

# Творческий проект по технологии на тему : «Узбекская кухня».

Выполнила:  
Ученица 10 «Б» класса  
МАОУ «Армизонская средняя  
общеобразовательная школа»  
Дерюшова Татьяна Сергеевна  
Учитель технологии: Кузнецова А.В.

# Цели и задачи

- \* Научиться готовить манты.
- \* Изучить технологию приготовления мант
- \* Требования к качеству готового блюда.

# Из истории узбекской кухни

- \* Узбекская кулинария вобрала в себя особенности тюркской и персидской кухонь, на основе которых она и была сформирована, получив свое самостоятельное развитие. Однако современные узбекские блюда и продукты, приобрели национальную колоритность сравнительно недавно, примерно полтора века назад.

# Из истории мант

- \* Ближайшие родственники так любимых в Россиипельменей, манты, пришли к нам из стран Средней Азии. Однако родиной мантов, как, впрочем, и пельменей, является Китай. В Китае манты называют баоцзы (baozi), что дословно означает «завертыши» (от китайского слова бао (bao) – «заворачивать»).



# Рецепт приготовления

- \* Для теста
  - \* ● 400 г пшеничной муки
  - \* ● 120 г воды
  - \* ● щепотка соли
- \* Для фарша
  - \* ● 0,5 кг баранины
  - \* ● 50 г бараньего жира
  - \* ● 300 г репчатого лука
  - \* ● соль, перец по вкусу



# Способ приготовления:

- \* 1. Замесите тесто, смешав муку, воду и соль. Разделите его на небольшие шарики. Приготовьте фарш. Для этого мелко порежьте мясо и лук.
- \* 2. Тщательно перемешайте полученную смесь, добавьте соль и перец. Теперь займитесь лепкой мант. Раскатайте из шариков лепешки, в середину каждой поместите фарш, а сверху – кусочек жира.
- \* 3. Залепите манты, формируя шарики. Помещайте манты в мантоварку на 30 минут. В качестве соуса подайте сметану с зеленью.



# Блюдо готово



# Экологическая оценка

- \* Манти приготовлены из экологически чистых продуктов.



# Экономическая оценка

№ п/п	Продукты	Цена за 1 единицу товара (руб)	Необходимое количество	Стоимость за 1 единицу продукции (руб)
1	Мука	53 руб	250 гр	13руб 25 коп
2	Яйца	53 руб	3шт	15 руб 50 коп
3	Молоко	48 руб	100 млл	12 руб
4	Мясо	200 руб	1 кг	100 руб
5	Лук	30 руб	4 шт	15 руб
	Итого:			155,75 пуб

# Заключение

- \* Выполняя данный проект я изучила историю возникновения мант. Приготовила и изучила технологию изготовления мант.

**Спасибо за  
внимание**