

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА КРАСНОДАР
ГИМНАЗИЯ №36

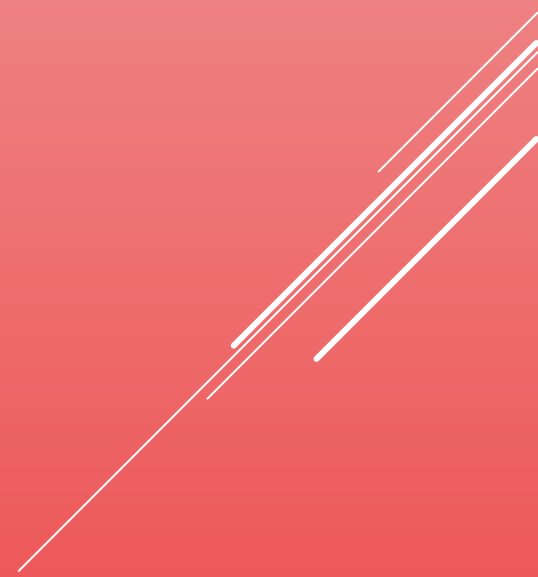
Шоколадный брауни

Выполнила
ученица 7 «Б» МАОУ гимназии № 36:
Малининой Марии Дмитриевны
Руководитель :
Волковский Александр Иванович

2017-2018 учебный год



• Содержание

- ПРОБЛЕМНАЯ СИТУАЦИЯ
 - ЦЕЛА
 - ЗАДАЧИ
 - ИССЛЕДОВАНИЕ
 - ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ
 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
 - РАСЧЕТ РАСХОДА ПРОДУКТОВ
 - САМООЦЕНКА И ОЦЕНКА
 - ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ
- 

ПРОБЛЕМНАЯ СИТУАЦИЯ

Я хочу приготовить пирог «Брауни». «Брауни»-пирог, содержащий растопленный шоколад внутри бисквита. Мои родственники любят это блюдо, надеюсь, что им понравится.



ЦЕЛЬ

Приготовить шоколадный пирог ,
посыпанный сахарной пудрой




ЗАДАЧИ

- Найти рецепт пирога
- Подготовить все нужные ингредиенты
- Приготовить изделие



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Растопить шоколад и масло
 - Взбить яйца с сахаром
 - Смешать
 - Добавить муку и перемешать
 - Форму для выпечки выстелить бумагой для выпечки и смазать сливочным маслом
 - Вылить массу в форму
 - Выпекать в духовке нагретой до 170 градусов 15-30 мин.
 - Достать из духовки
- 

РАСЧЁТ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

Сливочное масло :175г

Горький шоколад:200г

Сахар:320г

Пшеничная мука:130г

Яйцо куриное:3 штуки

САМООЦЕНКА И ОЦЕНКА

| Эксперты | Оценка |
|---------------|--------|
| Я | |
| Учитель | |
| Мама | 👏 |
| Папа | 👏 |
| Друг | 👏 |
| Одноклассники | |



ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Интернет



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

