



ПРОЕКТ НА ТЕМУ: **«МАНТЫ»**

Выполнила: ученица 11 класса
Нигъматулина Айгуль
Проверила мастер п/о:
Прыткова И.А

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

Цели проекта:

- - Выработать практические навыки по приготовлению мантов, а также оценить свои навыки в кулинарии.
- - Развить умение оформления готовых к подаче блюд.
- - Научиться экономному расходованию сырья, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований.

Задачи проекта:

- - Изучить историю и технологию приготовления блюда;
- - Сохранение рецептур блюд.



ВВЕДЕНИЕ

- Манты — это национальное блюдо азиатских и восточных стран. Оно заслуживает внимание изумительным вкусом, удивительным ароматом и простотой готовки. В домашних условиях приготовление мантов — достаточно простая задача, не требующая особого кулинарного таланта. Однако очень важно знать отдельные особенности блюда и его секреты, чтобы сделать кушанье действительно аппетитным.



ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА

Манты являются самым любимым и традиционным блюдом моей семьи. Манты приготавливаются на пару, что имеет важное значение в обеспечении полноценности этого блюда. Такая технология обеспечивает, во-первых, полную сохранность в процессе варки всех пищевых компонентов, во-вторых, несмотря на высокую калорийность, приготовленные на пару манты становятся легко усвояемыми



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ингредиенты

Для теста:

- Мука пшеничная-200грамм
- Вода-100грамм
- Яйцо — 1-2 Штук
- Соль-1 чайная ложка

Для начинки:

- Говядина- 250грамм
- Лук репчатый-300грамм
- Картофель-150 грамм
- Соль- 1 чайная ложка
- Чёрный перец-0,5 чайной ложки



ШАГ 1



Готовим тесто. В миску разбиваем яйца, добавляем воду и солим. Постепенно всыпаем муку и замешиваем тесто.



ШАГ 2

Репчатый лук нарезаем мелко. Картофель нарезаем небольшими кубиками.



Смешиваем нарезанный лук, картофель и фарш, солим и приправляем его специями.



ШАГ 3

Отделяем от теста примерно 1/3 часть и раскатываем ее в тонкий пласт. Затем нарезаем на квадратики .

В середину каждого квадратика выкладываем примерно столовую ложку начинки



Далее соединяем противоположные края квадратиков.



ШАГ 4

- Традиционно манты готовят в специальной кастрюльке - мантышнице, которую смазывают растительным маслом, время приготовления 45 минут.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Яйца куриные	80	68.4
Мука пшеничная высшего сорта	75	75
Говядина	95.235	68.1
Лук репчатый	36.66	30.945
Картофель	58	34.8
Перец молотый	0.3	0.3
Соль	0.48	0.48
Вода	24.7	24.7
Масло растительное	1.59	1.59
<i>~ Масса готовых мант</i>	-	302.725



КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Наименование продукта	Масса брутто,г	Цена за 1кг руб.-коп.	Сумма, руб.- коп.
Яйца куриные	80	70	12
Лук репчатый	36.66	27	15
Мука пшеничная высшего сорта	375	25	20
Говядина	100	310	123
Перец молотый	0,3	170	6.5
Соль	0.48	9	0,072
Вода	24.7	0	0
Масло растительное	1,59	106	0,08
Продажная цена			176.65



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- Внешний вид. Блюдо подают в соответствующей посуде; изделия не деформированы, оболочка без разрывов.
- Цвет – белый с сероватым оттенком (в зависимости от качества муки).
- Вкус и запах – свежесварёного теста и мяса соответствующего вида и специй.
- Консистенция - тесто однородное, без комков, изделие полностью проварено, поверхность не клейкая.
- Не допускаются: посторонние привкусы и запахи.



РЕКЛАМА

Не найдёшь альтернативы
хоть пол мира обойди,
Манты - вот в чём сила жизни
съешь, попробуй, оцени.



Кафе татарской национальной кухни приглашает
тебя попробовать лучшие манты в городе. Мы ждем
тебя по адресу ул.Куйбышева д 8



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- В моей работе представлены манты с мясом и картофелем, история данного блюда, дана характеристика основных продуктов.
- Я считаю, что мой проект подготовлен хорошо, потому что все использованные материалы к нему были тщательно подобраны и изучены.

