

ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПО ТЕМЕ :»ДЕНЬ СЛАДКОЕЖЕК»



- Меня зовут Настя. Я учусь в 7 классе. У меня дружная семья. Мы много времени проводим вместе, любим ездить в гости. Но и сами приглашаем гостей к себе домой. И вот нам с мамой надо приготовить праздничный обед, т. к. к нам едут гости.

- ◉ Посуда:
- ◉ 1. Кастрюля для приготовления супа.
- ◉ 2. Тарелки (мелкие).
- ◉ 3. Тарелки (глубокие).
- ◉ 4. Вилки
- ◉ 5. Ножи.
- ◉ 6. Чашки.
- ◉ 7. Чайные ложки.
- ◉ 8. Салфетки.
- ◉ 9. Форма для выпечки.

МЕНЮ:

- ◎ Фруктовый салат "Осенний"
 - ◎ Меренги или Безе
 - ◎ Португальский картофельный десерт
- Фруктовый чай
- Вишнево-крыжовенный морс

БЛЮДО :САЛАТ ФРУКТОВЫЙ «ОСЕННИЙ»

- ◉ Продукты Груша - 1 шт. Киви - 2 шт. Хурма - 1 шт. Бананы - 3 шт. Виноград синий - 300 г Йогурт - 250 мл
- ◉ Пошаговый фото рецептФруктовый салат "Осенний"
- ◉ Как приготовить фруктовый салат:

Очистить киви, бананы и хурму. Грушу разрезать пополам и удалить сердцевину.

- ◉ Порезать все ломтиками. Добавить виноградины. Йогурт для фруктового салата можно выбрать по вкусу. Мне понравился слегка сладковатый на вкус йогурт со злаками.
- ◉ Заправить салат йогуртом. Салат фруктовый с йогуртом готов. Приятного аппетита!

БЛЮДО:»БЕЗЕ»

- ◉ Ингредиенты для "Безе":
- ◉ Сахарная пудра — 100 г
- ◉ Белок яичный — 3 шт .
- ◉ Вода — 2 ст. л.
- ◉
- ◉
- ◉ Взбиваем белки в крутую пену
Сахарную пудру смешиваем с водой... доводим до кипения...
немного поварите на медленном огне..
Соединяем сироп с белками... взбиваем минуты 3-5 до
полного остывания...
... с помощью кондитерского мешочка отсаживаем меренги
на противень... и запекаем при температуре 150*С минут 20..
затем снижаем температуру до 120*С.. и еще 30 минут
- ◉ Приятного аппетита))))

БЛЮДО :»ПОРТУГАЛЬСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ»

- **Ингредиенты**

- **основные**

- подсушенный фундук 130 г сахар 120
картофель 1 шт. яичные желтки 3 шт.
сахарная пудра 50 г сливочное масло 30 г
вишневый джем 4 ст. л. кукурузный
крахмал 1 ст. л. соль морская 1 щепотка

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ:

- ОСНОВНЫЕ
 - сливы 8 шт. чай зеленый 2 ч. л. абрикосы 8 шт.
 - **Способ приготовления**
 - Чай заварить в чайничке.
 - Абрикосы и сливы помыть и удалить косточки. Разделить на дольки.
 - В кувшин положить фрукты и залить горячим чаем.
 - Подавать с домашними сладостями или медом.
- Приятных и теплых вечеров!

ВИШНЕВО-КРЫЖОВЕННЫЙ МОРС

- **Ингредиенты**

- **основные**

- крыжовник 1 стакан
- вода 1 л
- сахар $\frac{1}{3}$ стакана
- вишня 1 стакан

- **Способ приготовления**

- Моем крыжовник.

- Убираем из вишни косточки.

- Отжимаем из ягод сок в соковыжималке.

- Выжимки заливаем горячей водой, доводим до кипения.

В полученном отваре полностью растворяем сахар, перемешивая.

- Добавляем сок и ставим морс охлаждаться.
Очень вкусно и очень освежающе получается!

САМООЦЕНКА И ОЦЕНКА

- Праздник удался. Приглашённые родственники попробовали все мои сладости и очень хвалили нас .Я попросила своих гостей поделиться секретами выпечки.



Едим Дома
edimdoma.ru





●Конец!!!

●Спасибо за
внимание!!!!