

Творческий

проект:

«Блинчики»



*Выполнила: ученица 7 «б» класса
Гвенетадзе Лолита*

*Модератор: учитель начальных
классов*

*Гвенетадзе Надежда Егоровна
Салехард 2014г.*

Обоснование возникшей проблемы и потребности.

Ко мне в гости придет старшая сестра . Я хочу ее удивить, что я умею сама готовить, поэтому я хочу сделать что-нибудь приятное и приготовить что-то вкусненькое- пирожки или блинчики?



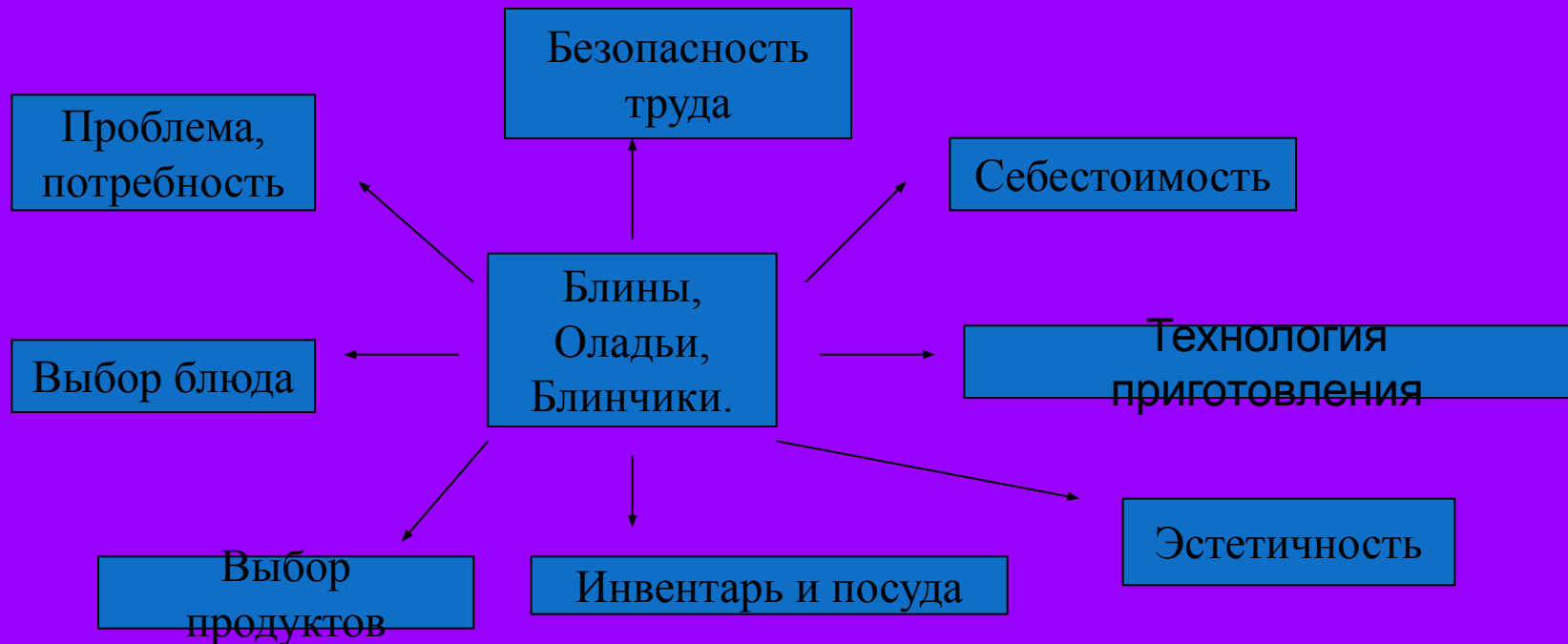
Определение конкретной задачи и ее формулировку

Я решила испечь блины, потому что блинчики легко приготовить из запасов, хранящихся в холодильнике, поэтому в той или иной форме – поджаренные и заполненные начинкой или без нее, их подают к столу в разных странах мира.



Определение конкретной задачи и её формулировка.

- Когда я обосновала возникшую проблему и потребность, то сразу поняла: моя задача – приготовить блюдо из жидкого теста.



История блинов

Блины имеют историю более древнюю, чем сама Масленица. Некоторые историки считают, что еще в древнем Египте начали печь лепешки из кислого теста, аналог блинов, и происходило это около 5 тысяч лет назад. На Руси блины употреблялись в пищу также очень давно.

Однако, что самое интересное блины на Древней Руси были атрибутом поминок. Первые испеченные блины обязательно отдавались нищим, для того чтобы они помянули усопших родственников. И только в более поздние времена блины стали атрибутом масленицы и веселья.



Требование к изделию.

(Табл. 1.)

Показатель качества	Характеристика показатель качества	Заключение дегустаторов
	Внешний вид, консистенция	
Блинчики	Тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.	Тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.
Начинка	Однородная	Однородная
Соус	Сметана	Цвет соответствует входящему в состав сметакы, густой консистенции.

	Запах	
блинчики	Характерный для блинов, без посторонних запахов	Характерный для блинов, без посторонних запахов
Начинка	Запах , свойственный	Запах , свойственный
Соус	Характерный для сметаны, без посторонних запахов.	Характерный для сметаны, без посторонних запахов.

