**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***3.9. Технология приготовления Бутербродов***

***3.10. КОРЗИНОЧКИ (ТАРТАЛЕТКИ), ВОЛОВАНЫ***

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 28.11.2020г.**

***3.9. Технология приготовления Бутербродов***

Бутерброды приготовляют на хлебе с маслом, мясными, рыбными гастрономическими товарами, мясными кулинарными изделиями, яйцами, а также с другими продуктами.

Различают бутерброды открытые, закрытые, закусочные и ассорти.

**1. Бутерброды открытые**

Открытый бутерброд представляет собой ломтик хлеба, на который уложена колбаса, сыр, икра и т. п. Соотношение хлеба и дополняющих продуктов может колебаться в пределах от 1 : 1 до 3 : 1.

Перед приготовлением бутербродов продукты соответствующим образом подготавливают и нарезают.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см. Лучше всего использовать для бутербродов хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный хлебцами весом по 0,5 кг (московский).

Колбасу нарезают после удаления оболочки. Снимать оболочку нужно только с той части батона колбасы, которая предназначена для использования, так как без оболочки колбаса при хранении быстро портится. Толстые батоны колбасы нарезаются поперек по одному куску на бутерброд, а тонкие— наискось по 2—3 куска; копченую и полукопченую колбасу нарезают по 2—3 тонких куска на бутерброд.

Ветчину (окорок и рулет) делят по слоям на части, срезают кожу и зачищают. После этого ее нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. При нарезке ветчины следует стремиться к тому, чтобы жировой слой равномерно распределился между кусками.

Вареную рыбу — белугу, севрюгу, осетрину — охлаждают и нарезают на ломтики толщиной 3—4 мм.

Малосольную рыбу — семгу, лососину, кету, балык — сначала зачищают, причем зачищают часть рыбы, предназначенную для нарезки, из расчета по одному куску на бутерброд. Нарезают рыбу на куски, начиная с хвоста.

Икру паюсную разминают на мраморной или деревянной доске и, выравнивая ножом, придают нужную форму.

Сельдь нарезают по два кусочка на бутерброд.

Сыр разрезают на большие куски, причем сыр прямоугольной формы разрезают вдоль, а круглый — на секторы. С кусков сыра срезают корку и нарезают сыр на куски.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 минут до подачи. Необходимо помнить, что при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Бутерброды с жирными продуктами (шпигом, грудинкой, корейкой), продуктами, имеющими острый вкус (сельдью, кильками), а также продуктами, не обладающими хорошо выраженным вкусом (яйцами, плавленым сыром некоторых сортов), приготовляют не только на пшеничном, но и на ржаном хлебе.

Бутерброды со шпигом, корейкой, грудинкой, с жирной ветчиной и другими жирными продуктами готовят без масла.

Бутерброды с ветчиной, вареной колбасой, жареными говядиной, свининой и телятиной можно приготовлять с маслом, смешанным с небольшим количеством столовой горчицы или соусом «Южный» (10—20 г на 100 г масла).

При изготовлении бутербродов (за исключением бутербродов с жирными продуктами) рекомендуется на ломтик хлеба намазывать сливочное масло (5—10 г), а на него уложить колбасу, сыр, рыбу так, чтобы эти продукты целиком покрывали хлеб.

Для бутербродов с сельдью, кильками, икрой паюсной, зернистой и кетовой масло рекомендуется положить в виде цветка, листика, звездочки с одной стороны бутерброда или на его середину.

**2. Бутерброды закрытые (сандвичи)**

Закрытые бутерброды приготовляют на двух тонких ломтиках пшеничного хлеба.

Хлеб разрезают на полоски шириной 5—6 см и толщиной около 0,5 см и наносят на них тонкий слой сливочного масла, взбитого, как для крема. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброды (с ветчиной, рыбой, ростбифом и т. п.), масло приправляют для вкуса горчицей, тертым хреном, соусом «Южный».

На полоски хлеба, смазанные маслом, кладут тонкие ломтики мясных или рыбных гастрономических товаров, мясных кулинарных изделий или других продуктов, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаточкой или ножом.

Полоски хлеба обравнивают с боков и нарезают на бутерброды квадратной или другой формы. Для закусочных бутербродов обычно принят размер и форма спичечной коробки. Закрытые бутерброды, приготовляемые в дорогу, могут быть изготовлены более крупного размера.

Подают закрытые бутерброды на тарелке или блюде, покрытом бумажной салфеткой.

