

Праздничный сладкий стол

Проблемная ситуация:

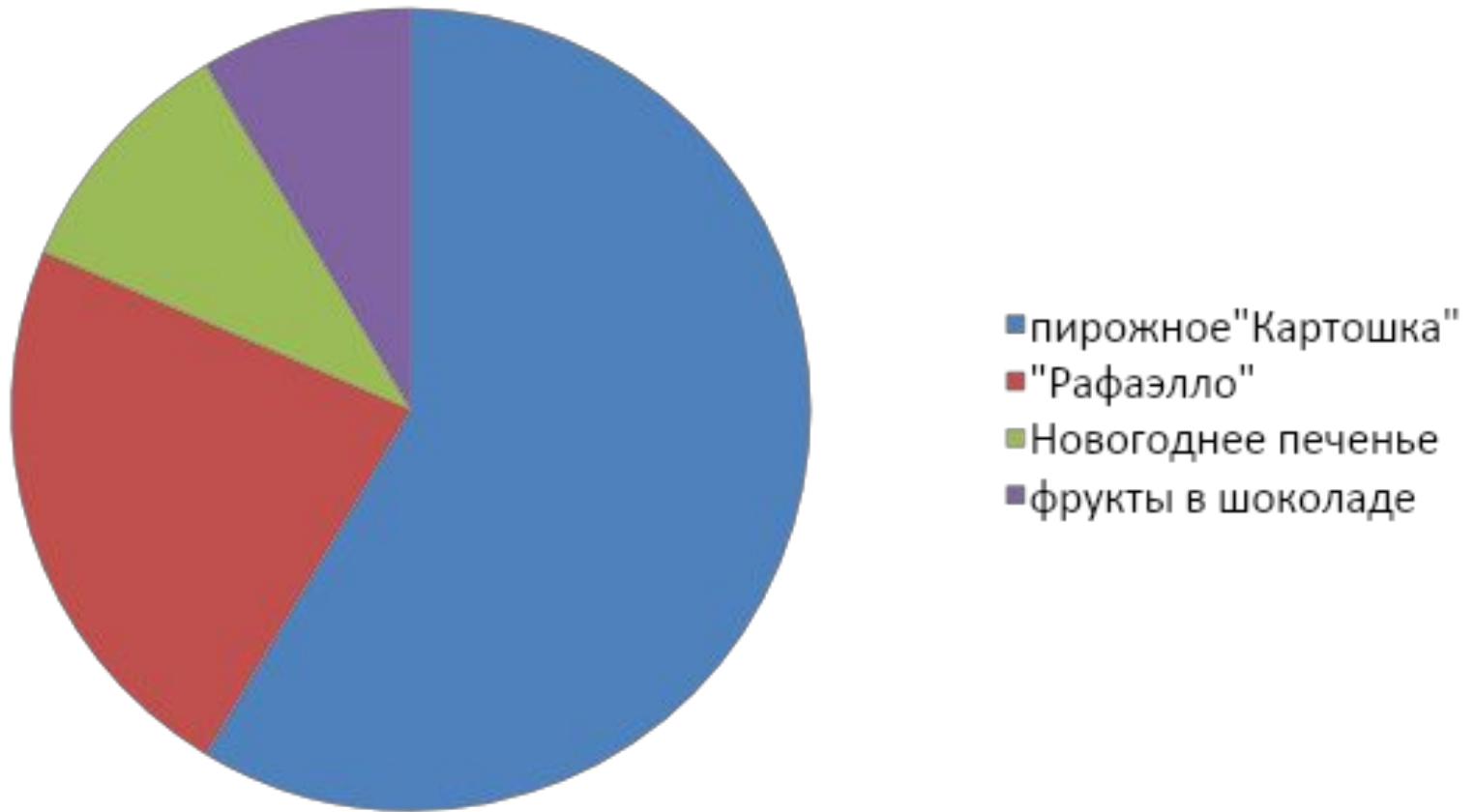
Приближается Новый Год и наступает время, когда можно побаловать себя сладостями. Поэтому мы решили разнообразить новогодний стол и приготовить праздничные сладости для своей семьи



Цель проекта:

1. Разработать меню сладкого стола
2. Приготовить кондитерские изделия и напитки
3. Сервировать стол
4. Изготовить приглашения

Выбор кондитерских изделий



Пирожное «Картошка»

Ингредиенты:

Печенье - 300 г

Сгущенное молоко - 5 ст.

л. Масло сливочное - 80

г Какао - 3 ст. л.

Ванильный сахар - 1 ч.л.



«Рафаэлло»

Ингредиенты:

кокосовая стружка

— 150 г;

миндаль — 15-16 шт.;

сгущенное молоко

— 200 г;

сливочное масло — 25

г;

ванилин или экстракт

ванили — по

желанию.



