

# Званный ужин для всей семьи

Подготовила Евтеева Кира Андреевна, ба

# Содержание проекта

# Определение потребностей

- Я решила организовать званый ужин, по случаю Дня Рождения моей мамы.



# Цель и задачи проекта

- Цель: организовать званый ужин.
- Задачи:
  1. Составить меню
  2. Определить состав гостей.
  3. Составит список необходимых продуктов.
  4. Выбрать нужные инструменты.
  5. Выбрать способ приготовления.
  6. Определить сервировку.

# Выбор критериев и возможные риски проекта

Критерии:

1. Вкусы семьи.
2. Полезность и питательность.
3. Стоимость.
4. Сочетание продуктов.

Возможные риски проекта:

- 1.

# Предпочтения

п/п	Состав гостей	Возраст и вид деятельности	Суточная потребность ккал	Предпочтения	Ограничения
1.	Я	12, учащийся	2850-2860 ккал	П г.б.: Котлета куриная, макароны. Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка. Десерт: Мороженое Напиток: Кофе.	-
2.	Мама	38, умственный	2400 ккал	Стейк из индейки, макароны с сыром. овощная нарезка, маффины. чай черный	Китайская капуста
3.	Папа	40, умственный и физический	2800 ккал	Стейк из индейки, макароны с сыром. Овощная нарезка Маффины. Кофе	-

# Разработка меню

Вариант I	Вариант II
II г.б.: Отбивная из индейки, макароны с сыром	II г.б.: Отбивная из индейки, макароны с сыром
Гастрономическое блюдо: овощная нарезка	Гастрономическое блюдо: Сырная тарелка
Десерт: Маффины	Десерт: чизкейк
Напиток: кофе заварной	Напиток: чай черный

# Расчет стоимости

## Вариант 1

Составляющие меню	Средняя стоимость	Стоимость за порцию
П г.б.: Отбивная из индейки, макароны с сыром	Филе грудки индейки(1кг) – 230,00 Макароны (1 упаковка 0,45кг) – 81,00 руб. Сыр (1 упаковка 200г) – 120,00 руб.	Филе грудки индейки - 250г – 57,5 руб.  Макароны - 150г – 27,00 руб.  Сыр - 10г – 6,00 руб.
Гастрономическое блюдо: Овощная нарезка	Огурцы (1 кг) – 80,00 руб. Помидоры (1 кг) – 84,00 руб. Перец болгарский (1 кг) – 95,00 руб.	Огурцы – 20,00 руб.  Помидоры – 28.40 руб.  Перец болгарский – 21. 00 руб..
Десерт: Шоколадный маффин	Масло сливочное (1 упаковка, 400г) – 120,00 руб. Мука (упаковка) - 38 руб. Какао-порошок (упаковка) – 85 руб. Яйца – (упаковка) – 60,00 руб. Молоко (упаковка 0.5 литра) – 64,00 руб.	Масло сливочное - 45,00 руб.  Мука – 12,50 руб.  Какао порошок – 15,20 руб.  Молоко – 32 руб..
Напиток: Кофе	Кофе (упаковка) – 180,00 руб.	46 руб..



# Расчет стоимости

## Вариант II

II г.б.: Отбивная из индейки, макароны с сыром	Филе грудки индейки(1кг) – 230,00 Макароны (1 упаковка 0,45кг) – 81,00 руб. Сыр (1 упаковка 200г) – 120,00 руб.	Филе грудки индейки - 250г – 57,5 руб. Макароны - 150г – 27,00 руб. Сыр - 10г – 6,00 руб.
Гастрономическое блюдо: Сырная тарелка	Сыр (1 упаковка 200г) – 120,00 руб. Сыр “Пармезан” – 200 руб. Сыр “Моцарелла” 240 руб..	60 руб. 100 руб. 120 руб..
Десерт: Чизкейк	1 корж – 90 руб. Творог – 140 руб.. Сметана – 180 руб.. Яйца – 80 руб..	Корж – 90 руб. Творог – 120,50 руб. Сметана – 90 .00 руб. Яйца – 32,00 руб..
Напиток: Чай черный	Упаковка чая – 210 руб..	2,10 руб

# Выбор меню и его соответствие критериями

Я выбрала первый вариант меню, так как он соответствует критериям, и в нем учтены возможные риски.

# Технологическая карта

Название блюда	Операция	Ингредиенты	Инструменты
Макароны с сыром и отбивная из индейки	Сварить макароны, промыть их, потереть сыр, смешать сыр и макароны, отбить мясо, пожарить мясо, сложить к макаронам.	Макароны из муки высшего сорта, грудка индейки, соль. Масло, сыр.	Плита, сковорода, лопатка, терка, разделочная доска, молоточек
Овощная нарезка	Порезать овощи, выложить на тарелку	Огурцы. Помидоры, перец	Тарелка, нож, разделочная доска.
Шоколадные	Смешать	Какао, мука, яйца,	Духовка,