Ниже приведено примерное сочетание продуктов для приготовления закрытых бутербродов.

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ГОРЧИЦЕЙ.

РОСТБИФ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С СОУСОМ «ЮЖНЫЙ».

КУРИЦА ЖАРЕНАЯ (ФИЛЕ) И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

ДИЧЬ ЖАРЕНАЯ (ФИЛЕ) И МАСЛО С СОУСОМ «ЮЖНЫЙ».

СЫР И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

СЫР ОСТРЫЙ НАТЕРТЫЙ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

ЯЙЦА СВАРЕННЫЕ ВКРУТУЮ, И МАЙОНЕЗ.

СЕЛЬДЬ (ФИЛЕ) И МАСЛО С ЖЕЛТКАМИ, ГОРЧИЦЕЙ.

КИЛЬКИ ИЛИ АНЧОУСЫ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

ИКРА ПАЮСНАЯ И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

ИКРА КЕТОВАЯ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ И ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК.

ЛОСОСИНА ИЛИ СЕМГА И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.

БАЛЫК И МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

ОСЕТРИНА ВАРЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ХРЕНОМ

СЕВРЮГА КОПЧЕНАЯ И МАСЛО, СМЕШАННОЕ С ХРЕНОМ.

**3. Бутерброды закусочные (канапе)**

Закусочные бутерброды (канапе) приготовляют чаще всего на поджаренном хлебе или на слойке с различными продуктами.

Хлеб пшеничный слегка черствый, а иногда и ржаной хлеб нарезают ломтиками толщиной 0,5 см, которым придают различную форму, или полосками шириной 5—6 см. Нарезанный хлеб поджаривают на сливочном масле или сливочном маргарине так, чтобы образовалась хрустящая румяная корочка, но не пересушивая. Канапе можно приготовить и на неподжаренном хлебе.

Слоеное тесто тонко раскатывают, вырезают из него выемкой или ножом фигурки диаметром 5—6 см и выпекают в жарочном шкафу.

Для бутерброда с сыром на гренок круглой формы из слойки прикрепить маслом или майонезом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика сыра выпустить из корнетика небольшую горку сливочного масла, смешанного с томатом-пастой (розовое масло), и посыпать ее тертым сыром.

Для бутерброда с зернистой икрой на гренок круглой формы из слойки прикрепить маслом или майонезом кружочек яйца (1/8 шт.), по краю которого сделать из масла борт высотой 5—6 мм; масло можно смешать с томатом-пюре. На середину яйца положить в виде горки зернистую икру, по краям установить три — четыре перышка зеленого лука.

Для бутерброда с паюсной икрой на гренок прямоугольной формы из пшеничного хлеба положить слой паюсной икры, а на середину икры тонкий ломтик лимона (без кожицы). Украсить сливочным маслом и листиками зелени.

Для бутерброда с паюсной икрой, сельдью и яйцом полоску пшеничного хлеба смазать маслом и загарнировать вдоль полосками паюсной икры, сельди, рублеными яичными желтками и белками. Рубленую зелень расположить по краям. После этого полоски хлеба нарезать на прямоугольники, треугольники, ромбы и т. п.

Для бутерброда с кильками на гренок круглой формы из ржаного хлеба положить кружочек яйца, а на него кружочек свежего огурца. Вокруг яйца уложить филе кильки в виде кольца. Середину бутерброда наполнить майонезом. Украсить ягодкой брусники.

Для бутерброда с крабами гренок из белого хлеба в форме кружка смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с томатом-пастой, по краю сделать ободок из масла и посыпать зеленью. В середину гренка положить мелко нарезанные крабы, заправленные соусом майонез.

Масло или маргарин сливочные размягчают и взбивают так не, как и при изготовлении крема. В процессе взбивания к жиру можно добавить 1/3 часть сливок (30 %-ных натуральных или взбитых).

Для придания маслу или маргарину различного цвета к ним добавляют протертые яичные желтки, томатную пасту или шпинат-пюре.

Закусочные бутерброды можно приготовить с килечным маслом (256)1 и маслом, смешанным с красным перцем в порошке (на 100 г масла и 1 г перца).

Существует два способа приготовления закусочных бутербродов.

Первый способ. На поджаренные полоски хлеба накладывают слои паштета, сыра из дичи или взбитого сливочного масла. Такие полоски гарнируют ломтиками яиц или рублеными желтками и белками яиц, зеленью, рубленой ветчиной, полосками сельди, семги, икры, украшают маслом, которое выпускается из корнетика2,а затем полоски разрезают на квадраты, треугольники, ромбы и т. п.

