

Творческий проект



«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОСКРЕСНОГО ОБЕДА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ»

Выполнила: Красникова Мария

6 «Б» класс

ПРОБЛЕМНАЯ СИТУАЦИЯ

- В воскресные дни все члены нашей семьи по возможности стремятся обедать вместе. В нашей семье обед- приятное время препровождения ,мы общаемся и узнаём друг у друга как дела.

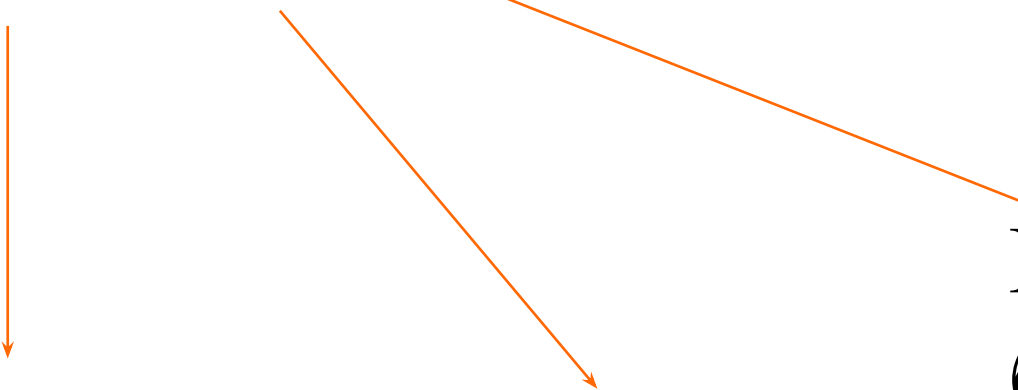


ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

1. Устроить воскресный обед .
2. Разработать меню обеда.
3. Приготовить обед из 3 блюд .
4. Сервировать стол .
5. Правильно подать
приготовленные блюда.
6. Убрать со стола после обеда.



