

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №26» .

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПО ТЕМЕ «ПРОИЗВОДСТВО ЭКЛЕРОВ».

ВЫПОЛНИЛИ УЧЕНИЦЫ
8 КЛАССА «А»
БЕЛОУС АНАСТАСИЯ, СЕМУШИНА КСЕНИЯ.

Г. АРХАНГЕЛЬСК, 2016 ГОД.

СОДЕРЖАНИЕ.

1.	Введение	3с.
2.	История	4 с.
3.	Эскиз	5-6 с.
4.	Информационно-технологическая карта	7 с.
5.	Экономическое обоснование	8 с.
6.	Экологическое обоснование.	8 с.
7.	Реклама	9 с.
8.	Самоанализ	10 с.
9.	Источники информации	10с.

ВВЕДЕНИЕ.

- Цель: Что необходимо для производства эклеров.
- Задача: Рассказать о производстве эклеров и необходимых для этого материалов.

ИСТОРИЯ ЭКЛЕРОВ.

- Франция уже давно славится многими своими десертами. Первые места занимают, конечно же, круассаны и макарены, а закрывает тройку лидеров эклер история которого уходит еще в 18 век. Его автором является знаменитый французский повар Мари Антуан Карем. В 19 веке этот десерт набрал невероятную популярность, его подавали в каждом кафе, а 1884 году рецепт приготовления сладкого блюда впервые был напечатан в книге. В наше время мало кто знает историю возникновения эклера, но все знают его превосходный вкус. Уникальность этого пирожного состоит в тесте, таком легком и воздушном. Для начинки в оригинальном рецепте используется заварной крем, а сверху обязательно поливается шоколадом или глазурью. Но кроме классического варианта пирожного есть и разновидности, это всем известные профитролы, которые имеют небольшую округленную форму, именно из них делают всемирно известный крокенбуш — башню из профитролей, скрепляющуюся между собой карамелью. Этой башней французы украшают свои банкеты и праздничные столы.
- А вторая разновидность — это шу, у него также круглая небольшая, форма, но особенностью является то, что верхушка срезается и крепится с помощью наполненного во внутрь крема.
- История эклеров, их названия связаны с легкостью приготовления и переводится как «Молния». Ведь действительно ингредиенты довольно простые и приготовить десерт очень просто и довольно-таки быстро.
- За все время существования эти пирожные, конечно, пережили не мало экспериментов, но изменениям поддавалась в основном начинка и глазурь. Благодаря этому появилось много вариантов приготовления пирожного. Кроме того, разновидность профитроль стал не только сладким блюдом, но и закуской, так как начинкой часто служат паштет и мясной мусс. Поэтому можно попробовать много вариаций и даже самостоятельно поэкспериментировать на кухне. Ну а тем, кому некогда возиться с готовкой или попросту не умеет, может приобрести этот воздушный десерт в любом магазине или кондитерской и наслаждаться превосходным вкусом.
-

ЭСКИЗ.



ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭКЛЕРОВ.

№	Последовательность операции	Инструменты и материалы	ТБ
1	Изготовление теста	Блендер; Молоко, вода – по 125 мл Мука – 150 г Яйца – 3 шт (в зависимости от размеров может понадобиться 4) Масло сливочное – 100 г Сахарный песок – совсем немного 0,5 ч.л. Соль – щепотка	При работе с блендером.
2	Термическая обработка	Духовой шкаф;Противень; Пергамент; 200 градусов, через 15 минут 150-160 градусов. Выпекать 30 минут.	При работе с духовым шкафом.
3	Добавление начинки	Эклеры; Шприц для добавления начинки Молоко – 0,5 л Яичные желтки – 3 шт Сахарный песок – 170 г Масло сливочное – 150 г Мука – 3 ст.л. Ванилин на кончике чайной ложки	
4	Украшение	Плитка шоколада, кондитерские украшения.	

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ.

Аренда. 40м ² . Центр СПб, Малый проспект.	6000 р \м ² \мес = 2880000 р в год
Холодильник	30000 р
Морозильник	30000 р
Электроплита	30000 р
2 духовых шкафа	60000 р
Итого	3030000 р

Экологическое обоснование.

Наше производство не вредит окружающей среде, мы используем экологически чистые продукты для приготовления.

- **Самоанализ.**

- Риски:
- Деятельность конкурентов, состояние экономики страны, изменение в законодательстве, изменение вкусов потребителей, ЧС, несчастные случаи, ожидаемый объём продаж, выплата зарплаты, выплата налогов, стоимость оборудования, стоимость сырья и материала.
- Защита от рисков:
- Страхование.

- **Источники информации.**

- Учитель.
- <http://klumbariy.ru/cooking/sweet-dishes/istoriya-i-retsept-eklerov.html>
-