##1 Цифры, помещенные в скобках без размерности, обозначают номер рецепта, на который дается ссылка.

##2Трубочка, свернутая из пергаментной или плотной бумаги.

Второй способ. Вырезанные из хлеба или выпеченные из слоеного теста фигурки гарнируют ломтиками ветчины, дичи, семги, сельди, маслинами, помидорами, сыром, прикрепляя гарнир сливочным маслом или майонезом при помощи корнетика.

Готовые отделанные бутерброды ставят в холодильный шкаф, чтобы масло или майонез хорошо затвердели.

При подаче закусочные бутерброды кладут на блюдо или тарелку с бумажной или полотняной салфеткой. Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво сочетались.

Ниже описаны наиболее характерные бутерброды (канапе).

Для бутерброда с осетриной гренок прямоугольной формы из пшеничного хлеба смазать тонким слоем масла с хреном и положить на него ломтик осетрины. По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом, украсить листиком зелени и кусочками маслин.

Для бутерброда с семгой, икрой и сельдью хлеб ржаной или пшеничный, нарезанный полосками, смазать тонким слоем сливочного масла, положить узкие полоски семги, икры, сельди и зелени. Края украсить бордюром из того же масла. Полоски нарезать, придав им любую форму.

Для бутербродов с раковыми шейками обжаренные гренки из пшеничного хлеба смазать сливочным маслом с томатной пастой или майонезом, положить разрезанные пополам раковые шейки. Посередине поместить цветочек из сливочного масла, а кругом масла — каперсы.

Для бутерброда с рыбьей печенью и молоками гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазать маслом с томатной пастой, сделать бортики по краям. На середину положить нарезанную печень или молоки (карпа, налима, судака, трески и др.), припущенные в белом вине, и посыпать мелко рубленной зеленью.

Для бутерброда с печенью трески приготовить гренки, так же как и для бутерброда с рыбьей печенью и молоками. На середину гренков положить ломтики тресковой консервированной печени, полить несколькими каплями лимонного сока и посыпать зеленью.

Для бутерброда с сардинами или шпротами на гренки удлиненной формы, выпеченные из слойки, положить сардины или шпроты. Украсить зеленью.

Для бутерброда с семгой или балыком гренки из пшеничного хлеба смазать маслом и положить на них ломтики семги или балыка. Украсить маслом, смешанным с мелко рубленной зеленью.

Для бутерброда с устрицами гренки круглой формы из пшеничного хлеба смазать маслом, смешанным с горчицей и солью (по вкусу), положить устрицу, припущенную в белом вине, замаскировать, т. е. покрыть соусом майонез, заправленным горчицей, и посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью.

Для бутерброда с молоками сельди и сельдью на гренки из ржаного хлеба, смазанные маслом или майонезом, положить кусочки молок и тонкие ломтики сельди вперемежку. Украсить маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

Для бутерброда с сельдью, яблоком и луком гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазать маслом, положить на середину полоску сельди, а по краям тонкие кусочки яблок. Украсить маслом и зеленым луком.

Для бутерброда с курицей на гренках в форме звездочек или треугольников сделать бортики из масла. В середину положить горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украсить букетиком зелени, а посередине и по краям расположить томат-пасту в виде точек.

**4. Бутерброды ассорти**

Эти бутерброды приготовляют на куске пшеничного хлеба весом 40 г. На каждый бутерброд красиво укладывают продукты, после чего его соответствующим образом оформляют.

Бутерброды ассорти очень часто приготовляют с салатами, зеленью, овощами. Выход бутербродов обычно 75, 85 и 100 г.

Ниже описаны наиболее характерные по приготовлению бутерброды ассорти.

Для бутерброда с ветчиной, яйцом и огурцами ветчину вареную тонко нарезать по 2—3 кусочка на бутерброд (25 г) так, чтобы ее можно было свернуть трубочками. Положить ветчину на хлеб и оформить кусочками яйца (1/2 шт.), огурцом свежим или консервированным (10 г), маслом сливочным (5 г), зеленью петрушки или салатом (2 г).

Для бутерброда с паштетом тонкий кусок паштета (30 г), приготовленного, как описано ниже (198), положить на хлеб и сверху оформить яйцом (1/8шт.), стручком красного сладкого перца (3 г), свежими огурцами (5 г) и зеленью петрушки или салатом (2 г).

