**Тема занятия**: «Приготовление и подготовка к реализации бутербродов»

1.Выполните практическое задание :

На ломтик хлеба кладут ……………..( сколько) куска продукта, желательно без мелких довесков.

Нарезают продукты не ранее чем за ……………мин до подачи и хранят в охлажденном месте. Бутерброды бывают ……………, ……………….., ………………….

Бутерброды …………….( какие)могут быть простыми и сложными.

*……………*бутербродыготовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, с колбасой, с сыром и т. д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик длиной 10– 12 см и толщиной ……………….(30–40 г) и кладут на него подготовленный продукт.

 Если готовят бутерброды из нежирных продуктов, то хлеб можно предварительно ………………………или сделать из масла розочку и уложить сверху продукта. Открытые бутерброды на ржаном хлебе чаще всего готовят ……………(с яйцом или без него), икрой кетовой, сельдью.

 *………………*бутербродыготовят с несколькими видами продуктов.

2.Определите вид бутербродов по описанию

Слегка черствый ржаной или пшеничный хлеб очищают от корки, нарезают вдоль батона на полоски шириной 5–6 см, толщиной 1–1,5 см и обжаривают на сливочном масле или маргарине, не засушивая. Поджаренные полоски охлаждают, слегка смазывают сливочным маслом, укладывают по всей длине мясные, рыбные или другие продукты шириной 0,5–1 см, высотой 2–3 мм. Полоски продуктов можно чередовать с нарубленным зеленым луком или яйцами, сваренными вкрутую. Между уложенными продуктами или поверх них тонкой лентой или сеткой выпускают из шприца взбитое сливочное масло или пасты. Затем полоски нарезают в виде прямоугольников, ромбов, треугольников по 2–6 шт. на порцию. Можно изделиям придать форму кружочков диаметром 4 см. По краю кружочка выдавливают селедочное масло, а в середину кладут мелко нарезанный зеленый лук, взбитое масло, рубленые яйца, маслины и др.