

Открытие полигона для чемпионов специальности
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)



Мастер-класс Бутерброд

Подготовлен студентами 4 курса специальности
Технология продукции общественного питания



Классификация бутербродов по способу приготовления:

- * *открытые;*
- * *закрытые однослойные;*
- * *закрытые многослойные;*
- * *канапе;*
- * *тартинки;*
- * *волованы;*
- * *тарталетки;*
- * *бутерброды-рулеты;*
- * *бутербродный торт*



а



б



в



г



д



е



ж



з



и

В результате мастер-класса от технологов, мы узнали:

- * Для приготовления бутербродов используют разделочные доски, ножи, шпажки (бутерброды-канапе), приспособления для нарезки сыра и яиц, формочки для нарезки хлеба, лотки для хранения нарезанных продуктов, посуду для отпуска, а также кухонные электроприборы.



При приготовлении бутербродов необходимо знать и строго соблюдать санитарно-гигиенические требования и определенные правила:

1. Использовать только свежие продукты
2. Выполнять первичную обработку продуктов
3. Производить нарезку продуктов, соблюдая правильные приёмы работы
4. Нарезать продукты вручную или при помощи специальных приспособлений не ранее чем за 30–40 минут до подачи
5. Хранить нарезанные компоненты в холодильнике или в вакуумном контейнере
6. Использовать слегка размягчённое масло
7. Укладывать продукты так, чтобы они полностью покрывали хлеб.



Итоги 1 дня Полигона:

1. Узнали много нового и интересного
2. Получили практический опыт от профессионалов-технологов
3. Мы готовы к испытанию №2
NETWORKING в стиле «Бутерброд»