Для бутерброда с яйцом и овощным салатом на хлеб положить салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), а на него яйцо (1/2 шт.), залить из корнетика густым майонезом (12 г), приготовленным, как описано ниже (243), и оформить огурцом свежим или консервированным (5 г), нарезанным фигурками, икрой зернистой (2 г) и стручками сладкого красного перца (2 г).

Для бутерброда с крабами соус майонез с крабами (30 г), приготовленный, как описано ниже (245), намазать тонким слоем на хлеб, уложить на него кусочки крабов — клешни (5 г), огурцы свежие или консервированные и помидоры (10 г), кусочек лимона (2 г) и зелень петрушки или салат (1 г).

Для бутерброда с мясным салатом салат (30 г), приготовленный, как описано ниже (68), положить ровным слоем на хлеб и оформить красным сладким перцем (2 г), густым майонезом (5 г), огурцами свежими или консервированными (5 г) и яйцом (5 г).

Для бутерброда с колбасой и мясным салатом салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (68), положить ровным слоем на хлеб. Оформить бутерброд полукопченой колбасой, тонко нарезанной и свернутой трубочками (10 г), шпротами (5 г), огурцами свежими или консервированными (5 г), маслом сливочным (5 г), икрой зернистой (1 г), перцем красным сладким (1 г).

Для бутерброда с кильками, сельдью или сыром хлеб смазать маслом (5 г), приготовленным, как описано ниже (255), положить на него филе рыбы, свернутое кольцами (10 г), или кусочки тонко нарезанного сыра (10 г). Оформить бутерброд маслом (10 г), которое выпустить из корнетика.

Для бутерброда с маслом и яйцом хлеб слегка смазать маслом (5 г), сверху уложить несколько кружков вареных яиц (1/2 шт.) и оформить бутерброд маслом, выпуская его из корнетика (10 г).

Для бутерброда с мясом и овощным салатом салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), положить на середину хлеба, по сторонам разместить говядину или свинину, или баранину жареные (20 г), свернутые фигурками, сверху оформить горчичным маслом (5 г), и овощами, входящими в состав салата (5 г).

Для бутерброда с колбасой или ветчиной и овощами колбасу или ветчину (25 г) нарезать по два тонких кусочка, свернуть в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами (20 г), заправленными густым майонезом (5 г), и оформить майонезом (5 г) с горчицей и овощами.

Для бутерброда с рыбой и овощным салатом положить на хлеб салат (48), заправленный майонезом с хреном, а сверху осетрину, севрюгу или рыбу фаршированную (25 г), покрыть майонезом густым (5 г) при помощи корнетика и украсить фигурками из овощей (10 г).

Для бутерброда с икрой, яйцом и маслом на хлеб положить нарезанное кружками яйцо (15 г), а на них икру зернистую или паюсную, или кетовую (20 г) и оформить из корнетика сливочным маслом (5 г), предварительно размягченным и взбитым.

Для бутерброда с крабами и овощным салатом положить на хлеб салат (20 г), приготовленный, как описано ниже (48), а на него поместить крабы (20 г), сверху оформить густым майонезом (5 г) и мелко рубленным желе (5 г).

Для бутерброда с заливной рыбой свежую вареную рыбу — осетровой породы или частиковую фаршированную (20 г) нарезать на куски, украсить овощами и зеленью (10 г) и залить желе (20 г), приготовленным, как описано ниже (20 г). После застывания куски рыбы положить на хлеб и оформить майонезом (5 г).

Для бутерброда с телятиной, языком заливным продукты (20 г) нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить овощами и зеленью (10 г), яйцом (5 г), после чего залить желе (20 г). Застывшее мясо или мясные продукты положить на хлеб и оформить густым майонезом, выпуская его из корнетика.

Для бутерброда с рыбным ассорти три вида рыбных продуктов (30 г) тонко нарезать, красиво свернуть, оформить овощами и зеленью (10 г), положить на хлеб и украсить густым майонезом (10 г).

Для бутерброда с мясным ассорти ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими кусочками (30 г), свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом с горчицей (10 г), мелко рубленным желе (5 г), а также измельченной зеленью (2 г).

***3.10. КОРЗИНОЧКИ (ТАРТАЛЕТКИ), ВОЛОВАНЫ***

В корзиночках (тарталетках), выпеченных из сдобного пресного теста, подают салаты, паштеты, а в волованах икру, сыр из домашней птицы или дичи с салатами и т. п.

