

Муниципальное Бюджетное
Общеобразовательное
Учреждение Средняя
Общеобразовательная Школа №4
ПРОЕКТ
«Творческий проект сладкий стол»

Выполнила: ученица 7 «А» класса Донскова
Дарья

Проверила: Белоконная Елена Николаевна

Проблемная ситуация

- На уроках технологии в школе мы учились изготавливать кондитерские изделия. И я решила приготовить дома праздничный сладкий стол.

Цель и задачи проекта

- 1. Разработать меню праздничного стола
- 2. Приготовить кондитерские изделия, напитки
- 3. Сервировать стол
- 4. Красиво уложить салфетки

Меню

- 1. Кондитерские изделия
- Пирожное «Картошка», шоколадная колбаса, бже, желе, апельсиновые чашечки с мороженным, цукаты, мусс, суфле.
- Ответ: Пирожное «Картошка», желе.
- 2. Напитки
- Молочный коктейль, банановый коктейль, морс клюквенный.
- Ответ: банановый коктейль
- 3. Изделия из теста
- Блины, оладьи
- Ответ: блины

Пирожное «Картошка»

- 300 грамм печенья;
- 100 грамм сливочного масла;
- 70 грамм грецких орешков;
- 130 мл молока;
- Сахар – 130 грамм;
- 2 ложечки какао-порошка.

Желе

- Компот вишневый
- Желатин

Молочный коктейль

- стакан молока;
- 100 граммов сливочного мороженого;
- стакан пудинга;
- два банана.

Блины

- Молоко - 500 мл
- Яйца - 3 шт. Мука - 280 г
- Сахар - 1-2 ст. ложки
- Соль - 1 ч. ложка (без горки) или по вкусу
- Растительное масло - 3 ст. ложки + масло для сковороды
- Сливочное масло (для смазывания готовых блинчиков) - по вкусу

Заключение

- Всем очень понравились кондитерские изделия и напитки. Некоторые даже просили рецепты. А мне понравилось ГОТОВИТЬ

Список литературы

- Учебник "Технология. Технология ведения дома" для учащихся 7 класса
- Интернет-ресурсы.

Приложения пирожное «картошка»



Приложения желе



Приложения банановый коктейль



Приложения

Блины

