаренный бифштекс из рубленного мяса или ветчину.
- 3) Гамбургеры дополняют кружочками помидор, лука, салата, сыра, острых пряностей и майонеза.
- 4) Плотно прижимают
- 5) Подают холодными или горячими.



Бутерброды Закусочные (канапе).

Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, они имеют привлекательный вид и являются украшением стола. 1. Подготавливают хлеб т. 0,5-0,7 см шириной 4-5 см.

Канапе № 5-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса) или	21	20
Сыр хохланд или	16,5	15
Семга сл. соленая	21	15
Масло сливочное	10	10
Огурец свежий	19	15
Лист салатный	10	10
Хлеб	45	30
Помидор Черри	15	15
Маслины или оливки	15	15
Выход:		145

- 1) Нарезают в форме прямоугольников, треугольников, кружочков выемками.
 - 2) Смазывают сливочным маслом.
 - 3) Укладывают рядами мясные, рыбные, или другие продукты, чередуя по цвету со сладким перцем, вареным яйцом, зеленью.
 - 4) Закрепляют шпажкой.
- Закусочные бутерброды подают к чаю. Кофе, коктейлям, алкогольным напиткам, при организации банкетов, фуршетов.

Правила подачи:

Требования к качеству					
Название блюда	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Выход	Кол-во на порцию шт
Канapé	Форма геометрической фигуры, продукты уложены ровным слоем	доброкачественных используемых продуктов	Хлеб хрустящий, соответствует продуктам.	80 г (30г –хлеб)	3-5
Гарбургеры	Форма круглая, продукты уложены во внутрь.	доброкачественных используемых продуктов	соответствует продуктам.	90г (30г - хлеб)	1
Сэндвич	Форма Трyугольная заполнена начинкой	доброкачественных используемых продуктов	Мягие, хрустящие	90г (30г - хлеб)	1
Открытый бутерброд	Форма круглая, продукты уложены на поверхности	доброкачественных используемых продуктов	Хлеб- хрустящий, начинка сочная	55г (30г хлеб)	1

Требования к качеству:

Должны быть уложены ровным слоем на кусочке хлеба.

Иметь гладкую поверхность.

Вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Температура подачи бутербродов: 10-14 °С

срок реализации: 30 -40 мин., не хранят.

2. Закрепление урока:

С помощью электронного образовательного ресурса:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Фронтальный опрос:

1. Почему бутерброды имеют широкое значение в питании?
2. С какой целью продукты для бутербродов, режут тонкими ломтиками?
3. Какие гастрономические продукты используют для приготовления бутербродов?
4. Объясните, почему для приготовления бутербродов хлеб используется суточной давности?
5. Какие существуют виды бутербродов?
6. Какие виды бутербродов пользуются большой популярностью?

Пробное выполнение задания обучающимися.

3. Заключительный инструктаж.

Сообщение о достижении цели урока.

Отметить студентов хорошо справившихся с заданием, указать на ошибки или недочеты.

Сообщить оценки обучающимся.

Домашнее задание:

- Самостоятельно в ресурсах интернета изучите дополнительные материалы по коктейльным бутербродам.
- Составить технологическую схему приготовления коктейльных бутербродов.
- Произвести расчет сырья для приготовления 10 порций коктейльных бутербродов.

Открытые бутерброды:



Бутерброды с икрой кетовой № 1-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Икра кетовая	10,2	10
Хлеб	30	30
масло	2	2
Выход:		42

- 1) На ломтик хлеба горкой укладывают икру.
- 2) Оформляют маслом, долькой лимона и зеленью.



Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами № 2-2006г.

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса) или сыр.	21	20
Хлеб	30	30
масло	5	5
Выход:		55

- 5) Подготавливают ломтик хлеба 30-40г.
- 6) Смазывают сливочным маслом.
- 7) Укладывают на него подготовленные, нарезанные продукты (колбасу или ветчину, сыр, рыбу или консервы и т.д.)
- 8) Оформляют зеленью.



Закрытые бутерброды:

Сэндвич № 3-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса)	21	20
Сыр хохланд	15	15
Майонез	5	5
Кетчуп	5	5
Лист салатный	10	10
Хлеб	30	30
масло	5	5
Выход:		90

- 1) Подготавливают ломтик хлеба толщиной 0,5см.
- 2) Смазывают маслом или масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном.
- 3) Укладывают тонко нарезанные продукты мясные или рыбные, сыр.
- 4) Закрывают сверху таким же смазанным ломтиком хлеба.
- 5) Плотно прижимают (сэндвичи можно поджарить в форме для запекания или на гриль- саламандре).



Гамбургер № 4-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса)	21	20
Сыр хохланд	15	15
Майонез	5	5
Кетчуп	5	5
Лук репчатый	5	5
Лист салатный	5	5
Булочка с кунжутом	30	30
Помидор свежий	5	5
Выход:		90

- 1) Подготавливают круглую булочку с кунжутом разрезанную вдоль на 2 части.
- 2) Внутри вкладывают жаренный бифштекс из рубленного мяса или ветчину.
- 3) Гамбургеры дополняют кружочками помидор, лука, салата, сыра, острых пряностей и майонеза.
- 4) Плотно прижимают
- 5) Подают холодными или горячими.



Закусочные бутерброды.

Канapé № 5-2006

Продукты	Масса брутто	Масса нетто
Мясные гастрономические продукты (колбаса) или	21	20
Сыр	16,5	15
Семга сл.соленая	21	15
Масло сливочное	10	10
Огурец свежий	19	15
Лист салатный	10	10
Хлеб	45	30
Помидор Черри	15	15
Маслины или оливки	15	15
Выход:		145

1. Нарезают в форме прямоугольников, треугольников, кружочков выемками.
 2. Смазывают сливочным маслом.
 3. Укладывают рядами мясные, рыбные, или другие продукты, чередуя по цвету со сладким перцем, вареным яйцом, зеленью.
 4. Закрепляют шпажкой.
- Закусочные бутерброды подают к чаю. Кофе, коктейлям, алкогольным напиткам, при организации банкетов, фуршетов.