

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

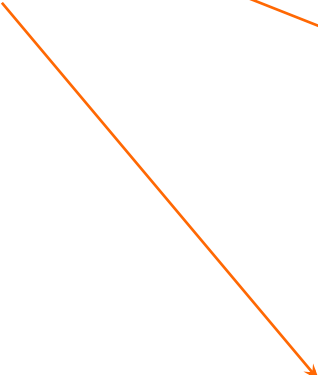
1. Устроить воскресный обед .
2. Разработать меню обеда.
3. Приготовить обед из 3 блюд .
4. Сервировать стол .
5. Правильно подать
приготовленные блюда.
6. Убрать со стола после обеда.



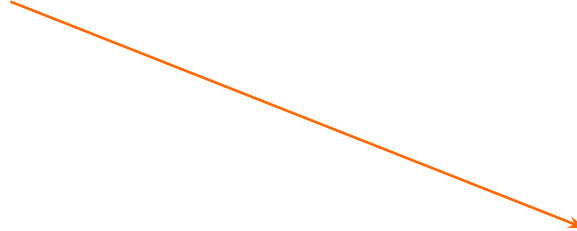
ПЕРВОЕ БЛЮДО



Щи с
квашеной
капустой



Уха из
щуки

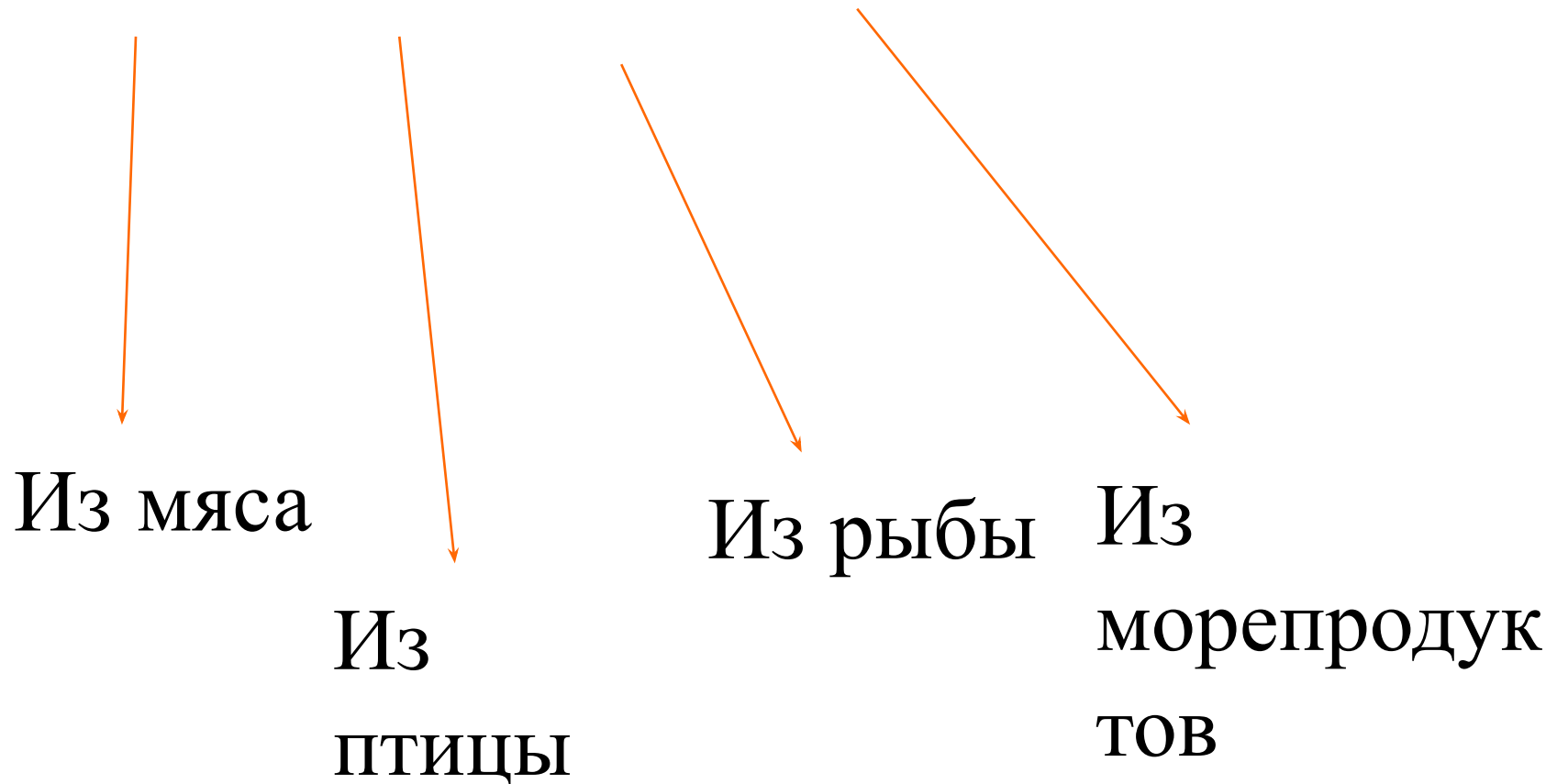


Куриный
бульон

Мой выбор: уха из щуки



Из чего приготовить второе блюдо?



Мой выбор: из рыбы



КАКОЕ БЛЮДО ИЗ РЫБЫ ПРИГОТОВИТЬ?

Отварная

Жареная

Запечённая

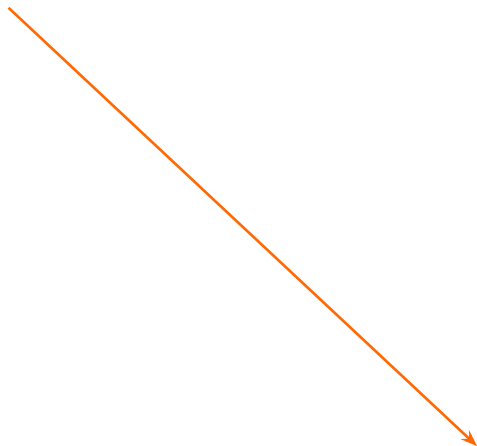
Биточки

Кнели

Мой выбор: кнели



ГАРНИР



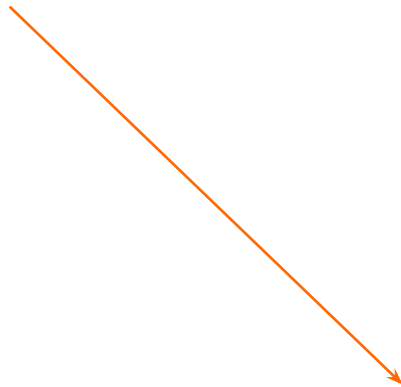
Отварной рис

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!!!

