

Проект на тему: «Воскресный обед»

Ученицы 6 «Г» класса
МБОУ СШ №1

Тарасовой Владиславы

Проблемная ситуация:

- Не всегда наша семья может собираться вместе, обсудить, как прошёл их день. Для этого и есть Воскресные дни, чтобы пообщаться и вкусно покушать.

Цель и задачи проекта:

- -Устроить Воскресный обед;
- -Разработать меню;
- -Приготовить обед из 3 блюд;
- -Сервировать стол;
- -Правильно подать приготовленные блюда;
- -Убрать со стола после обеда.

Меню:

Первое блюдо: Куринный суп

Ккал: 108

Второе блюдо: Жаренная картошка

Ккал: 192

Салат Салат из огурцов

Ккал: 135

Десерт Круассаны

Ккал: 145.55

Напитки: Чай

Ккал: 33-35

Сервировка стола к обеду:



Вот что получилось у нас с сестрой:



Итог:

| Блюдо | Необходимые продукты | Кол-во продуктов на 1 порцию |
|-------------------|---|--|
| Борщ | Свежее мясо Лук Картофель Свекла Капуста Масло топленное | 50 г. 15 г. 80 г. 60 г. 60 г. 15 г. |
| Жаренная картошка | Картофель Укроп и другие пряные травы Масло подсолнечное Соль поваренная | 50 г. 25 г. 40 г. 10 г. |

| Блюдо | Необходимые продукты | Кол-во продуктов на 1 порцию | цена | стоимость |
|------------------------------|--|---|------|-----------|
| Салат из огурцов со сметаной | Сметана (10%) Соль Огурец Свежая зелень | 50 г. По вкусу 150 г Для украшения | | |
| Десерт | Круассан | 3 шт. | | |
| Чай | | | | 1 п. |