Вкус

	Вкус	
Блинчики	Характерный для домашнего теста без посторонних привкусов	Характерный для домашнего теста без посторонних привкусов
Начинка	Характерный для доброкачественных орехов и изюма	Характерный для доброкачественных орехов и изюма
Соус	Характерный для какао и сгущённого молока	Характерный для какао и сгущённого молока

Разработка идей, вариантов.

1. Блинчики пресные из жидкого пресного теста. Приготовить их просто и быстро.
Такие блинчики попадают с маслом, сметаной, икрой; фаршируют мясом, творожной массой.
2. Оладьи. Тесто готовят так же, как для блинов, но несколько гуще. Поэтому оладьи значительно толще блинов; пекут их с обеих сторон.
3. Блинчики. Готовят пресные блинчики. Начинку кладут на поджаренную сторону блинчика, сворачивают в форме трубочки и обжаривают со всех сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Для начинки используют изюм с орехами, пропущенные через мясорубку. Блинчики подают с шоколадным соусом.
4. Пирог блинчатый. Выпекают блины. Готовые блины перекладывают в глубокую сковороду, переслаивая фаршем. Верх и края пирога смазывают сливочным маслом и ставят на несколько минут в духовку.
Готовый пирог выкладывают на блюдо и нарезают порционными кусками.

Анализ идей и выбор лучшего варианта.

- Проанализировав все идеи, я решила приготовить блинчики, так как, на мой взгляд, это блюдо очень вкусное и больше других подходит для праздничного стола.
- Последовательность приготовления блюда, необходимые продукты, посуду и инвентарь я отражаю в технологической карте. Количество порций – 4-5.

Технологическая карта.

(Табл. 2)

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1	2	3	4
	Блинчики		
Яйца Соль Сахар Молоко Масло сливочное Мука	2 шт. 5 г. 50 г. 3 стакана 50 г 2 стакана	Взбить яйца венчиком, посолить, добавить молока, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку.	Миска, Венчик, Столовая ложка, сковорода, половник для теста, блюдо.

	Начинка		
1	2	3	4
Изюм	½ стакана	Перебрать, промыть, просушить.	Дуршлаг
Орехи	100 г	Очистить, поджарить и пропустить через мясорубку с изюмом	Сковорода, мясорубка, тарелка
1	2	3	4

Масло сливочное	50 г	Начинку положить на поджаренную сторону блинчиков, свернуть в форме трубочек и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Полить шоколадным соусом.	Сковорода, Лопаточка, Сервировочное блюдо.
------------------------	-------------	---	---

	Соус		
Какао-порошок	20 г	Смешать какао-порошок с сахаром. Развести сгущённое молоко горячей водой, вскипятить, всыпать какао-порошок с сахаром и размешать.	Ложка, Тарелка, Небольшая кастрюля.
Сахар	50 г		
Сгущённое молоко	100 г		
Вода	60 мл		

Экономическое обоснование.

- Расчёт затрат на продукты для моего блюда я представила в виде таблицы.

№ п\п	Наименование продукта.	Единица измерения.	Условная цена за единицу, руб.	Необходимое количество.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Яйца	10ШТ.	60	2ШТ.	12,00
2	Молоко	л	50	0,5л	25,00
3	Мука	1кг	40	300г	12,00
4	Соль	1кг	20	5г	1,00
5	Сахар	1кг	45	100г	4,50
6	Изюм	1кг	80	100г	8,00
7	Орехи	1кг	250	100г	25,00
8	Сгущённое молоко	1кг	45	100г	4,50
9	Масло сливочное	1кг	250	100г	25,00
Итого:					117,00

Вывод:

- *Приготовление блинчиков в домашних условиях доступно для семейного бюджета.*

Контроль качества.

- На уроках кулинарии я узнала, какие требования предъявляют к качеству готовых блюд, и постараюсь, чтобы мои блинчики получились вкусными и аппетитными.

Приготовление и оценка блюда.

- Приготовлю блинчики в той последовательности, которая изложена в технологической карте.
Оценю его качество по следующим показателям.
(Табл.1)

Вывод:

- Приготовленные блинчики соответствуют показателям качества и приятны на вкус.



Оформление проекта

- Теперь осталось только ознакомиться с требованиями к оформлению проекта и учесть их при оформлении работы.

Самооценка

- Считаю, что в целом проект получился хороший. Блюдо, приготовленное мною, всем понравилось. Технология его приготовления доступна, расчёт затрат показал, что это блюдо выгоднее готовить самим дома. При работе над проектом я использовала книги по кулинарии, благодаря чему узнала много новых рецептов и тонкостей приготовления изделий из теста.

Литература

1. А.В. Гришин «Большая Энциклопедия Кирилла и Мефодия»
2. Р. П. Кенгис Домашнее приготовления тортов ,пирожных , печенья, пряников ,пирогов .-4-е изд. стер.- М.: «Колос», 2003-239 с. ил.
3. О.В. Мещерякова «Блины и блинчики»
4. Популярная Кулинария Блюда из жидкого теста. -Ижевск: Квест. 2004.-416с.
5. <http://www.blinec.ru/>

Спасибо за внимание



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА