

*Презентация на тему:  
«Сладкий стол»*

*Выполнила : Сухих  
Анастасия.*

*Проверила : Волкова Г.Ю*





## Цель и задачи

- 1 Устроить праздничный сладкий стол.
- 2 Разработать меню.
- 3 Приготовить все блюда и напитки.
- 4 Сервировать стол.
- 5 Украсить стол.





# Проблемная ситуация.

В 7 классе заканчиваются уроки кулинарии. И мы решили приготовить праздничный сладкий стол для наших мам, ко Дню Матери..

Чтобы проект получился удачным нужно:

1) Определить меню;

2) Продумать сервировку стола;





# Исследование.

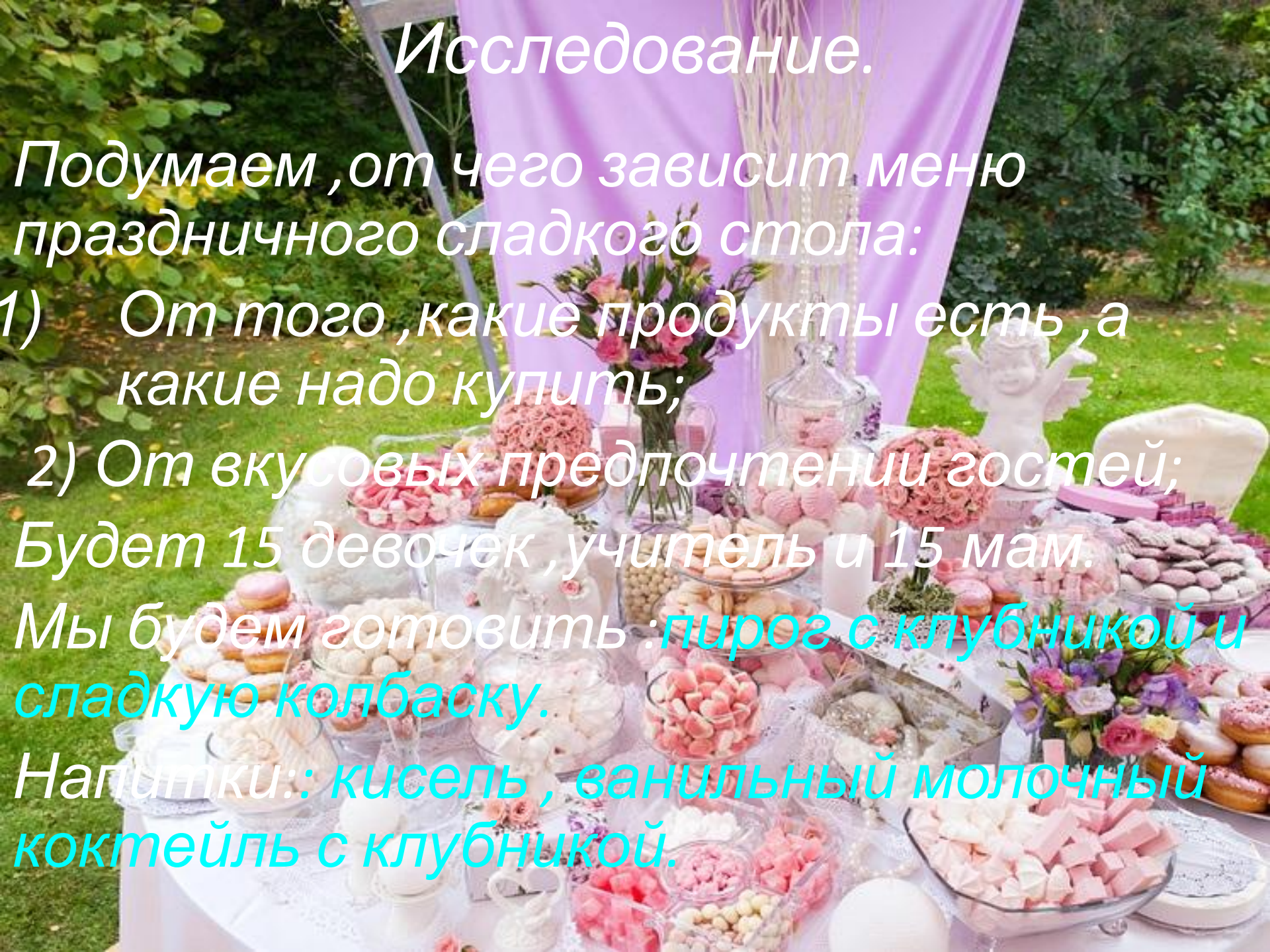
Подумаем, от чего зависит меню праздничного сладкого стола:

- 1) От того, какие продукты есть, а какие надо купить;
- 2) От вкусовых предпочтении гостей;

Будет 15 девочек, учитель и 15 мам.

Мы будем готовить: **пирог с клубникой и сладкую колбаску.**

Напитки: **кисель, ванильный молочный коктейль с клубникой.**





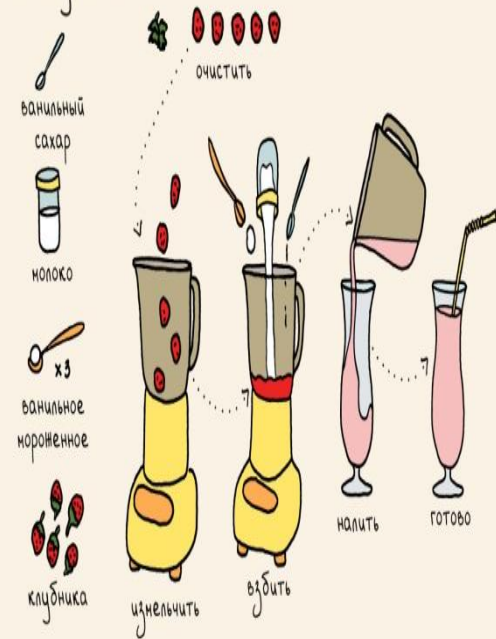
# Пирог с клубникой

Chef-dan



# Ванильный молочный коктейль с клубникой

Chef-dan



# КИСЕЛЬ

## КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ.

Блюдо кухни православного поста.



Рецепт на 1 л воды:

- 1-1,5 стакана клюквы,
- 3/4 стакана сахара,
- 3 ст. ложки крахмала.

Технология приготовления:

1. Клюкву перебрать, промыть, выжать из нее сок и убрать его в закрытой посуде в холодильник.
2. Выжимки залить горячей водой, сварить, а затем процедить.
3. Добавить в отвар сахар, довести до кипения и ввести при помешивании разведенный в холодной воде крахмал.
4. Снова довести до кипения, снять кастрюлю с огня, добавить отжатый сок.
5. Кисель размешать.



# Сладкая колбаска

Chef-dan





Самооценка и оценка.

Праздник удался , все получилось .

Все гости остались довольны и

удивились нашим умениям

Источники информации:

Учебник «Технология .Технология  
ведения дома» для учащихся 7  
класса.

