

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">• Курица• Картофель• Майонез• Соль• Перец• Растительное масло• Морковь.• Лук репчатый.	<ul style="list-style-type: none">• Духовка.• Рукав.• Ножи.• Ножницы.• Вилки , ложки.• Тарелки.• Миски.• Разделочная доска.• Вода.• Противень• Прихватка

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