

СТОЛ



ПРОБЛЕМНАЯ СИТУАЦИЯ

В 7 КЛАССЕ ЗАКАНЧИВАЮТСЯ УРОКИ КУЛИНАРИИ .МЫ РЕШИЛИ ПРИГОТОВИТЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СТОЛ К 8 МАРТА И ПРИГЛАСИТЬ НА НЕГО НАШИХ БАБУШЕК . ЧТОБЫ ПРОЕКТ БЫЛ УДАЧНЫМ НУЖНО ПРОДУМАТЬ.

1.КАКИЕ БЛЮДА НУЖНА ПРИГОТОВИТЬ.2.КАК СОРТИРОВАТЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СТОЛ.3.КАКОЕ СДЕЛАТЬ ПРИГЛАШЕНИЕ.

Цель и задачи проекта

1.Устроить праздничный сладкий стол у себя дома.2.Разработать меню сладкого стола 3. приготовить кондитерские изделия,напитки.4. сервировка стола.5.сложить красиво салфетки.6. изготовить приглашения.

ИССЛЕДОВАНИЕ

стол для праздничного
я сладко стола



столовое
бельё



напитки к сладкому
столу



оформление приглашения



продукты

Слоённые бантики

сахар - 5 ст. л.

слоеное тесто без дрожжевое - 500 г

мука - 2 ст. л.



Яйцо куриное (бисквит) — 3 шт

Сахар (бисквит) — 90 г

Мука пшеничная (бисквит) — 75 г

Крахмал (бисквит) — 15 г

Масло сливочное (крем) — 125 г

Сахарная пудра (крем-65 г, для обваливания -100) — 165 г

Молоко сгущенное (крем) — 50 г

Алкоголь (ром или коньяк; в крем) — 3-4 ч. л.

Какао-порошок (для обваливания) — 60-80 г



3 яйца (только белки)

160 — 175 г сахара или сахарной пудры

лимонная кислота – щепотка



Черный чай

Мят по

вкусу
Гвоздик 3

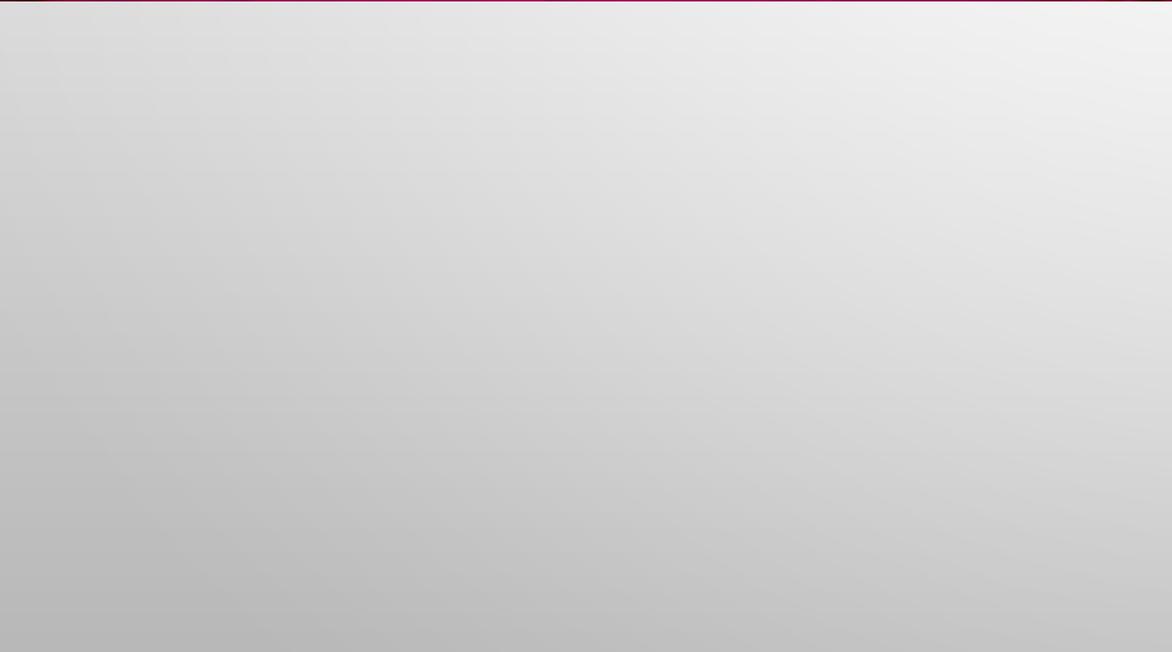
а
Вод шт.

а



СЛАДКИЕ СТОЛЫ





ФОТОГРАФИИ СЛАДКИХ СТОЛИКОВ НА ПРАЗДНИК



БАРАНОВОЙ МАРИИ 7 «Б» КЛАССА



*Спасибо за
внимание!*

