

Защита проект по  
технологии  
на тему  
«Курица с картошкой»

Богдановой Юлии 6Д

# Историческая справка

- **Домáшняякúрица** — самый многочисленный и распространённый вид домашней птицы. Не летает. За длительную историю одомашнивания человеком выведено большое количество разнообразных пород кур. Куры принадлежат к числу наиболее полезных и выдающихся по своей продуктивности домашних птиц. Разводят их ради мяса и яиц, кроме того, от них получают перо и пух.

- **Картóфель**, .Клубни картофеля являются важным продуктом питания, в отличие от ядовитых плодов, содержащих гликоалкалоид соланин. Клубни картофеля имеют свойство зеленеть при хранении на свету, что является индикатором повышенного содержания соланина в них. Употребление в пищу одного позеленевшего клубня вместе с кожурой может привести к серьёзному отравлению. Другим индикатором повышенного содержания яда в картофеле является горьковатый вкус.

# Идеи для проектирования:



# Технология изготовления блюда «Курица с картошкой»

## Оборудование.

Основные материалы (ингредиенты)	Инструменты и приспособления
<ul style="list-style-type: none"><li>• Курица</li><li>• Картофель</li><li>• Майонез</li><li>• Соль</li><li>• Перец</li><li>• Растительное масло</li><li>• Морковь.</li><li>• Лук репчатый.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Духовка.</li><li>• Рукав.</li><li>• Ножи.</li><li>• Ножницы.</li><li>• Вилки , ложки.</li><li>• Тарелки.</li><li>• Миски.</li><li>• Разделочная доска.</li><li>• Вода.</li><li>• Противень</li><li>• Прихватка</li></ul>

# Технологическая карта





Курицу надо хорошо помыть и порубить на части. Можно сделать несколько больших кусочков, а можно порезать и на маленькие кусочки на ваше усмотрение.



Теперь курицу надо хорошо посолить и поперчить. Можно дополнительно использовать и другие пряности на ваш вкус.



Возьмите картофель среднего размер. Очистите его от кожуры, хорошо помойте и порежьте кубиками. В принципе можно резать так, как вам удобно. Главное, чтобы кусочки были не слишком большие.





Подготовьте «рукав для выпекания в духовке». Закрепите одну сторону и положите ее на противень или в форму. Положите вовнутрь рукава курицу.



На курицу выкладывают картофель, который вы порезали ранее. Посолите его уже в «рукаве». Перемешайте содержимое рукава.



Свежую морковь и репчатый свежий лук надо порезать кубиками или потереть на мелкой терке. Положите лук и морковь в «рукав». Возьмите стакан воды и налейте в рукав, переворачивая его так, чтобы вода не вылилась из краев. Закройте рукав с другой стороны и отправляйте его в духовку.





Примерно через сорок минут, мясо с картофелем будет полностью готово. Достаньте « курицу запеченную в рукаве с картошкой » из духовки, разрежьте его сверху и выложите жаркое в тарелку. Кушать лучше теплым. Подавать курицу с картошкой запеченную в рукаве можно с зеленью и зеленым луком.



# Экономическая оценка проекта кулинарное изделие: «Курица с картошкой»

- Себестоимость равна 289,5 рублей.
- 
- 5 порций :290 рублей
- 1 порция : 60 рублей
- Какова рыночная цена аналогичного изделия при покупке его в магазине, различных торговых центрах, отделах, рынках;
- Доставка на дом : 350 рубле ( без доставки).
- В кафе: 260 рублей.
- В ресторане :400 рублей.
- Цены указаны за 1 порцию .
- 
- Сколько составляет, предполагаема прибыль
- Прибыль составила , 200 -340 рублей.



# Экологическая оценка

- « Курица с картошкой» это экологичное изделие .
- 
- Отходов , почти, не остается .А то что остается можно утилизировать различными способами.
- 
- Данные отходы не причинят вред окружающей среде. Отходы утилизируются с помощью специальных контейнеров .  
Остатки курица разлагаются , около, месяца.  
Пакет для запекания разлагается от 80 и более лет.



**Конец**