**Приложение №1**

**Хлебные традиции**

Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба.

- Мексика – это маисовые лепешки.

- Германия – претцель, фладен, сапельброт.

- Ирландия – содовый хлеб, фадж (картофельный хлеб).

- Швеция – лефсе.

- Шотландия – овсяный хлеб-пирог.

Исторически так сложилось, что Франция является не только законодательницей мод, но и хлебной культуры. В этой стране даже есть покровитель пекарей и булочников – святой Оноре. Здесь постоянно проводятся праздники, фестивали, соревнования, посвященные хлебному делу. Известен так же самый необычный случай, связанный с хлебом. Для Сальвадора Дали была построена спальня из хлеба. Но не одна Франция богата своими традициями.

Все итальянские хлеба (фокачча, чиабатта, гриссини, розетта и др.) имеют свои истории. Например, гриссини – хлебные палочки – появились благодаря стараниям доктора, лечившего итальянского принца, доктор считал, что для здоровья наследника трона полезен сухой хлеб.

Наша страна далеко не последняя в этом списке. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т.д. И у каждого хлеба тоже своя история.

Хлеб – святая пища, поэтому каждая страна стремиться отдавать должное этому великому творению.

Праздники Хлеба – очень популярное явление. Россия не исключения.

Ежегодно в Москве проходит «Праздник Хлеба», в котором принимают участие предприятия со всей России. В рамках этого мероприятия разыгрывается кубок России по хлебопечению, проходит конференция ведущих хлебопекарных комбинатов и заводов, мастер-класс, конкурсы и многое другое.

**Приложение №2**

**Тест к теме занятия**

**1.Хлеб для простых бутербродов нарезают …**

а) Ломтиками толщиной 1 см.

б) Ломтиками толщиной 2 см.

в) Пластинами поперек батона толщиной 0,5 см.

**2.  Копченую колбасу нарезают для бутербродов под углом**

а) 90°

б) 30°

в) 15°

**3. Двухслойными готовят бутерброды –**

а) простые

б) сандвичи

в) дорожные

**4.Канапе относятся к бутербродам**

а) Открытым сложным

б) Закусочным

в) Закрытым

**5.Масса бутербродов канапе составляет**

а) 15 … 20 г.

Б) 50 … 60 г.

В) 30 …40 г.

Ключ к тесту

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | а |
| 2 | б |
| 3 | б, в |
| 4 | б |
| 5 | а |

**Приложение №3**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*рецептура № 3* **Бутерброд с сыром**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию, г | | | | | |
| I | | II | | III | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр украинский или российский, или эстонский | 27 | 25 | 21 | 20 | 16 | 15 |
| голландский или швейцарский, или чеддер | 27 | 25 | 22 | 20 | 17 | 15 |
| латвийский | 28 | 25 | 23 | 20 | 17 | 15 |
| московский или ярославский, или степной | 27 | 25 | 21,5 | 20 | 16 | 15 |
| костромской | 26 | 25 | 21 | 20 | 15,5 | 15 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход** | - | 65 | - | 55 | - | 50 |

**Требования к основному сырью**

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

***Масло сливочное*** – вкус и запах хорошо выражены, специфические, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

***Сыр***– парафиновая корка тонкая, желтого или красного цвета, без повреждений, консистенция мягкая, пластичная, вкус острый, с кислинкой, свойственной данному виду сыра, без посторонних привкуса и запаха.

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см, смазывают маслом, а сверху кладут 1-2 кусочка сыра, сыр режут на большие куски прямоугольной формы или треугольной формы, очищают от покрытия и нарезают на порционные куски толщиной не более 1,5-2мм.

Технологические требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид – бутерброды овальной или прямоугольной формы, покрытые сыром, можно оформить веточкой зелени петрушки. Цвет вкус и запах – свойственные данному виду сыра и масла. Консистенция – сыр нежный, однородный, пластичный.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура № 2* **Бутерброд с джемом или повидлом**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию, г | | | | | |
| I | | II | | III | |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Джем или повидло | 35,4 | 35 | 30,3 | 30 | 20,2 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход** |  |  |  |  |  |  |

**Требования к основному сырью**

***Повидло и джем*** – однородная желеобразная масса, вкус сладкий или кисло-сладкий, цвет соответствует плодам, из которых изготовлены.

