

Проект на тему: «Воскресный обед»

Ученицы 6 «Г» класса
МБОУ СШ №1

Тарасовой Владиславы

Проблемная ситуация:

- Не всегда наша семья может собираться вместе, обсудить, как прошёл их день. Для этого и есть Воскресные дни, чтобы пообщаться и вкусно покушать.

Цель и задачи проекта:

- -Устроить Воскресный обед;
- -Разработать меню;
- -Приготовить обед из 3 блюд;
- -Сервировать стол;
- -Правильно подать приготовленные блюда;
- -Убрать со стола после обеда.

Меню:

Первое блюдо: Куриный суп

Ккал: 108

Второе блюдо: Жаренная картошка

Ккал: 192

Салат Салат из огурцов

Ккал: 135

Десерт Круассаны

Ккал: 145.55

Напитки: Чай

Ккал: 33-35

Сервировка стола к обеду:



Вот что получилось у нас с сестрой:



Итог:

Блюдо	Необходимые продукты	Кол-во продуктов на 1 порцию
Борщ	Свежее мясо Лук Картофель Свекла Капуста Масло топленное	50 г. 15 г. 80 г. 60 г. 60 г. 15 г.
Жаренная картошка	Картофель Укроп и другие пряные травы Масло подсолнечное Соль поваренная	50 г. 25 г. 40 г. 10 г.

Блюдо	Необходимые продукты	Кол-во продуктов на 1 порцию	цена	стоимость
Салат из огурцов со сметаной	Сметана (10%) Соль Огурец Свежая зелень	50 г. По вкусу 150 г Для украшения		
Десерт	Круассан	3 шт.		
Чай				1 п.