

Пояснения к бутербродам.

Бутерброды могут быть двух типов: открытые и закрытые. Бутерброды открытые рекомендуется готовить на ржаном или пшеничном хлебе. На ржаном хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами (шпик, корейка), с продуктами ярко выраженного вкуса (сельдь, килька и др.). На пшеничном хлебе из муки I сорта и батонах из пшеничной муки высшего сорта (булочках) готовят бутерброды с продуктами нежного, тонкого вкуса. Указанную в рецептурах норму хлеба можно уменьшать или увеличивать, соответственно изменив выход бутерброда.

Хлеб для бутербродов нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см, различной формы (треугольной, прямоугольной, квадратной, ромбовидной, в виде кружочка). Основные продукты (мясо, рыбу, сыр, масло и др.) тонко нарезают и покрывают ими большую площадь кусочков хлеба.

Бутерброды с вареной колбасой и солеными продуктами можно отпускать со сливочным маслом, соответственно увеличив выход бутербродов.

При приготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами ломтики хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, затем аккуратно укладывают основные продукты.

При оформлении открытых бутербродов с сельдью, килькой, джемом, повидлом масло формируют в виде цветочка или ромбика и укладывают сбоку от основного продукта.

При приготовлении бутербродов с жареными и другими мясными продуктами и сырыми овощами, овощи используют для оформления внешнего вида бутербродов. Норма сырых овощей 5-10 г (листья салата, шпината, петрушки, укропа, ломтики огурцов, свежих помидоров, редиса, сладкого перца и др.), при этом соответственно увеличивают выход бутербродов.

//

Пояснения к бутербродам.

Автор: Administrator
06.07.2013 22:26 -

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба, между которыми укладывают основные продукты, или используют булочки массой не более 50 г. Булочки надрезают по горизонтали и в разрез укладывают основные продукты.

Для торжественных случаев можно приготовить закусочные бутерброды (канапе). Это мелкие, красиво оформленные бутерброды массой по 15-20 г. На порцию подают 4-5 канапе. Для приготовления канапе белый пшеничный хлеб, батон зачищают от корочек, нарезают тонкими полосами толщиной 0,5 см, шириной 5-6 см, подсушивают (слегка) в жарочном шкафу и охлаждают. Подсушенные полосы хлеба покрывают тонким слоем масла, укладывают основные продукты и разрезают на бутерброды различной формы массой 15-20 г. Каждый бутерброд оформляют зеленью, маслом или другими продуктами, входящими в рецептуру.

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

Срок хранения нарезанных продуктов при температуре +4 - +6°С не более 30 минут. Оформленные бутерброды хранят в охлаждаемых прилавках или холодильном шкафу при температуре +4 - +6°С не более 15 минут. Температура подачи не выше 14°С.

//