***Масло сливочное*** – консистенция однородная, пластичная, плотная. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, вкус и запах чистый, напоминающий свежие пастеризованные сливки, без посторонних привкуса и запаха.

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах, свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

**Технология приготовления**

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5см, смазывают маслом, затем повидлом или джемом либо намазывают маслом, оформляют джемом или повидлом.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – бутерброды овальной, прямоугольной или круглой формы, равномерно покрытые повидлом или джемом, оформлены маслом.

***Цвет вкус и запах*** – свойственные данному виду повидла или джема.

***Консистенция*** – повидло и джем однородной, желеобразной массы, не растекающейся по поверхности.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура № 6 Бутерброд* **с паштетом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | | На 30 порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Паштет из печени № 165 | - | 40 | - | 30 | - | 20 |  |  |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 |  |  |
| **Выход** | - | 80 | - | 65 | - | 55 |  |  |

**Требования к основному сырью**

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

 ***Масло сливочное*** – вкус и запах хорошо выражены, специфические, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

***Паштет*** – свежий, фарш однородной мажущей консистенции, с приятными вкусом и ароматом печени и входящих компонентов.

**Технология приготовления**

Паштет нарезают прямоугольными кусочками толщиной 1-1,5см и укладывают на смазанный маслом хлеб, или паштет намазывают на хлеб и оформляют маслом и зеленью.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – форма круглая, овальная или прямоугольная, паштет уложен в виде кусочка прямоугольной формы или намазан на хлеб и оформлен маслом и зеленью.

***Цвет***– входящих компонентов.

***Консистенция*** – паштет однородный, мажущий.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура № 15 Бутерброд* **с килькой и яйцом**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | | Затраты на 25 порций | |
| I | II | III | | | |  |  |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |  |  |
| Килька | 67 | 30 | 56 | 25 | 44 | 20 |  |  |
| Яйца | ½шт. | 20 | ¼ шт. | 10 | ¼ шт. | 10 |  |  |
| Майонез или масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |  |  |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |  |  |
| **Выход** | - | 85 | - | 70 | - | 65 |  |  |

**Требования к основному сырью**

***Килька*** – поверхность блестящая, без пожелтения и постороннего запаха.

***Яйца*** – скорлупа чистая, крепкая, без запаха; белок плотный, просвечиваемый; желток прочный, малозаметный, допускается небольшое отклонение от центрального положения.

***Масло сливочное*** – вкус и запах хорошо выражены, специфические, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 кладут кружочки вареного яйца, на них филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют майонезом или маслом сливочным.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – форма прямоугольная, килька выложена в виде колечка на кружок яйца, бутерброд оформлен маслом сливочным.

***Цвет и запах*** *–* приятные, слегка солоноватые; привкус рыбы; без посторонних запахов.

***Консистенция*** – килька плотная, сочная.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура № 9 Бутерброд* **с отварной рыбой**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | |
| I | II | III | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Осетр | 68 | 41 | 57 | 34 | 47 | 28 |
| или севрюга | 64 | 41 | 53 | 34 | 44 | 28 |
| или белуга | 67 | 41 | 56 | 34 | 46 | 28 |
| *Масса отварной рыбы* | - | 30 | - | 25 | - | 20 |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход** | - | 60 | - | 55 | - | 50 |

**Требования к основному сырью**

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

***Рыба (осетр, севрюга, белуга)***– свежая, поверхность чистая, без повреждений, мясо белого цвета, сочное, консистенция плотная, мягкая, вкус приятный, без посторонних вкуса и запаха.

**Технология приготовления**

 На ломтик хлеба толщиной 1-1,5 кладут кусочек рыбы.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – бутерброды овальной или прямоугольной формы, равномерно покрытые целыми кусочками рыбы. Оформлены веточкой зелени.

