

## SENDVIČI

B. Žlender

### Vloga v prehrani

- dopolnilni obrok
- glavni obrok

- hitro in enostavno serviranje
- pester izbor
- hladne in tople jedi

### Oprema hladne kuhinje

- delovni pulti, odlagalne površine
- stroji za rezanje in oblikovanje kruha, živil
- stroji za pripravo namazov in njihovo nanašanje
- odpiralniki konzerv, embalaže
- mešalniki, gnetilniki, stepalniki
- naprave za odmerjanje nadevov (masa, volumen, število)
- pakirni stroji
- hladilniki, zmrzovalniki
- transportna sredstva oz. naprave

## Surovine

kruhi – iz primernih mok (videz, aroma, tekstura)

- pšenični/beli –nevtralna aroma, veliko kombinacij
- ržen, orehov, ajdov...- samo za izbrane kombinacije nadevov
- fina struktura –manjša absorpcija tekočine iz nadeva

namazi – obogatijo senzorične lastnosti

- preprečijo vlaženje kruha

- maslo, margarina –eno- ali dvostranski namaz
- majoneza, dresingi – hitra poraba izdelka
- mlečni in drugi namazi – sir, skuta...

## Surovine

nadevi

- rezine ali koški mesa (zaščita pred uporabo)
- mesni sekljanci, preoblikovanci (5 do 20% maščob – topli sendviči)
- mesni izdelki –hladni in topli sendviči
- ribji izdelki
- jajca
- zelenjava, sadje (sveže, konzervirano)
- mlečni izdelki (skute, siri...)
- preliv, dresingi
- zelišča, dišavnice

## Vrste sendvičev

navadni – kruh + nadev (hladni, topli)

kanapeji (coctail) –kruhi fine strukture brez skorje, stari en dan, toast, krekerji, vafli + nadev iz atraktivno pripravljenih živil

- uvodne jedi (apetizerji)
- “finger foods”

■ hladni, topli

hors d’oeuvres – delikatesna živila servirana brez kruha

- finger foods, flaying foods

- francoski hladni bife ali začetna jed v obroku
- ruski bife (zakuski), meze...

## Promet

**hitra poraba** – razstavljanje in ponudba na pladnjih

**kasnejša poraba** – skladiščenje

- pakiranje v prozorno folijo, MAP
- hlajenje (hladna veriga)
- zmrzovanje (omejen izbor)

---

---

---

---

---

---

---

## Navadni (običajni) sendviči



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

Kanapeji



---

---

---

---

---

---

---

## Hors d'oeuvre

**hors d'oeuvre** – jed servirana kot uvodna (appetizer) pred glavno jedjo

- appetiser, starter – jed ali pijača ki vzpodbudi apetit (ponavadi se servira kot uvodna jed)
- delikatesno pripravljeni koščki živil (presnih ali toplotno obdelanih) ali njihovih kombinacij brez kruha

---

---

---

---

---

---

---

## Finger food



---

---

---

---

---

---

---

## Finger food

Tapas -Španija



Sushi -Japonska



Meze-Turčija



- Antipasto (Italija)
- Minutas-Picadas (Argent.)
- Zakuski (Rusija)

---

---

---

---

---

---

---