

Творческий проект по технологии

«МОЙ ЛЮБИМЫЙ ДЕСЕРТ»

Выполнила
Ученица 11 класса
МАОУ Ямская СОШ
г. Домодедово с. Ям
Петросян Гоар

Учитель технологии: Надежина Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Техника безопасности
2. Нужные ингредиенты для теста.
3. Нужные ингредиенты для начинки.
4. Способ приготовления теста.
5. Способ приготовления начинки.
6. Формировка муравейника.
7. Экономический расчет.
8. Самооценка.

ВВЕДЕНИЕ

- В нашей семье особое место уделяется десерту, и так как нам задали разработать творческий проект по Кулинарии, я решила показать способ приготовления моего самого любимого десерта-муравейника.

□ **Приятного просмотра!!!**

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

- Цели:
- Познакомить присутствующих с десертом.
- Показать способ приготовления десерта.
- Задачи:
- Углубить знания в приготовлении данного десерта.
- Совершенствовать и расширять умения и навыки в кулинарии.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- ❖ При работе с ножом будьте осторожны.
- ❖ Нож нужно держать перпендикулярно пальцам.
- ❖ Горячий протвинь обязательно держите при помощи прихватки.
- ❖ При работе с теркой будьте осторожны держите пальцы подальше от нее.



«МУРАВЕЙНИК»

НУЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Для теста:
- 1 большой стакан молока
- 3 яйца
- 1 ст.л соды
- 1,5 большого стакана сахара
- 1 пачка муки
- 1 пачка ванилина

НУЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Для начинки:
- 1 банка сгущенного молока
- 3 ст.л мёда
- 250г сливочного масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Возьмем миску и разобьем в неё 3 яйца, хорошо взбиваем.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После того, как взбили яйца добавляем 1 стакан молока, ванилин, 1 ст. л. соды, 1 стакан сахара.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Хорошо взмешиваем



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Затем постепенно добавьте муку и замесите тесто.



Тесто должно
получиться
мягким и не
прилипать к
рукам.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После, тесто нужно разрезать на маленькие кусочки.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- На полученные кусочки наденьте полиэтиленовый пакет и положите в морозильник на 3-4 часа.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Охлажденное тесто натрите на тёрке и небольшими порциями выложите на смазанный маслом протвинь.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Пеките натертое тесто в несколько приёмов в духовке при 180 градусах до румяной корочки, постоянно взмешивая.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Готовые коржи остудите и поломайте на мелкие кусочки.



НАЧИНКА

- Для приготовления начинки нужно хорошо взбить миксером 250г сливочного масла, и постепенно чайными ложками добавить 1 банку сгущенки и 3 ст.л. ложки мёда.



- В полученную крошку добавьте начинку и хорошо перемешайте.



- Для того, чтобы сформировать муравейники, смочите кофейный стаканчик водой и наполните десертом.



- Затем переверните стаканчик дном вверх, и аккуратно выньте его.



Поставьте муравейники в холодильник на пару часов, чтобы они пропитались.

Подавайте муравейники на десерт к чаю.

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ

<i>Ингредиенты</i>	<i>Стоимость,руб.</i>
1. 1 л. молока	57
2. 3 шт. яйца	20
3. 1 пачка соды	37
4. 1 пачка ванилина	15
5. 1 пачка муки	85
6. 1 пачка сахара	45
7. 1 банка сгущенного молока	56
8. 1 маленькая банка меда	134
9. 250г. сливочного масла	156
Итог	606

САМООЦЕНКА

- Десерт получился идеальный
- Мне и моим гостям он тоже понравился
- Надеюсь он и понравится Вам.
- Спасибо за внимание!!!

□ Приятного аппетита!!!!

