

Творческий проект по технологии на тему : «Узбекская кухня».

Выполнила:
Ученица 10 «Б» класса
МАОУ «Армизонская средняя
общеобразовательная школа»
Дерюшова Татьяна Сергеевна
Учитель технологии: Кузнецова А.В.

Цели и задачи

- * Научиться готовить манты.
- * Изучить технологию приготовления мант
- * Требования к качеству готового блюда.

Из истории узбекской кухни

- * Узбекская кулинария вобрала в себя особенности тюркской и персидской кухонь, на основе которых она и была сформирована, получив свое самостоятельное развитие. Однако современные узбекские блюда и продукты, приобрели национальную колоритность сравнительно недавно, примерно полтора века назад.

Из истории мант

- * Ближайшие родственники так любимых в Россиипельменей, манты, пришли к нам из стран Средней Азии. Однако родиной мантов, как, впрочем, и пельменей, является Китай. В Китае манты называют баоцзы (baozi), что дословно означает «завертыши» (от китайского слова бао (bao) – «заворачивать»).



Рецепт приготовления

- * Для теста
 - * • 400 г пшеничной муки
 - * • 120 г воды
 - * • щепотка соли
- * Для фарша
 - * • 0,5 кг баранины
 - * • 50 г бараньего жира
 - * • 300 г репчатого лука
 - * • соль, перец по вкусу



Способ приготовления:

- * 1. Замесите тесто, смешав муку, воду и соль. Разделите его на небольшие шарики. Приготовьте фарш. Для этого мелко порежьте мясо и лук.
- * 2. Тщательно перемешайте полученную смесь, добавьте соль и перец. Теперь займитесь лепкой мант. Раскатайте из шариков лепешки, в середину каждой поместите фарш, а сверху – кусочек жира.
- * 3. Залепите манты, формируя шарики. Помещайте манты в мантоварку на 30 минут. В качестве соуса подайте сметану с зеленью.



Блюдо готово



Экологическая оценка

- * Манти приготовлены из экологически чистых продуктов.

Экономическая оценка

№ п/п	Продукты	Цена за 1 единицу товара (руб)	Необходимое количество	Стоимость за 1 единицу продукции (руб)	
1	Мука	53 руб	250 гр	13руб 25 коп	
2	Яйца	53 руб	3шт	15 руб 50 коп	
3	Молоко	48 руб	100 млл	12 руб	
4	Мясо	200 руб	1 кг	100 руб	
5	Лук	30 руб	4 шт	15 руб	
	Итого:			155,75 пуб	

Заключение

- * Выполняя данный проект я изучила историю возникновения мант. Приготовила и изучила технологию изготовления мант.



Спасибо за
внимание