

# *Творческий проект по технологии*

## «МОЙ ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ»

---

Выполнила  
Ученица 11 класса  
МАОУ Ямская СОШ  
г. Домодедово с. Ям  
Петросян Гоар

Учитель технологии: Надежина Е.В.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

1. Техника безопасности
2. Нужные ингредиенты для теста.
3. Нужные ингредиенты для начинки.
4. Способ приготовления теста.
5. Способ приготовления начинки.
6. Формировка муравейника.
7. Экономический расчет.
8. Самооценка.

# ВВЕДЕНИЕ

---

- В нашей семье особое место уделяется десерту, и так как нам задали разработать творческий проект по Кулинарии, я решила показать способ приготовления моего самого любимого десерта-муравейника.

□ **Приятного просмотра!!!**

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

---

- Цели:
- Познакомить присутствующих с десертом.
- Показать способ приготовления десерта.
- Задачи:
- Углубить знания в приготовлении данного десерта.
- Совершенствовать и расширять умения и навыки в кулинарии.

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

---

- ❖ При работе с ножом будьте осторожны.
- ❖ Нож нужно держать перпендикулярно пальцам.
- ❖ Горячий протвиль обязательно держите при помощи прихватки.
- ❖ При работе с теркой будьте осторожны держите пальцы подальше от нее.



«МУРАВЕЙНИК»

# НУЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

---

- Для теста:
- 1 большой стакан молока
- 3 яйца
- 1 ст.л соды
- 1,5 большого стакана сахара
- 1 пачка муки
- 1 пачка ванилина

# НУЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

---

- Для начинки:
- 1 банка сгущенного молока
- 3 ст.л мёда
- 250г сливочного масла



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

- Возьмем миску и разобьем в неё 3 яйца, хорошо взбиваем.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После того, как взбили яйца добавляем 1 стакан молока,ванилин,1 ст. л. соды,1 стакан сахара.



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Хорошо взмешиваем



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Затем постепенно добавьте муку и заместите тесто.



Тесто должно получиться мягким и не прилипать к рукам.

# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После, тесто нужно разрезать на маленькие кусочки.



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- На полученные кусочки наденьте полиэтиленовый пакет и положите в морозильник на 3-4 часа.



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Охлажденное тесто натрите на тёрке и небольшими порциями выложите на смазанный маслом протвиль.



# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Пеките натертое тесто в несколько приёмов в духовке при 180 градусах до румяной корочки, постоянно взмешивая.





# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Готовые коржи остудите и поломайте на мелкие кусочки.



# НАЧИНКА

- Для приготовления начинки нужно хорошо взбить миксером 250г сливочного масла, и постепенно чайными ложками добавить 1 банку сгущенки и 3 ст.л. ложки мёда.



- В полученную крошку добавьте начинку и хорошо перемешайте.



- Для того, чтобы сформировать муравейники, смочите кофейный стаканчик водой и наполните десертом.



- Затем переверните стаканчик дном вверх, и аккуратно выньте его.



---

Поставьте муравейники в холодильник на пару часов, чтобы они пропитались.

Подавайте муравейники на десерт к чаю.

# ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ

<i>Ингредиенты</i>	<i>Стоимость,руб.</i>
1. 1 л. молока	57
2. 3 шт. яйца	20
3. 1 пачка соды	37
4. 1 пачка ванилина	15
5. 1 пачка муки	85
6. 1 пачка сахара	45
7. 1 банка сгущенного молока	56
8. 1 маленькая банка меда	134
9. 250г. сливочного масла	156
<b>Итог</b>	<b>606</b>

# САМООЦЕНКА

---

- Десерт получился идеальный
- Мне и моим гостям он тоже понравился
- Надеюсь он и понравится Вам.
- **Спасибо за внимание!!!**



□ Приятного аппетита!!!

