

Учебная практика по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП № 2: Приготовление бутербродов: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Предлагаю ассортимент бутербродов из сборника рецептов, также вы знаете, что есть закрытые бутерброды и канапе.

По возможности сделайте дома несколько видов бутербродов (с сыром и колбасой не надо) или канапе, смотрите свои конспекты или в учебнике, и скиньте мне фото. Также сделайте презентацию по бутербродам и канапе.

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.
2. Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК

2. Бутерброд «Пикантный»

Хлеб	25	25
Маргарин (для обжарки хлеба)	4	4
Масса обжаренного хлеба	—	20
Чеснок	0,3	0,2
Сыр	11	10 ¹
Сметана или майонез	10	10
Выход	—	40

¹ Масса тертого сыра.

Ломтик хлеба обжаривают на маргарине и натирают чесноком. Сыр натирают и смешивают со сметаной или майонезом. Массу наносят на подготовленный ломтик хлеба и запекают в течение 1—2 мин.

	БРУТТО	НЕТТО
3. Бутерброд с творогом и изюмом		
Творог	20,3	20
Изюм	4,1	4
Масло сливочное или маргарин	5	5
Яйца	1/5 шт.	8
Булочка кунцевская	1/2 шт.	25
Выход	—	60

Творог протирают, смешивают с подготовленным изюмом. Творожную массу из кондитерского мешка отсаживают на булочку, смазанную маслом или маргарином, сверху посыпают мелко рубленными вареными яйцами.

	БРУТТО	НЕТТО
4. Ассорти рыбное на хлебе		
Икра кетовая, зернистая или паюсная	10,2	10
Осетр	23	14
или севрюга	22	14
Масса отварной рыбы	—	10
или семга соленая	14	10
или лосось каспийский, балтийский, озерный соленый, или кета соленая	15	10
Лук зеленый	6	5
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	60

Подготовленную рыбу нарезают тонкими кусочками. Хлеб намазывают маслом, укладывают на него рыбу, икру и украшают шинкованным зеленым луком.

5. Ассорти мясное на хлебе

	БРУТТО	НЕТТО
Окорок копчено-вареный ¹ и вареный ¹	13	10
Свинина	18	15
или говядина	20	15
Жир животный топлёный пищевой	0,4	0,4
Масса жареных мясных продуктов	—	10
или язык говяжий	17	17
Масса отварного языка	—	10
или колбаса сырокопченая	10	10
или колбаса полукопченая	10	10
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	55

¹ Норма закладки дана на окорок со шкуркой и костями.

На ломтик хлеба укладывают окорок, жареные мясные продукты, или язык, или колбасу, нарезанные тонкими кусочками, оформляют сливочным маслом.

Канале с мясными гастрономическими изделиями и сыром

Наименование продуктов	Канале							
	с сыром № 6		с сыром и окороком № 7		с бужениной и окороком № 8		с паштетом № 9	
	Брут- то	Нет- то	Брут- то	Нет- то	Брут- то	Нет- то	Брут- то	Нет- то
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30	45	30
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5	10	10
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкуркой и костями)	—	—	20	15	20	15	—	—
Паштет из печени № 103	—	—	—	—	—	—	—	20
Буженина	—	—	—	—	20	20	—	—
Сыр	27	25	16,5	15	18	10	—	—
Огурцы маринованные или свежие	—	—	—	—	13	10	—	—
или перец маринован- ный	20	10	—	—	20	10	20	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—	1/4 шт.	10
Выход	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80