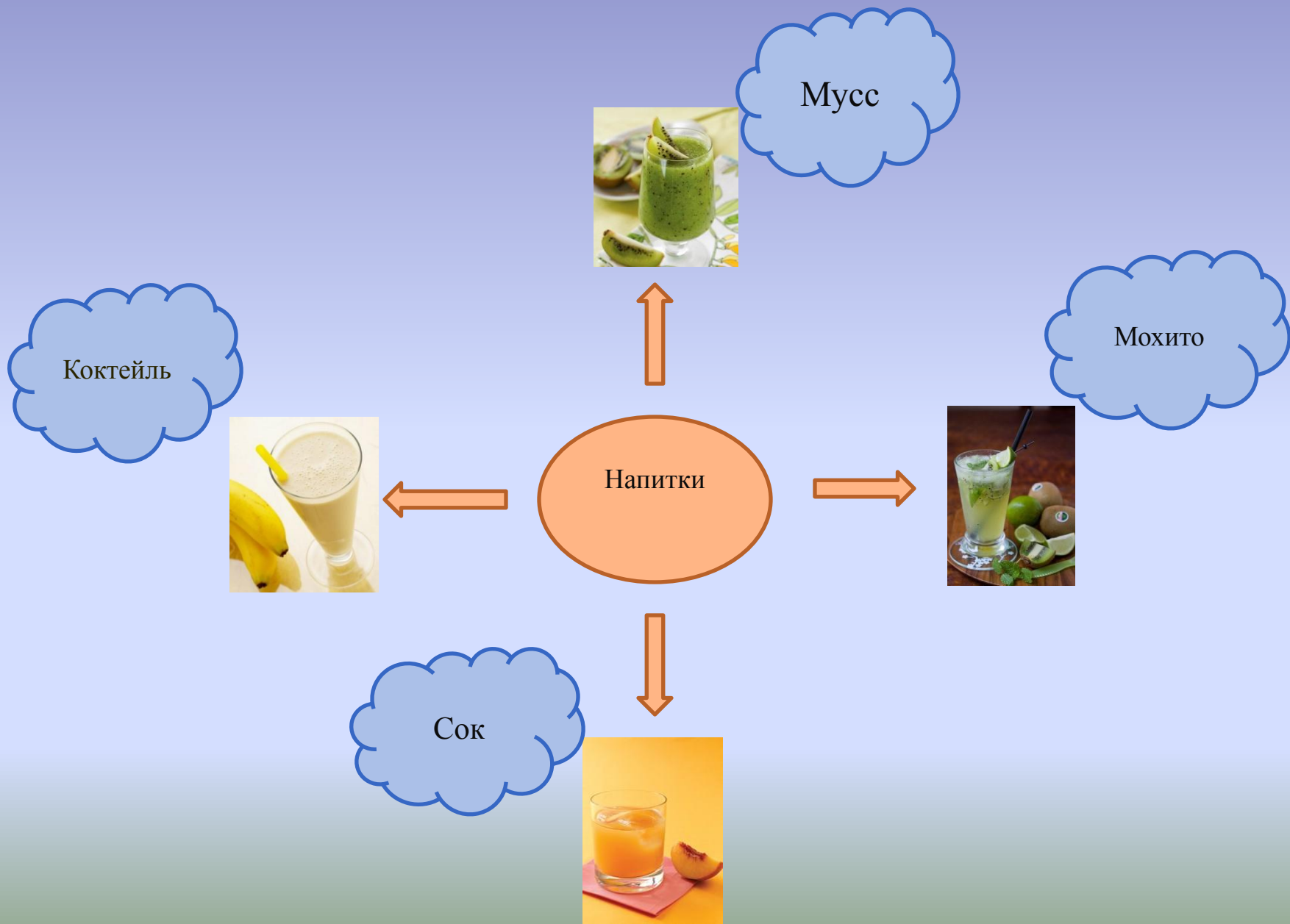


**Творческий проект
по предмету «Технология»
«Кулинария»**

**Выполнила:
ученица 7 «А» класса
БАРДАЧЕНКО МАРГАРИТА .
Учитель: РОЖКОВА Н.В.**

БАНК ИДЕЙ



ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА

Я выбрала банановый коктейль ,потому что у него экзотический вкус.Он легко и быстро готовится .Этот коктейль очень полезный и питательный. Банановый коктейль богат витамином С, который укрепляет иммунитет . Основная польза коктейля, приготовленных в домашних условиях, в том, что он по большей части состоит из молока, которое необходимо пить всем детям. К тому же, коктейли утоляют голод и жажду. Моя семья очень любит его пить .



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Надеть санитарную одежду, волосы убрать под косынку.
2. Осторожно обращаться с ножом.
3. При включение блендера руки должны быть сухими.
4. После приготовления, вымыть блендер и вытереть полотенцем .
5. Убрать после себя рабочее место.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

История молочного коктейля началась давно: впервые о нем написали в Америке в 1885 году. Однако в то время молочный коктейль был не детским напитком, ведь в его рецептуре значился крепкий алкоголь – виски. Взбивался коктейль с яйцами, что напоминало гоголь-моголь, и даже считался напитком здоровым, тонизирующим и, что интересно, - лекарственным. В 1900-е годы вкус безалкогольного молочного коктейля становится более ярким благодаря ванили, а также ингредиентам, которые стали классикой кондитерского искусства, – шоколаду и клубнике.

До 1911 года, когда произошло важное событие - представлен электрический блендер, - коктейль из молока, колотого льда и ингредиентов, придающих аромат и дополнительный вкус, взбивался в шейкере. Но именно блендер сделал этот напиток воздушным и пенистым.

А вот мороженое попало в молочный коктейль только в 1922 году! Это был творческий эксперимент повара, а к "молочному коктейлю" стало прибавляться и слово "замороженный".

В Америке пользовался популярностью и еще один ингредиент для молочного коктейля – солодовое молоко. В виде порошка его изобрели в 1897 году, признав полезным продуктом для детского питания. Часто в коктейль добавлялась и газированная вода.

В США 50-х годов 20 века молочные коктейли были очень популярны. В зависимости от рецепта "главные по коктейлям" давали им разные оригинальные названия: например, обычный ванильный молочный коктейль назывался "Белая корова"; шоколадный коктейль с солодом и яйцом – "Куриное кудахтанье"; клубничный – "Прижмите друг друга на сене".

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1



- Ингредиенты:
- Молоко 100мл.
- Мороженое 50г.
- Банан 1 шт.
- Шоколадная крошка 2 гр.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Налила в банку молоко,
добавила мороженое,
банан



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

- Взбила все ингредиенты.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4



- И в завершение посыпала шоколадной крошкой. Вот и получился коктейль.

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ

Ингредиенты	Кол-во	Стоимость	Цена
Молоко	200 мл.	1 л.40 руб.	8 руб.
Мороженое	50 г.	Пачка 75 руб.	10 руб.
Банан	1 шт.	1 кг 50 руб.	10 руб.
Шококрошка	5 гр.	1 шт 50 руб.	2 руб.
			Всего:30 руб

Итог

Я приготовила молочный коктейль за 30 рублей. Если бы я купила коктейль в кафе ,то я бы заплатила 150 рублей. Я сэкономила 120 рубля .

Котейль получился очень вкусным и полезным.Мы отлично провели вечер,общаясь в кругу семьи .Моей семье очень понравился этот напиток.Я была рада его приготовить.