***Вкус и запах*** *–* с выраженным рыбным привкусом, в меру соленый.

***Цвет*** рыбы белый.

***Консистенция*** – мягкая, плотная, сочная.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура № 22* **Закрытые бутерброды с мясными кулинарными изделиями**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | |
| I | II | III | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Котлета или шницель № 658 | - | - | - | 50 | - | 50 |
| или бифштекс рубленый № 654 | - | - | - | 50 | - | 50 |
| Хлеб | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **Выход** | - | - | - | 100 | - | 100 |

**Требования к основному сырью**

***Котлета*** – заостренная с одного конца, свежая, сочная, хорошо прожарена, на поверхности равномерная корочка.

***Шницель*** – овальной формы хорошо прожарен, свежий, сочный, на поверхности равномерная корочка.

 ***Бифштекс*** – форма круглая, приплюснутая, на поверхности равномерная корочка, хорошо прожарен, свежий, сочный.

**Технология приготовления**

На один из ломтиков хлеба кладут мясные изделия и накрывают его вторым ломтиком.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – форма прямоугольная, между двумя ломтиками хлеба помещено мясное изделие.

***Вкус и запах*** *–* приятный аромат, характерный для жареного изделия из рубленого мяса, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха.

***Консистенция*** – мясные кулинарные изделия мягкие, сочные.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами**

*Рецептура № 23*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | |
| I | II | III | | | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кета или чавыча соленая | - | - | 46 | 30 | 38 | 25 |
| Масло сливочное | - | - | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Хлеб | - | - | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **Выход** | - | - | - | 90 | - | 85 |

**Требования к основному сырью**

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах, свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

***Масло сливочное*** – вкус и запах хорошо выражены, специфические, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

***Кета или чавыча*** – поверхность чистая, без повреждений, с упругим нежным мясом, без посторонних запахов, вкус умеренно соленый.

**Технология приготовления**

На один из ломтиков хлеба кладут кету или чавычу и накрывают ее вторым.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – овальная или прямоугольная форма, между двумя ломтиками хлеба помещены рыбные продукты.

***Вкус и запах*** *–* характерные для соленый рыбы со свойственным ароматом.

***Консистенция*** – рыбные продукты мягкие, нежные, сочные.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

*Рецептура №14* **Закрытые бутерброды с сельдью или килькой**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на порцию, г | | | | | |
| I | | II | | III | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сельдь | 63 | 30 | 52 | 25 | 42 | 20 |
| или килька | 67 | 30 | 56 | 25 | 44 | 20 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук зеленый | 6 | 5 | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **Выход** | - | 75 | - | 65 | - | 60 |

**Требования к основному сырью**

***Хлеб пшеничный*** – поверхность гладкая, форма правильная, без боковых наплывов и притисков, мягкий, хорошо пропечен, эластичный, не липкий, не влажный, без комочков и следов непромеса, без пустот и закала, с равномерной пористостью; вкус и запах свойственные данному сорту, без посторонних привкуса и запаха.

***Масло сливочное*** – вкус и запах хорошо выражены, специфические, цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе, консистенция плотная, однородная, пластичная.

 ***Лук зеленый*** – стебли типичные по форме, свежие, чистые, с ровно обрезанными корнями, не пожелтевшие.

***Сельдь*** – поверхность чистая, без пожелтения и повреждений, вкус умеренно соленый, консистенция плотная, мягкая, хорошо выражен селедочный букет, без посторонних привкуса и запаха.

**Технология приготовления**

Сельдь или кильку разделывают на филе. Филе сельди режут наискось по два кусочка на бутерброд. Кусочки сельди, филе кильки, выкладывают по краям хлеба, на середину кладут нашинкованный лук и масло цветочком. Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход. Для оформления можно использовать яйцо (10-20г) на порцию.

**Технологические требования к качеству блюда и оформлению**

***Внешний вид*** – прямоугольная форма, сельдь выложена в виде колечка, бутерброд оформлен маслом сливочным.

***Вкус и запах*** *–* приятные, слегка солоноватые; привкус рыбы, без посторонних запахов.

***Консистенция*** – сельдь плотная, сочная

**Заключение (слайд № 26)**

Сегодня на уроке каждый из вас справился с производственной задачей, вложил в свое изделие частичку своего таланта, умения, навыка, любви к выбранной профессии. Приобрели практический опыт в приготовлении бутербродов различных видов.

Спасибо за урок!