

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ “ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ”

Готовил презентацию:
Сигаев Егор

ПРОБЛЕМА

- Как то раз у меня встал вопрос, о приготовлении еды к праздничному столу, и о сервировке этого же стола.

ЗАДАЧИ

1. Меню
2. Купить и приготовить
3. Сервировка стола
4. Украшение стола

ИССЛЕДОВАНИЕ

1. Сколько человек
2. Какой будет стол (форма и размер)
3. Бельё стола (цвет, ткань, оформление)

ИССЛЕДОВАЛИ

- 10 человек
- Обычный стол, с меня салаты



Это уже
сервированный
стол

МЕНЮ

Оливье

- Картофель 7 штук
- Морковь 5 штук
- Маринованные огурцы 6 штук
- Консервированный зеленый горошек 1 банка
- Яйцо куриное 6 штук
- Докторская колбаса 300 г
- Сметана 100 г
- Майонез 200 г
- Соль по вкусу

На 10 человек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОЛИВЬЕ

1. Отварить картофель, морковь и яйца.
2. Все нарезать мелкими кубиками.
3. Все перемешать и заправить майонезом и сметаной.

МЕНЮ

Селёдка под шубой

- Сельдь 2 шт
- Свекла 4 шт
- Морковь 2 шт
- Соль 4 щепотки
- Яйцо 2 шт
- Картофель 8 шт
- Лук репчатый 2 шт
- лимонный сок или 9% уксус 1 ч.л.
- Мыйонез 300 гр

На 10 человек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЕЛЁДКИ ПОД ШУБОЙ

1. Полкило картошки и полкило моркови очистить и отварить в подсоленной воде до готовности, охладить и нарезать аккуратными мелкими кубиками.
2. Отварить свеклу до готовности или воспользоваться уже готовой вареной, продающейся в магазинах; натереть свеклу на средней терке.
3. Два крупных яблока очистить от кожицы, избавиться от семечек и прочих внутренностей и нарезать аккуратными мелкими кубиками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЕЛЁДКИ ПОД ШУБОЙ

4. Филе сельди избавить от костей, если они в нем остались после фабричной обработки, и нарезать его аккуратными мелкими кубиками.
5. Четыре крупных яйца отварить вкрутую, охладить и натереть на средней терке, предварительно очистив от скорлупы.
6. Все компоненты по отдельности перемешать с небольшим количеством майонеза, посолить, поперчить по вкусу.

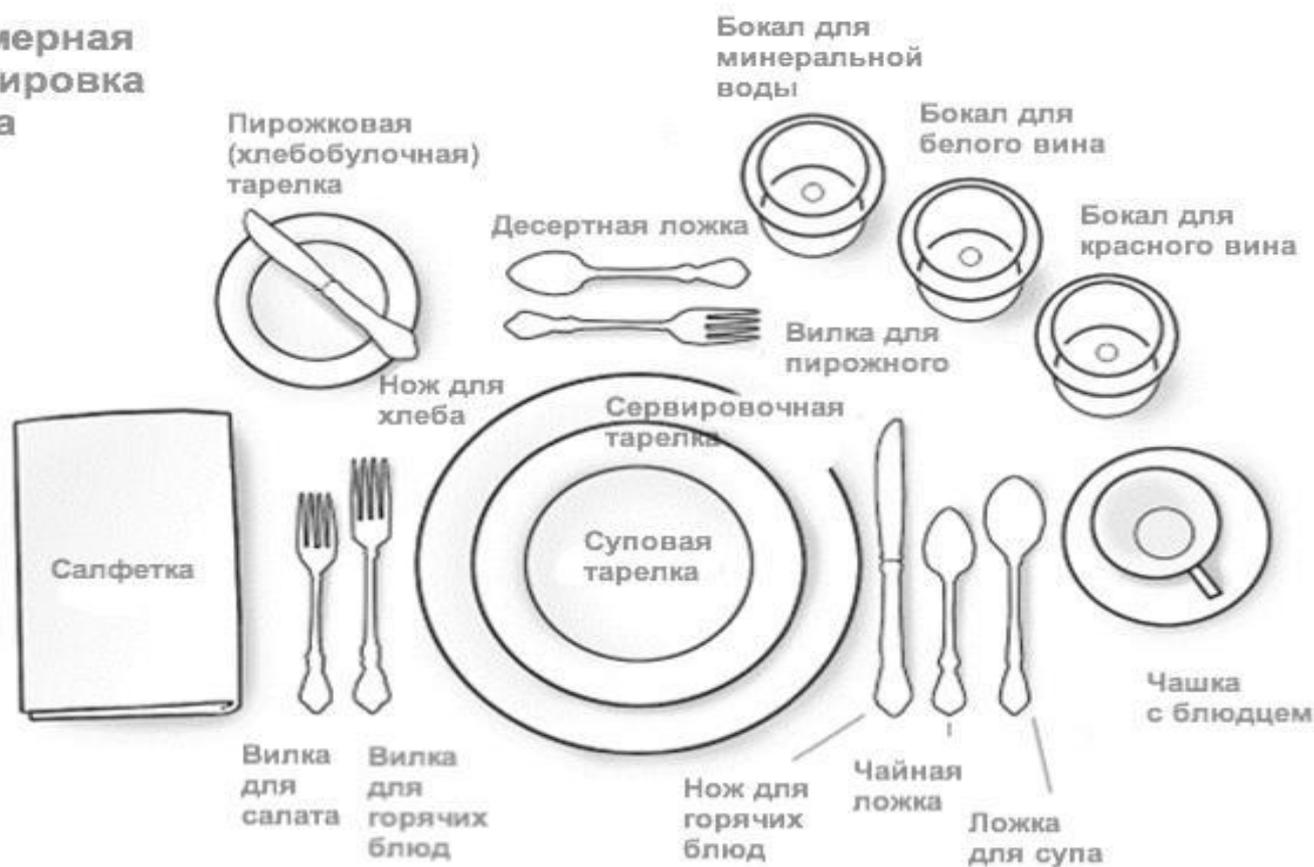
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЕЛЁДКИ ПОД ШУБОЙ

7. Выложить слоями – сначала картошку с майонезом, потом морковь с майонезом, потом яблоко с майонезом, потом яйца с майонезом, потом селедку и, наконец, свеклу с майонезом. Дать настояться в холодильнике час и подавать с нарезанным зеленым луком.

СТОЛ

○ Сервировка

Примерная
сервировка
стола



(это максимально возможная комплектация)

СТОЛ

○ Украшение стола



1. Корзина с фруктами
2. Еловые ветки
3. Свечки

Спасибо за внимание

