

КУЛИНАРИЯ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

«НОВОГОДНИЕ БУТЕРБРОДЫ».

Ребята, предлагаю вам разнообразить праздничный стол и приготовить вкуснейшие бутерброды.

Вам понадобятся: хлеб и ваши любимые продукты!

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закуске к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д.

Бутербродам можно придать разнообразную форму - круглую, овальную, треугольную, квадратную, ромбическую.

По виду продуктов: рыбные, мясные, сладкие.



Канapé - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.



Для украшения бутербродов вы можете применять свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др.



Итак, можно приступать к практической работе. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием и хорошим настроением!

Помните про технику безопасности! Работать с ножом можно только с помощью взрослых!

И конечно же - вложите в свой рецепт немножко фантазии, души, доброты и юмора! Приготовьте свои особенные бутерброды и не забудьте прислать фотографии.