

Võileivad: võileibade liigitus

Kuumad võileivad	Hamburger <ul style="list-style-type: none"> • aluseks kukkel, mis on keskelt horisontaalselt lahti lõigatud • kuum kihiline võileib • kattes kuumad liha- või kalatooted, toorsalat, külm tomatikaste ja/või majonees • lisada võib erinevaid köögivilju nagu marineeritud kurk, sibul, tomat jne • pakutakse ka nõ lahtiseid või avatud burgereid, kus üks või mõlemad kukli pooled on ära jäetud ja serveeritud on vaid katteained koos määrdega/kastmega
	Pita ehk taskuleib <ul style="list-style-type: none"> • lameleib, mille üks külg on lahti lõigatud • täidetakse erinevate köögiviljadega- hiina kapsas või värske peakapsas, paprika, marineeritud kurk • jogurti- või hapukoorekaste • kuum lihatoode – tavaliselt kebab
	Hot Dog <ul style="list-style-type: none"> • aluseks piklik kukkel, mis on keskelt horisontaalselt lahti lõigatud • kattedeks kuum vorst • võib lisada ka värske salatilehe • määrdeks vürtskaste, tomatikaste, sinep või majonees
	Grilled Cheese ehk juustuvõileib <ul style="list-style-type: none"> • valmistatakse tavaliselt ühest või mitmest saiaviilust, mille kattedeks on juust • kasutatakse rasvainet, nt võid ja praetakse praepannil või kontaktgrillil, kuni sai pruunistub ja juust sulab.
Külmad võileivad, mida saab liigitada ka kuju või suuruse järgi	Lihtsad võileivad <ul style="list-style-type: none"> • igapäevaselt söögilaul • hea kaasa võtmiseks- tööle, kooli, piknikule • lihtsa ja mittevettiva määrded ning kattega
	Einevõileivad ehk a la carte võileivad <ul style="list-style-type: none"> • rikkalikku kattega • suured • kasutatakse üht või mitut liiki toiduaineid
	Suured einevõileivad <ul style="list-style-type: none"> • valmistatakse piki leiba lõigatud viiludest või poolitatud ja seest õõnestatud leiva-, saia- või sepikupätsist • katteained on võileivale rühmadena asetatud • kate on rikkalik • võileib ehitatakse kõrgusesse, st salatid on kuhjas, singi- või vorstiviilud rullis, juust kuhikuna riivitud jne

	<p>Kihilised võileivad ehk klassikalised Inglise teevõileivad</p> <ul style="list-style-type: none"> • kahest kuni seitsmest üksteisele asetatud alusest • iga aluse pool, mis läheb teise vastu, peab olema määritud võid või margariini • katteained ja määrded peavad olema nii ühtlaselt, et võileiba saaks purustamata lõigata • katteainetest ja majoneesist valmistatakse täidis, mida aluse kihtide vahele määrada • serveeritakse viilutatuna, kus võileib on lõigatud kolmnurkadeks, ringideks, ruutudeks või ristkülikuteks
	<p>Rullvõileivad</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistamiseks kasutatakse tihedat alust, mida saab rullida – leib, näkileib, sai, biskviit, omlett, pannkoogid, tortilja jms • katteks maitsestatud määrded • näkileivad ja biskviit niisutatakse puljongiga
	<p>Kanapeed (<i>Canapé</i>) ehk suupistevõileivad ehk kokteilivõileivad</p> <ul style="list-style-type: none"> • suupistena serveeritavad pidulikule lauale • aluseks võib kasutada kõiki leiva- ja saialiike, kondiitritooteid • kujult võivad olla ümmargused, kolmnurksed, ruudu vms kujulised. • katteks erinevad toiduained, mis on püsiva konsistentsiga • erinevad määrded, pasteedid, salatid • valmistamine nõuab erilist täpsust, silmailu ja kannatlikkust
	<p>Võileivatordid</p> <ul style="list-style-type: none"> • erineva kujuga, nii madalad kui kõrged, ühe- või mitmekihilised • alusteks võivad olla kõik leiva- ja saaliigid või nende kombineerimine • aluseid immutatakse puljongi või piimaga • täidiseks võivad olla majoneesist või mõnest muust toiduainest määrded, liha või kala. • koostisained tükeldatakse väikeseks või purustatakse/ püreestatakse • enne serveerimist vajab “tõmbamise” aega ja vajutise all olemist
<p>Põhikatteaine järgi nime saanud võileivad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vastavalt kattele nimetatakse võileiba juustuvõileivaks, vorstivõileivaks, kiluvõileivaks jne.
<p>Magusad võileivad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • serveeritakse kohvi- või teelaual • aluseks sai, biskviit, küpsised • katteks moos, pähkli- või šokolaadikreem, kohupiimamass, puuviljad • lisaväärtust annab ja kaunistamiseks saab kasutada pähkleid, mett, seemneid, rosinaid, marju ja ka juustusid
<p>Eri regioonidest pärit võileivad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bánh mì</i> Vietnamist • <i>Bruschetta</i>’d Itaaliast • <i>Club sandwich</i> Ameerikast • <i>Crostino</i>’d Itaaliast • <i>Pan bagna</i> Prantsusmaalt • <i>Smørrebrød</i> Norrast • <i>The Croque Madame</i> Prantsusmaalt • <i>The Croque Monsieur</i> Prantsusmaalt