



SANDWICH



ATAT SITI NURANI

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

SEJARAH SANDWICH

Menurut John Montague sandwich ini dinamakan sesuai dengan penemu -nya yaitu Pangeran Sandwich ke 4 (1718-92)

PENGERTIAN SANDWICH

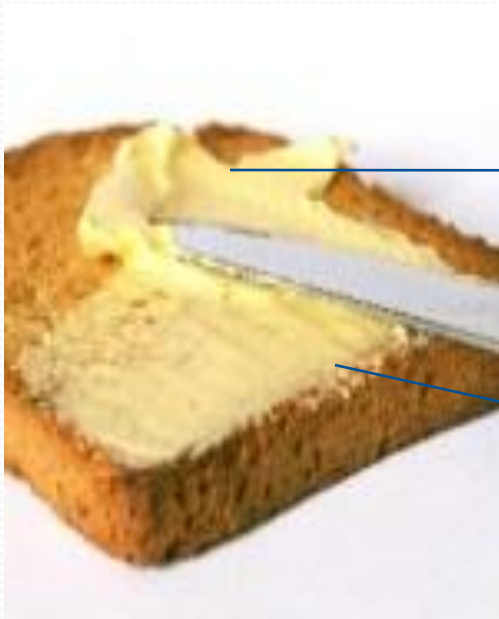
Sandwich adalah hidangan yang terbuat dari satu iris roti atau lebih diantaranya diberi bahan makanan lain sebagai isian dan di buat ber - lapis .

FUNGSI SANDWICH

Fungsi dari *sandwich* ini disesuaikan
Dengan waktu penyajiannya, antara lain :

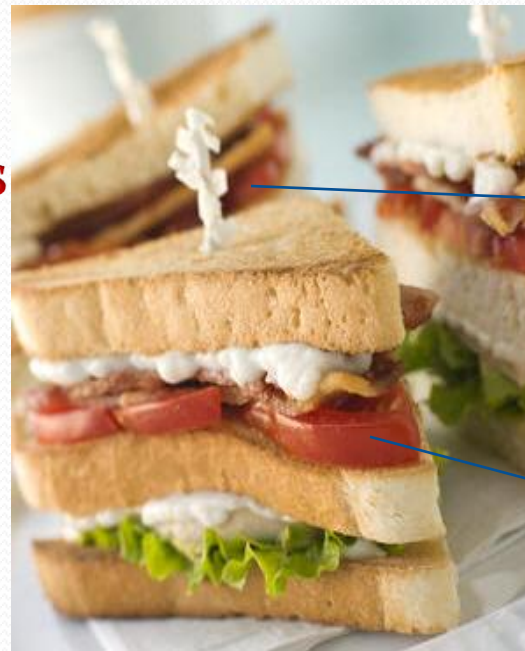
- Sebagai breakfast
- Sebagai makanan selingan /snack
- Sebagai bekal piknik
- Sebagai hidangan pada jamuan teh
- Sebagai makanan utama

KOMPOSISI SANDWICH



→ **Spreads**

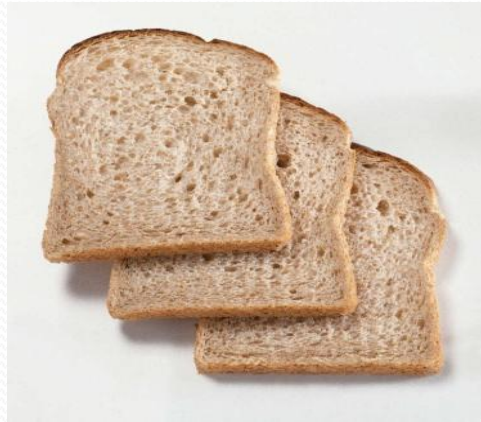
→ **Bread**



→ **Garnish**

→ **Filling**

JENIS-JENIS ROTI



JENIS-JENIS SPREAD



JENIS-JENIS FILLING



OLAHAN CHEESE



JENIS-JENIS SANDWICH

Klasifikasi	Jenis
Suhu Penyajian	<ol style="list-style-type: none">1. Hot Sandwich2. Cold Sandwich
Tampilan Bentuk	<ol style="list-style-type: none">1. Open Sandwich2. Close Sandwich3. Club Sandwich4. Roll Sandwich
Rasa	<ol style="list-style-type: none">1. Manis2. Asin3. Manis dan Asin

Suhu Penyajian

Hot Sandwich



Cold Sandwich



Tampilan Bentuk Penyajian

Closed Sandwich



Roll Sandwich



Open Sandwich



Club Sandwich



TEKNIK PEMBUATAN SANDWICH

- ➔ ***Trimming***
- ➔ ***Cutting***
 - ***Tri Angles***
 - ***Double Cut***
- ➔ ***Arranging/ Dressing***
- ➔ ***Garnishing***

STANDAR SANDWICH

- ➔ **Roti yang dipergunakan harus segar (baru) dan cukup kekar, sehingga sandwich tidak mudah hancur dan patah pada waktu diambil.**
- ➔ **Filling yang dipergunakan tidak ada yang meleleh keluar atau mengalir pada bagian tepi sandwich.**
- ➔ **Sandwich dipotong rapi, rata dan masing-masing potongan merupakan kesatuan yang utuh.**



SELESAI