ПЕРВОЕ БЛЮДО



Щи с
квашеной
капустой

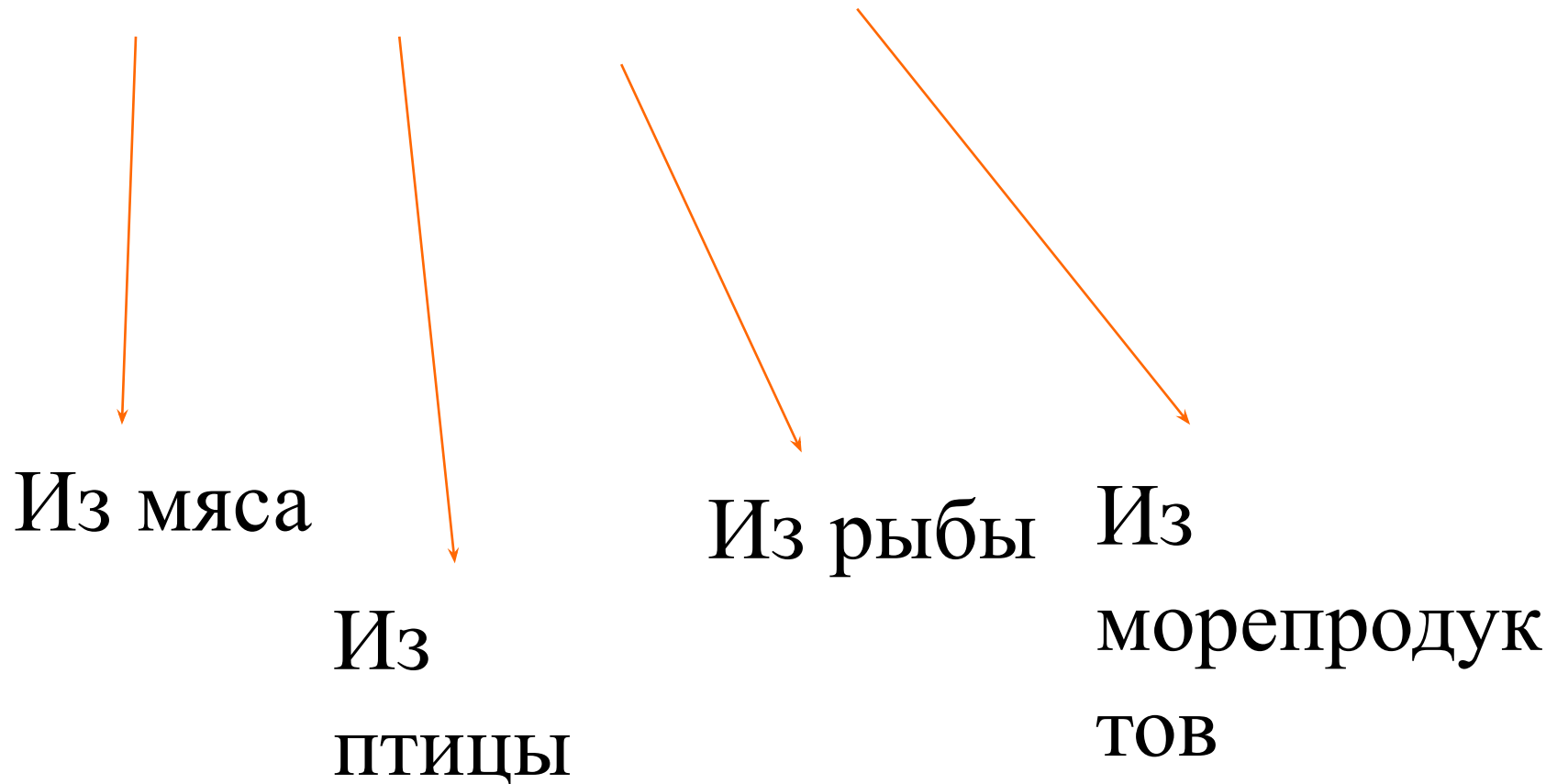
Уха из
щуки

Куриный
бульон

Мой выбор: уха из щуки



Из чего приготовить второе блюдо?



Мой выбор: из рыбы



КАКОЕ БЛЮДО ИЗ РЫБЫ ПРИГОТОВИТЬ?

Отварная

Жареная

Запечённая

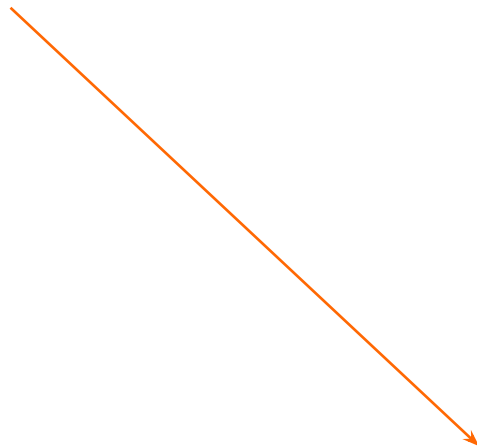
Биточки

Кнели

Мой выбор: кнели



ГАРНИР



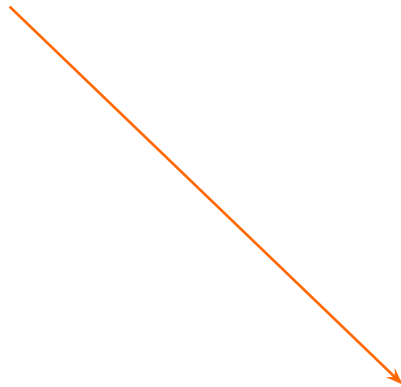
Отварной рис

Картофельное
пюре

Мой выбор: картофельное пюре



НАПИТОК



Чай из трав

Какао

Мой выбор: чай из трав



МЕНЮ ОБЕДА

□ Первое блюдо:

□ Уха из щуки

□ Второе блюдо:

□ Рыбные кнели под белым соусом с картофельным пюре

□ Напиток:

□ Чай из трав



Первое блюдо: уха из щуки



ВТОРОЕ БЛЮДО: РЫБНЫЕ КНЕЛИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ



BEIE

НАПИТОК: ЧАЙ ИЗ ТРАВ



| Блюдо | Необходимые продукты | Кол-во продуктов на 1-го человека | Кол-во продуктов на 3 человека |
|-------------------|---|--|---|
| Уха из щуки | Щука Картофель Морковь Лук Приправа | 70 гр. 100 гр. 50 гр. 50 гр. 1 гр. | 210 гр. 300 гр. 50 гр. 50 гр. 3 гр. |
| Кнели из щуки | Фарш из щуки Лук Хлеб Яйцо | 100 гр. 15 гр. 50 гр. 10гр. | 300 гр. 45 гр. 150 гр. 30 гр. |
| Картофельное пюре | Картофель Молоко Масло | 100 гр. 50 мл. 20 гр. | 300 гр. 150 гр. 60 гр. |
| Чай из трав | Чай Вода | 3 гр. 250 мл. | 9 гр. 750 мл. |
| Белый соус | Молоко Мука Масло | 100 мл. 50 гр. 10 гр. | 300 мл. 150 мл. 30 гр. |

ОЦЕНКА И САМООЦЕНКА

- ▣ После обеда все высказали слова благодарности за вкусный и сытный обед.
- ▣ Работая над данным проектом, я много узнала об обеденных блюдах и научилась их готовить, а так же рассчитывать количество продуктов.
- ▣ Мне было интересно работать с данным проектом , захотелось чаще экспериментировать на кухне и готовить вкусные блюда.



СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!