**5. Корзиночки с салатом**

Корзиночки готовые 2 шт. (50 г)1, картофель вареный 20, огурцы свежие или консервированные 20, салат зеленый 4, яйца 4, говядина, баранина, телятина, домашняя птица, дичь, рыба или крабы 9, соус майонез 8, соус «Южный» 2.

Для теста на корзиночки (на 1 кг теста): мука 580, маргарин сливочный 135, молоко 135. сметана 70. яйца 2 шт., сахар 20, соль 6. Из 1 кг теста получается 35 корзиночек весом по 25 г.

Корзиночки, выпеченные, как описано ниже, наполнить салатом, приготовленным с мясом, птицей и другими мясными продуктами, рыбой, крабами и т. п. Для этих салатов продукты нарезать тонкими ломтиками или мелкими кубиками. Заправить салат соусом майонез с добавлением соуса «Южный» или другого соевого соуса. На салат, уложенный в корзиночку, положить для украшения кусочки продуктов, входящих в салат, или желе, или майонез с желе2.

##1 Корзиночки можно выпекать разного веса, при этом соответственно увеличивается количество продуктов для наполнения их и изменяется норма выхода.

##2 При употреблении для оформления желе или майонеза соответственно уменьшается количество овощей.

Для сдобных корзиночек замесить пресное сдобное тесто, раскатать его в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать из него кружочки по размеру формочек, в которых выпекают корзиночки. Вырезанные кружочки вложить в формочки, прижимая тесто к внутренней их поверхности, и заполнить горохом.

Выпекать корзиночки в жарочном шкафу или печи. Когда корзиночки сверху и снизу подрумянятся, вынуть их из формочек, высыпать горох и охладить.

**6. Волованы с икрой или сыром из птицы**

Волованы 2 шт. (80 г), икра 40 или паштет 50, или сыр из птицы 50, лук зеленый 10, майонез 5 или ягеле 10.

Для теста на волованы (на 1 кг теста): мука 455, масло сливочное или сливочный маргарин 300, яйцо 1 шт. (белок), вода для замеса теста 160, уксус столовый 10, соль 5, яйцо для смазки волованов 1/2 шт.

Охлажденные волованы наполнить икрой, сыром из домашней или дикой птицы (197) или паштетом. Сверху оформить: икрой, луком зеленым, "паштетом и сыром, майонезом и желе.

Для волованов замесить пресное тесто без жира. Для этого в сотейник налить воду, добавить соль, кислоту и яйца, а затем всыпать муку. Хорошо замешенному тесту дать полежать 30 минут, для того чтобы оно лучше раскатывалось.

Масло или маргарин сливочные размять, чтобы жир стал мягким, добавить муку (10 % от общего количества) и тщательно перемешать, после чего сформовать в виде прямоугольника.

Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной в 1 см, на середину раскатанного теста положить подготовленное масло с мукой и закрыть его с четырех сторон тестом, края которого соединить и защипать. Тесто с вложенным в него жиром раскатать вновь в прямоугольный пласт толщиной 1 см.

Раскатанный пласт теста сложить вдвое, чтобы противоположные края теста сходились посередине, а затем еще раз вдвое. В результате тесто будет сложено в четыре слоя. После этого поставить тесто в холодное место на 30—45 минут, а затем вновь раскатать и сложить вчетверо, повторив эту операцию 4 раза.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм и вырезать из него круглой металлической выемкой диаметром 4—5 см кружки.

Половину кружков теста уложить на кондитерский лист, смоченный водой, и смазать яйцом. Из другой половины кружков теста выемкой меньшего диаметра вырезать середину.

Полученные кольца уложить на смазанные яйцом кружки теста и поверхность их также смазать яйцом. При этом нужно следить, чтобы яйца при смазке не попали на края теста, что препятствует подъему теста при выпекании изделий.

Выпекать волованы нужно при температуре жарочного шкафа или печи 200—230°.

Волованы должны быть подрумянены со всех сторон, а при остывании не опадать.

**7. Волованы с салатами**

Волованы готовые 2 шт. (20 г), мясо, птица или другие мясные продукты (мякоть), или филе рыбы, или крабов 20, картофель вареный 20, огурцы свежие или консервированные 15, салат зеленый 6, яйцо вареное 8, горошек зеленый консервированный 7, соус майонез 10, соус «Южный» или другой соевый соус 3, желе готовое 15 или майонез с желе 15, соль, сахар по вкусу. Для теста см. рецептуру 6.

Салаты приготовляют и наполняют ими волованы так же, как корзиночки (5).

Сверху оформляют продуктами, входящими в салат, а также майонезом и желе.