

# Творческий проект «Изготовление сладких роллов»

Работу подготовила  
ученица 6 А класса  
Киселёва Анна  
Учитель:Лукова.О.Г.

# Обоснование возникшей проблемы и потребности

Я выбрала эту тему , потому что мне хотелось удивить свою маму и на завтрак приготовить блюдо из жидкого теста.

Когда я обосновала возникшую проблему я поняла : моя задача- приготовить блюдо из жидкого теста.



# Требования к изделию

## Разработка идей

- Блинчики
- Оладьи
- Сладкие роллы из блинов

## Анализ идей и выбор лучшего варианта

Проанализировав я выбрала сладкие роллы из блинов , так как, это будет уместно приготовить как на праздник для гостей, так и для своих домочадцев в воскресный день. Это аппетитный десерт с оригинальной подачей, который приятно удивит гостей.

Используемые продукты	Количество продуктов	Последовательность приготовления
Блинчики		
Яйца Соль Сахар Молоко Мука Масло Какао	3 шт. 7 грамм 15 грамм 3 стакана 1 ст.ложка	Взбить яйца венчиком, добавить соль и сахар, добавить молоко, сливочное масло ,всыпать муку. Добавить в половину теста какао.И выпекать не очень тонкие потому что при сворачивании блины порвутся.
Начинка		
Апельсин Киви Банан Творог(пастообразный)	1 шт. 1шт. 1 шт. 2 шт	Разрезать дольками и добавить вместе с творогом

# Расчет затрат на продукты

Продукт	Стоимость
Яйца (2 шт.)	14.5 р.
Молоко	16 р.
Сахар и соль	7 р.
Мука	2.70 р.
Апельсин	10 р.
Киви	12 р.
Масло	2.6 р.
Какао	2 р.
Творог(2шт)	40 р.
Банан	7 р.
Всего:	113.8 р.



# Вывод

Приготовление дешевле выходит дома.

Я сосчитала, что 8 роллов вышли по 29.5 ,  
а в магазинах 120-350 рублей.

