

# 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. Яйца



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/>