

Праздничный сладкий стол

выполнила:
Авдиенко Настя
проверила:
Волкова Г.Ю.

Проблемная ситуация

В 7 классе заканчиваются уроки по кулинарии.

Очень, жаль ведь это наши любимые уроки.

Цель и задачи проекта

Цель и задачи проекта

- устроить праздничный стол в классе, пригласить гостей
- разобрать меню
- приготовить кондитерские изделия, напитки
- сервировать стол
- сложить красиво стол
- украсить стол цветами.

Задачи проекта:

Разработать меню
сладкого стола.

Приготовить
кондитерские изделия
и напитки.

Сервировать стол.

Изготовить
приглашение.



Исследование

Меню праздничного стола может состоять не только из кондитерских изделий, которые мы научились готовить на уроках. Можно попробовать приготовить что-нибудь свое.

- 1) какие продукты есть в наличии, какие можно будет купить;
- 2) от вкусовых предпочтений;
- 3) от кол-во калорий.

Рецепт Чак-чак медовый

- Желтки, масло и сахар растираем добела. Белки с щепоткой соли взбиваем в крепкую пену и муку.
- Тесто достаем, раскатываем, чуть толще чем на лапшу, режем на полоски.
- Масло разогреваем и полоски теста жарим во фритюре секунд по 20-30, пока не станут красивого цвета.
- Теперь готовим сироп. На самом деле, сироп - это главное в чак-чаке, без него и не чак-чак бы был вовсе. 2 ст. ложки мёда разогреваем с 1 ст. ложкой сахара, некоторые добавляют воду, чтобы дольше поварить, и тогда цвет становится более карамельным, а так получается натуральный светлый
- Сироп закипел, снимаем пенку (не пузырьки от кипения, а прям натуральная пенка, как на молоке). Кипятим сироп 2-3 минуты.
- Перемешиваем сироп с чак-чаке. Приятного аппетита .
- Тесто:
- яйца 2 шт,
- масло сливочное 25-30 г,
- сахар 1 ст. ложка,
- щепотка соли,
- 2 стакана муки,
- 1 ч.ложка водки.
- Для жарки:
- масло растительное (примерно полстакана)
- Сироп:
- 2 ст.ложки мёда,
- сахара 1 ст.ложка.



- **Чак-чак
медовый**



Коктейль банановый

- Взбить банан. Добавить туда мороженого и снова взбить .
- Налить коктейль в стакан. Посыпать
- посыпку
- по вкусу.
- Банан 1 на 1 стакан.
- Мороженое
- Посыпка



Пирожное картошка.

Пирожное «Картошка»

- 300 гр. печенья
- 150 гр. масла сливочного
- 200 гр. густого сгущенного молока
- какао-порошок – около четырех ст. ложек с горкой
- 100 гр. орехов грецких
- чайная ложка ванилина

Печенье раздавить скалкой в крошку (или измельчить блендером).

Подготовленное печенье выложить в миску.

К печению добавить сгущенное молоко и мягкое сливочное масло.

Далее добавить какао.

Все тщательно перемешать ложкой, а затем вымесить руками.

Сформировать пирожные руками в виде картошек (или шариков). Обсыпать грецкими орехами.

Пирожные "Картошка" на скорую руку готовы!



Приглашение.

Приглашение

Приглашаем Вас на чаепитие, посвященное окончанию учебного года, которое состоится 28 мая 2016 г. в 16.00 час.





Самооценка

Я думаю, что я хорошо поработала над этим проектом. Я думаю, что этот праздник всем понравится!

- Мне помогли:
- Родители
- Интернет
- Учебник
- Учитель





***Спасибо за
внимание!***

