

Творческий проект по технологии «Петушок и Лодочка»



Выполнили: бригада 6 «б» класса
Бригадир - Лашичева Полина и Гусева Кристина
Руководитель - учитель технологии Иванова
Н. А.

г. Данилов, 2010г.

Обоснование проекта

На конкурсном собеседовании администрация кафе «Русская чайная» пред нами поставила свою проблему - у посетителей кафе большой спрос на салаты, которые в меню кафе не включены. Поэтому, перед нами стоит **задача** - разработать в проекте данные блюда.

Цель проекта:

Разработать и изготовить кулинарное блюдо (салат), которое должно отвечать потребностям посетителей кафе «Русская чайная».

Задачи проекта

1. Выбор лучшей идеи среди предложенных участниками конкурса.
2. Планирование деятельности.
3. Дизайн- анализ проекта.
4. Составление технологии приготовления (инструкционная карта).
5. Расчёт себестоимости изделия.
6. Составление рекламы.
7. Оформление документации.
8. Выполнение технологического этапа.
9. Защита проекта.

Звездочка обдумывания



Выбор идеи проектирования

Идеи:

№1 Салат «Пирамидка» 24 бал.

№2 Салат «Лодочки» 29 бал.

№3 Салат «Петушок» 29 бал.

Критерии выбора:

1. Высокие вкусовые качества
2. Высокие питательные качества
3. Оригинальность
4. Полезность
5. Вкусный запах
6. Эстетичность
7. Быстрота приготовления
8. Экономность
9. Беззатходное производство



Наилучшие идеи



Салат «Петушок»

Ингредиенты:

- Курица- 300г.
- Макароны отварные- 150г.
- Помидоры- 1шт.
- Майонез - ½ ст.
- Яйцо - 1шт.
- Перец сладкий - ½ шт.
- Зелень петрушки
- Соль по вкусу

Салат «Лодочки»

Ингредиенты:

- Помидоры 2шт.
- Яйца 3шт.
- Лук 1шт.
- Крабовые палочки 5шт.
- Майонез по вкусу
- Кукуруза 1½ банки
- Рис 100гр.

Дизайн-анализ

Минеральные вещества в ингредиентах салата.

- Салат - вкусная витаминная пища, богатая клетчаткой, которая способствует пищеварению.
- *Кукуруза* – содержит калий, магний, в «больших» количестве «помогает» функционировать нервной и сердечнососудистой систем.
- *Овощи* - исключительный источник витаминов и минеральных веществ. В них много клетчатки и мало калорий, поэтому они должны занимать значительное место в рационе – не менее 450 г. В день.
- *Рис* - очень полезен, содержит крахмал из-за этого очень питателен, он богат белками, витаминами, минералами,
- клетчаткой.





История салатов

Изначально под словом **салат** подразумевалось исключительно растительное блюдо, притом из зелёных листьев и огородных трав, вплоть до 20 века назывались салатными растениями.

- В *международную кухню* салаты вошли как блюдо Древнего Рима.
- Во Францию попал салат лишь в начале средних веков, как изысканное блюдо.
- В самом конце 18 века в салаты вошла капуста, а также сельдерей, перец и т.д. но все еще зеленого цвета
- На *рубеже 18 и 19 веков* в салаты начинают добавлять не зелёные растения и корнеплоды. Усложняется и салатная заправка - вводятся соусы, и в первую очередь майонез. Свёклу, картофель, морковь стали отваривать.
- Два **основных преимущества салата** во-первых, быстрота приготовления и отсутствие подогрева; а, во-вторых - витамины! .



Полезные советы для приготовления вкусных салатов

При приготовлении салата все овощи для салатов следует нарезать не слишком мелко.

- Все салаты из сырых овощей нужно готовить перед подачей на стол.
- Картофель, свеклу и морковь для салата лучше варить в кожице.
- Очищать и резать овощи нужно перед приготовлением салата.
- Нельзя смешивать в салате теплые продукты с холодными.
- Готовя салат, солить и заправлять его следует перед подачей на стол
- Продукты для соуса для салата должны быть свежими

● Как варить макароны

● Как варить рис

● Рецепты салатов:

- Салат из фасоли и ветчины
- Испанский рисовый салат
- Салат из риса и укропа.



Инструкционная карта к салату «Лодочки»

1. Лук



Очистить.



Нарезать мелкими кубиками.

2. Яица



Отварить.



Очистить.



Отделить желток от белка



Белок мелко нарезать

3. Рис



Отварить



Промыть

Ингредиенты салата положить в миску и заправить майонезом

4. Открыть кукурузу,



слить воду

5. Крабовые палочки



мелко нарезать кубиками

В тарелочки из помидор выложить салат

Помидоры вымыть, разрезать на 2 части, вычистить мякоть.



Инструкционная карта салата «Петушок»

1) курица



промыть



отварить до готовности

2) макароны



отварить



промыть

3) яйцо



отварить



остудить



Всё перемешать и заправить майонезом.

Украшение

Выложить макароны с курицей, заправленные майонезом на тарелку, в виде гнезда, сверху уложить оформленное яйцо.

Варёное яйцо оформить в виде петушка: гребешок – из болгарского красного перца, хвост и клюв - из болгарского желтого перца, глаза - из чёрного перца.

Дольки помидор разложить веером вокруг макарон, по краю украсив капельками майонеза.

Украсить салат зеленью петрушки.

Себестоимость салата «Лодочки»

Продукты	Расход	Цена(кг,шт)	Итого
Помидоры	2шт	90р	30р
Яица	3шт	30р	9р
Лук	1шт	–	0р
Крабовые палочки	1пачка	20р	18р
Кукуруза	1\2банки	40р	10р
Рис	100гр	89.10р	19.5р
Майонез	По вкусу	65р	9.61р
Итого:			96.11р

Себестоимость салата «Петушок»

Продукты	Расход	Цена
Курица	300гр	40р
Макароны	150гр	5р
Майонез	1\2ст	15р
Помидоры	1шт	15р
Перец сладкий	1\2шт	10р
Яйцо	1шт	3р
Зелень петрушки	2 веточки	2р

Итого:		90р
--------	--	-----

Реклама

Даже если на диете
Сидите вы всегда



Приходите к нам скорее
Вы сюда.



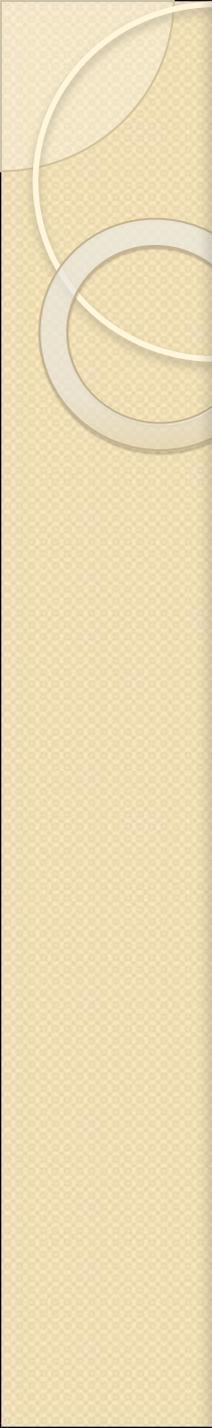
Будет вкусно и красиво
И полезно вам всегда!

Салат всегда мы вам преподнесем

«Петушок и Лодочки» у нас

В эксклюзиве!

Приходите к нам еще!

- 
- **Используемые источники:**
 - «банк информации для проектирования»;
 - <http://kulinariya-salaty.ru/>
 - <http://gotovim-doma.ru/>
 - <http://www.pokushay.ru/>