

Казачья кухня

*Работу подготовила:
Скоробогатова Любовь,
ученица 9«Д» класса*

МБОУ «СОШ №1 им Б.Н.Куликова

г. Семикаракорска »

Учитель: Колыхалина С.С.

*Почему я решила выбрать
тему:*

«Казачья кухня»



*Современный человек все чаще обращает свой
взор в прошлое, ищет и находит в нем истоки
не только настоящего, но и будущего. Мне
захотелось коснуться глубин истории казачьей
кухни, ведь мы живем на Дону.*



Мясные блюда

казачьей кухни





Мои требования к блюду.

Вкусно

Сытно

Минимум затрат
Полезно

Продукты, необходимые для приготовления круглика

Ингредиенты:

Фарш — **1** Килограмма

Лук — **3** Штуки

Чеснок — **4-5** Зубчиков

Перец красный — **1** Штука

Перец черный молотый — **0,5** Чайных ложки

Бульон — **300** Миллилитров

Соль — По вкусу

Мука — **1,3** Килограмма

Вода или молоко — **500** Миллилитров

Масло сливочное — **30** Грамм

Яйцо — **1** Штука

Разрыхлитель — **1** Чайная ложка

Соль — **1** Чайная ложка



Рецепт круглика



Экономические затраты

<i>Продукт</i>	<i>Цена за кг (1 шт.)</i>	<i>Расход</i>	<i>Стоимость</i>
<i>Фарш</i>	200 руб.	1 кг	200 руб.
<i>Лук</i>	19 руб.	3 шт.	5 руб.
<i>Чеснок</i>		4-5 зуб.	
<i>Перец красный</i>		1 шт.	
<i>Перец черный молотый</i>	32 руб.	0.5 чайной лож.	2 руб.
<i>Бульон</i>	0 руб.	300 мл	0 руб.
<i>Соль</i>	16 руб.	<i>По вкусу</i>	0 руб.
<i>Мука</i>	32 руб.	1.3 кг	42 руб.
<i>Вода и молоко</i>	36 руб.	500 мл	18 руб.
<i>Масло сливочное</i>	150 руб.	30 гр.	45 руб.
<i>Яйцо</i>	52 руб.	1 шт.	5 руб.
<i>Разрыхлитель</i>	28 руб.	1 чайная лож.	4 руб.
<i>Соль</i>	16 руб.	1 чайная лож.	0 руб.
<i>Итого</i>			350 руб

Техника безопасности на кухне

- 1. Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра*
- 2. Не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами.*
- 3. Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы.*
- 5. Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.*
- 5. Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, Использовать сковородник только с деревянной ручкой.*

Реклама

*Время бежит неумолимо быстро, но
мы не забываем свои истоки,
донские казачьи традиции и обычаи,
гордимся историей и культурой
донского казачества.*