Новогоднее печенье

Ингредиенты:

600г муки

350г сметаны жирной

150г сахара

100г сливочного масла

2ст.л. меда густого



Фрукты в шоколаде

Ингредиенты:

4 банана, 3 яблока и 3
груши с черенками;
200 г горького шоколада;
50 г сливочного масла
(растопить вместе с
шоколадом);
рубленые орехи.



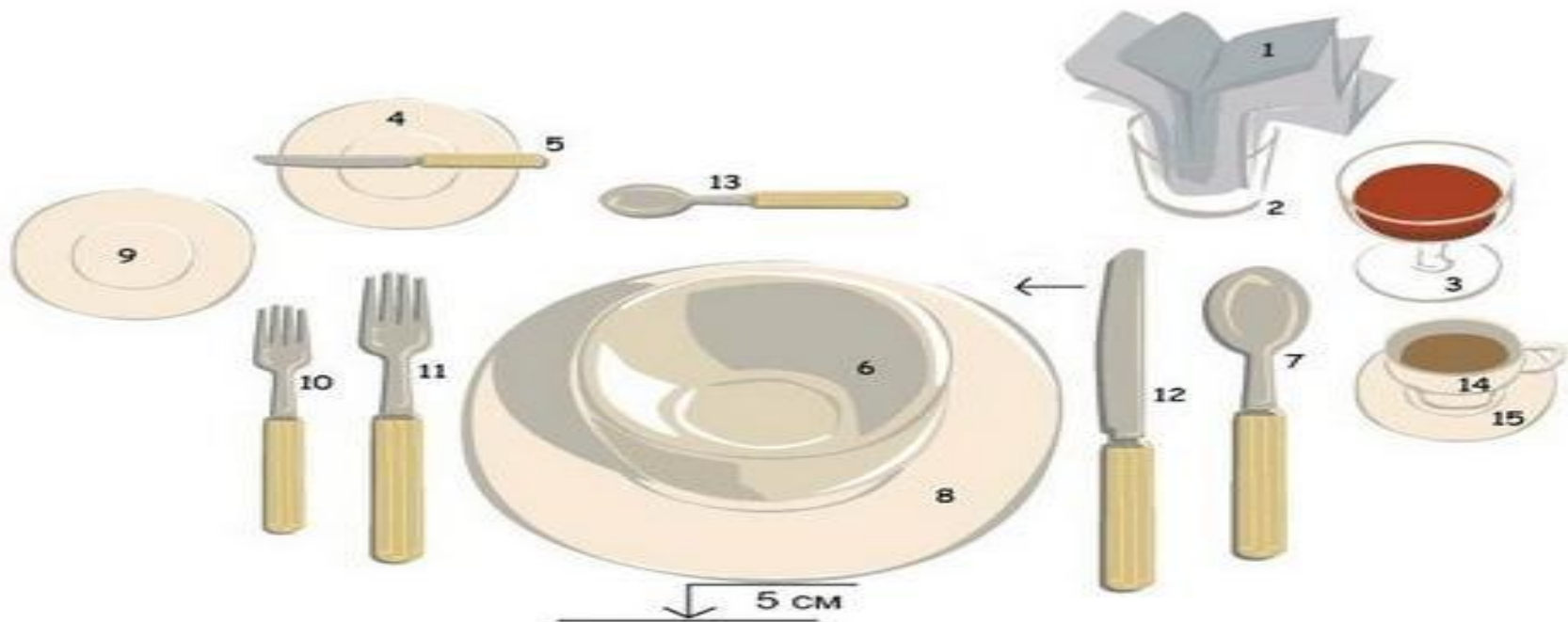
Молочно-банановый КОКТЕЙЛЬ

Ингредиенты:

свежее молоко – 300 мл,
мороженое «Пломбир» или
«Сливочное» - 150 гр,
бананы – 1-2 шт,
сахарная пудра – 2 ст.
ложки,
листья мяты – 3-4 шт.



Сервировка стола



1. Тканевая салфетка
2. стакан для воды
3. Бокал для вина
4. Пирожковая тарелка (для хлеба)
5. Нож для масла
6. Суповая тарелка
7. Суповая ложка
8. Тарелка под горячее
9. Тарелка под салат и закуски
10. Вилка для закусок и салата
11. Вилка для горячего
12. Нож для горячего
13. Desertная ложка
- 14-15. Кофейная пара

Самооценка

Мы считаем, что наш новогодний праздничный стол получился очень вкусным и оригинальным. Гости оценили наш стол, и попросили рецепты приготовления кондитерских изделий.



Источники информации, использованные при выполнении проекта

Учебник "Технология. Технология ведения
дома" для учащихся 7 класса
Интернет-ресурсы.