

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж индустрии туризма и гостеприимства»
Управления образования города Алматы



Отчет

**о проведении мастер- класса в рамках реализации проекта по
итогам Международной стажировки на тему:
«Бутерброды по-швейцарски »**



Алматы 2024

Тема: «Бутерброды по-швейцарски»

Цель: Обмен опытом по технике приготовления бутербродов по-швейцарски. К концу мастер-класса участники научатся готовить фуршетные закуски по-швейцарски .

В КИТиГ был проеден мастер-класс на тему " Бутерброды по-швейцарски», в нем приняли участие ученики из школ и лицеев. На нем ребята сами, индивидуально приготовили закуски и отметили, что мастер-класс был очень полезен и актуален. Семинар провели Лязат Чулакова, Улпан Алибек, Сагыныш Дуйсенбай.



Бутерброды по-швейцарски (Канапе) - один из самых популярных видов фуршетного угощения для кейтеринга. Популярность заключается в удобстве потребления: съесть канапе можно за один укус и без столовых приборов, так как канапе подаются на шпажках. По своей сути канапе это маленькие бутерброды.



Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра и глазунью. Посыпают тертым сыром и на смазанной жиром сковороде поджаривают до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Гарнируют бутерброды маринованными огурцами или листьями салата.



Рецепты швейцарской кухни прежде всего запоминаются благодаря оригинальному способу приготовления самых различных продуктов. Швейцария - горная страна, она знаменита своими стадами коров, молоком и сыром, поэтому эти продукты широко используется в швейцарской кухне. Из итальянской **швейцарская кухня** позаимствовала рецепты ризотто, поленты и др. Кондитерские изделия швейцарской кухни представлены конечно же

изделиями из шоколада, однако в швейцарской кухне немало и интересных рецептов закусок.

Часто используемые ингредиенты: масло сливочное, яйца, мука, сахар, картофель, масло растительное, молоко, сыр, лимон, сыр твердый, сливки, лук репчатый, пудра сахарная, сметана, морковь, горчица, миндаль.