



# СЕМЕЙНЫЙ ВОСКРЕСНЫЙ ЗАВТРАК

---

*Бабина Марина, 5 «а»*

# ЦЕЛЬ ПРОЕКТА

❖ Устроить семейный воскресный завтрак

ЗАДАЧИ:

1. Разработать меню
2. Приготовить завтрак из блюд , которые научилась готовить на уроках кулинарии
3. Сервировать стол для завтрака
4. Сложить красиво салфетки

# МЕНЮ

- ❖ Салат
- ❖ Бутерброды
- ❖ Канапе
- ❖ Яичница-глазунья
- ❖ Чай, кофе

# ИССЛЕДОВАНИЕ

❖ Какой я буду делать салат?



❖ САЛАТ



❖ Ответ: Салат из варёных овощей

# САЛАТ



# САЛАТ

❖ Ингредиенты: Картофель – 2 шт.

❖ Яблоки – 2 шт.

❖ Яйца – 3 шт.

❖ Майонез

❖ Зелень

❖ Соль, перец

# ИССЛЕДОВАНИЕ

❖ Какое будет блюдо из яиц?



# ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ



# ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ

❖ Ингредиенты: Яйца – 3 шт.

❖ Масло растительное

❖ Соль, перец

❖ Укроп

# ИССЛЕДОВАНИЕ

❖ Какие сделать бутерброды?

❖ канапе

❖ Холодный открытый

❖ Холодный закрытый

❖ бутерброды

❖ Горячий открытый

❖ Горячий закрытый

❖ Ответ: Холодный открытый

# КАНАПЕ



# КАНАПЕ

❖ Ингредиенты: Ветчина – 200 гр.

❖ Огурцы – 1 шт.

❖ Хлеб

❖ Сыр – 100 гр.

# БУТЕРБРОДЫ



# БУТЕРБРОДЫ

❖ Ингредиенты:

❖ Хлеб

❖ Помидоры – 1 шт.

❖ Огурцы – 1 шт.

❖ Ветчина – 200 гр.

❖ Зелень

# НАПИТКИ



# РАСЧЁТ РАСХОДА ПРОДУКТОВ

Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на 1-го человека	Количество продуктов на три человека
Салат из сырых овощей	Картошка Яблоки Яйца Майонез	1 шт. 1 шт. 1 шт. 50 г.	3 шт. 3 шт. 4 шт. 150 г.
Яичница- глазуня	Яйцо масло	1 шт. 20 г.	3 шт. 40 г.
Холодный открытый бутерброд	Хлеб Колбаса Помидоры Укроп	1 ломтика 20 г. 20 г. 1 пучок	4 ломтика 60 г. 60 г. 1 пучок



# САМООЦЕНКА

❖ На мой взгляд завтрак получился вкусным, сытным и оригинальным. Необходимую информацию для приготовления завтрака я получила из уроков по технологии и кулинарной книги. Я почувствовала себя настоящим кулинаром. Завтрак очень понравился моим родителям.