

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА «ПРАЗДНИЧНЫЙ ДЕСЕРТ»



Выполнила: Ковалева Анастасия
МБОУ Лицей №12 г. Химки, 5 «В» класс
Руководитель: Нагорнова Н. И.
Учитель ТЕХНОЛОГИИ «Обслуживающий труд»

ЦЕЛЬ ИССЛЕДОВАНИЯ

Обучающие:

- ◆ Научиться готовить десерт;
- ◆ Научиться пользоваться технологической картой.

Развивающие:

- ◆ Развитие умений работать с источниками;
- ◆ Развитие кулинарных навыков.

Воспитательные:

- ◆ Воспитание аккуратности, прилежности;
- ◆ Развитие интереса к кулинарному искусству.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ

- ◆ Исследовать возможность самостоятельно приготовить праздничный десерт ;
- ◆ Изучить технологическую карту (рецепт приготовления);
- ◆ Изучить технику безопасности;
- ◆ Изучить необходимое оборудование;
- ◆ Выяснить: «Выгоднее покупать десерт или приготовить дома?»:
 - Сравнить стоимость десерта;
 - Сравнить вкусовые качества.

АКТУАЛЬНОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЯ

Не для кого не секрет , что в кулинарной промышленности используются консерванты, эмульгаторы, стабилизаторы и т.д. Поэтому вопрос приобретения кулинарных навыков на сегодняшний день звучит актуально. Может случиться так, что не умение готовить может стоить вам здоровья.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗНАЧИМОСТЬ

- Формирование творческого мышления, эстетического восприятия;
- Формирование умения самостоятельно добывать новые знания, собирать необходимую информацию;
- Формирование практических навыков.



ИССЛЕДОВАНИЕ ДЕСЕРТОВ

Я задалась целью сделать сюрприз для мамы и приготовить пирожное.

Исследуя ассортимент десертов которые можно приготовить в домашних условиях, я пришла к выводу, что большинство рецептов сложны в приготовлении и нуждается в выпекании в духовом шкафу, но я не отступилась и продолжила поиски рецепта который бы я могла приготовить самостоятельно.

В итоге я нашла подходящий рецепт.



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Мой выбор пал на рецепт «Картошка».

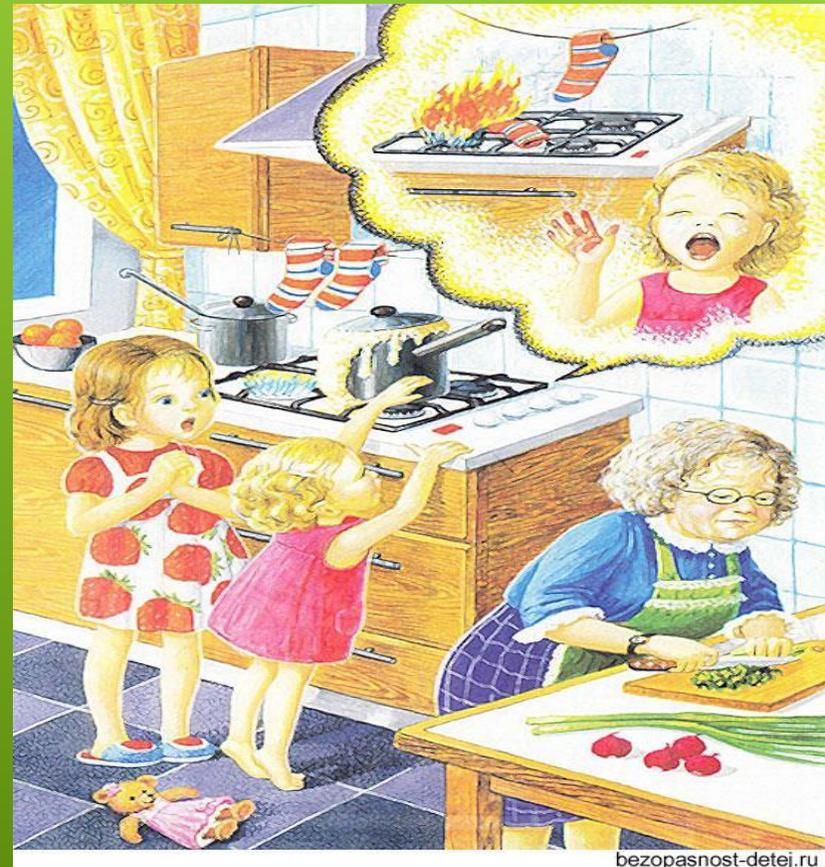
Этот рецепт:

- прост в исполнении,
- не требует использование духового шкафа,
- доступные ингредиенты

ИССЛЕДОВАНИЕ

Оборудование

Техника безопасности



НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- *Блендер;*
- *Глубокая миска;*
- *Ложка;*
- *Поднос;*
- *Кондитерская бумага*



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.**
- **Перед работой нужно проверить шнур электроприборов, он не должен иметь оголенных проводов.**
- **Включать и выключать электроприборы надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур.**
- **Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.**
- **Следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.**



НЕОБХОДИМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- ◆ Печенье -300 гр.
- ◆ Какао-порошок – 2 ст. ложки
- ◆ Сгущённое молоко – 1 банка
- ◆ Масло сливочное -100 гр.

СТОИМОСТЬ НЕОБХОДИМЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

- ◆ Печенье -300 гр. -40 руб.
 - ◆ Какао-порошок – 2 ст. ложки -10 руб.
 - ◆ Сгущённое молоко – 1 банка -40 руб.
 - ◆ Масло сливочное -100 гр. - 60 руб.
- Итого: 150 руб.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ



**Измельчим
печенье в
блендере до
состояния
мелкой крошки**

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**Растопим
сливочное масло**





ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

**Смешаем масло
с какао-
порошком и
сгущённым
молоком.
Перемешаем до
однородной
массы**

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ



**Смешиваем
какао-смесь
с крошкой из
печенья и
очень хорошо
вымешиваем
массу.**

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ



**Формуем из
массы
пирожные в виде
картошки,
присыпаем
сахарной
пудрой.**

**Ставим в
холодильник
охладиться.**



СРАВНЕНИЕ

- Получилось 600 гр. домашних пирожных «Картошка» за 150 руб.
- В магазине пирожное «Картошка» 300гр. стоит 140 руб.
- По вкусовым качествам мы с мамой не нашли сильных отличий.



СРАВНЕНИЕ

- По вкусовым качествам мы с мамой не нашли сильных отличий.
- Отсутствие консервантов, эмульгаторов, стабилизаторов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении могу сделать вывод, что при желании приготовить десерт самостоятельно может даже ученица 5 класса. Он получится даже лучше чем из магазина, потому что все ингредиенты известны, к тому же удастся сэкономить семейный бюджет.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

