

«Приготовление блюдо из теста. Пирог из слоеного теста с курицей»



Выполнила работу: Нарукова Анастасия, 7 «Б»
Научный руководитель: Молоткевич Марина
Владиславовна

Цель

Цель - научиться готовить пирог из слоеного теста с курицей



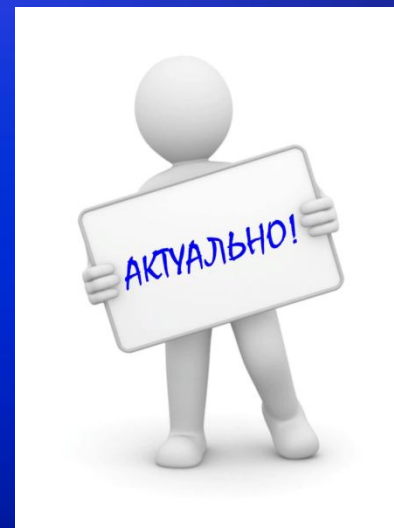
Задачи

1. Узнать историю происхождения данного блюда
2. Вычислить общую стоимость блюда
3. Вспомнить технику безопасности (ТБ)
4. Узнать какие приспособления и оборудования используются для приготовления этого блюда
5. Совершенствовать и расширять умения и навыки в готовке
6. Сделать выводы с творческого проекта



Актуальность

Кулинария – десятая муза человечества. Многие из нас любят готовить, готовим дома, и это приносит радость в нашу жизнь. Кулинария – неотъемлемая часть нашей жизни. Мы открываем все новые и новые блюда, разные вкусы. Ведь это так интересно! Если одно и то же блюдо приготовить с разными приправами, то и вкус будет разным. Некоторые люди готовят не задумываясь, просто чтобы поесть. Но ведь кулинария – целое искусство, поэтому я захотела попробовать приготовить что-то новое для себя, в данном случае это пирог из слоеного теста с курицей.



Банк идей



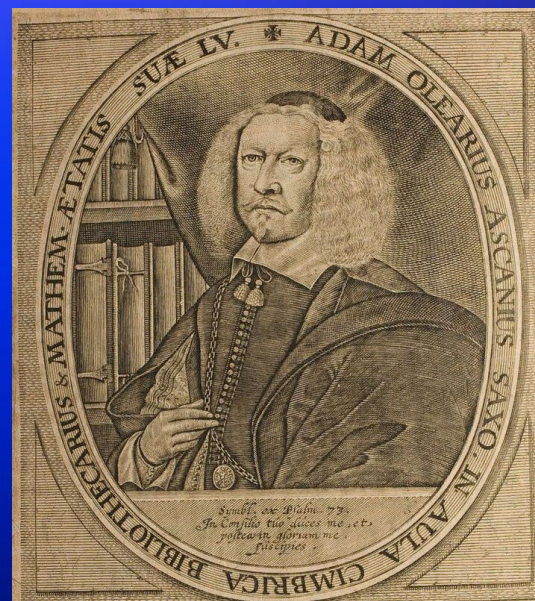
Исторические сведения

Пирог — печёное изделие из теста, обычно с начинкой, которое выпекается или жарится. Начинка для пирогов может быть как сладкой (ягоды, фрукты, творог, мак), так и соленой (рыба, мясной фарш, печень, картофель, грибы и т. д.).



Исторические сведения

Историки затрудняются точно сказать, когда именно на Руси появился первый пирог. Ясно одно — это случилось много сотен лет назад. Некоторые историки считают, что на Руси пироги появились намного раньше, чем в странах Европы. Доказательством этого являются записи в книге немецкого ученого Адама Олеария. Адам Олеарий описал в своей поездке в Московию, где он рассказал о традиционном блюде пирог, которым принято встречать и потчевать гостей, что является проявлением гостеприимства и доброжелательности. На Руси была традиция, когда молодая жена выпекала мясной или рыбный пирог и угощала родственников мужа и гостей, чтобы доказать свои кулинарные способности.

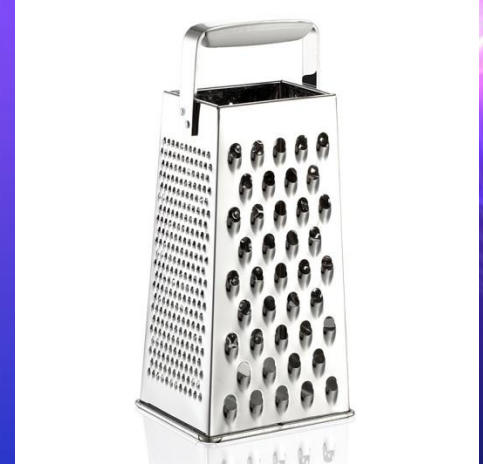


Самые распространенные пироги



Приспособление и оборудование

1. Разделочная доска
2. Тёрка
3. Пергаментная бумага
4. Миски
5. Противень
6. Нож
7. Вилка







Экономический расчет

Продукт	Цена
Куриное филе 250гр.	90 рублей
Твердый сыр 50 гр.	20 рублей
Морковь 1 шт.	15 рублей
Лук 1 шт.	16,5 рублей
Кунжут По вкусу	20 рублей
Соль, перец По вкусу	20 рублей
Растительное масло 3 столовые ложки	5-9 рублей
Яйца 1 шт.	10-12 рублей

Экономический расчет

Для теста:

Вода 250мл.	0 рублей
Мука 500 гр.	30-40 рублей
Сливочное масло 375гр.	20 рублей
Соль мелкая	1-2 рубля

ИТОГ:

МАКСИМУМ: 264,5 рублей

МИНИМУМ: 246 рублей



Рекомендации по употреблению

Вес состава: 100 г.

Калорийность состава 260 ккал.

Белки: 11 гр.

Жиры: 15 гр.

Углеводы: 19 гр

Время приготовления: 50 минут

В одной порции – 1 кусок пирога

Употреблять горячем, с помощью ножа и вилки.



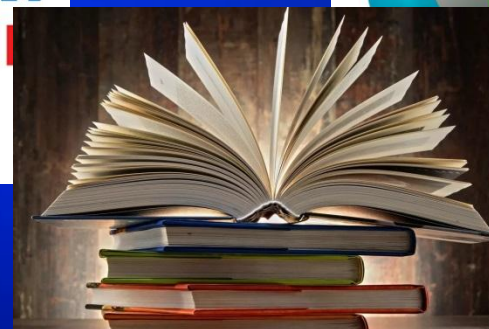
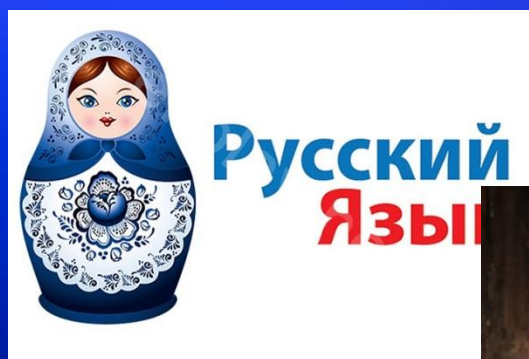
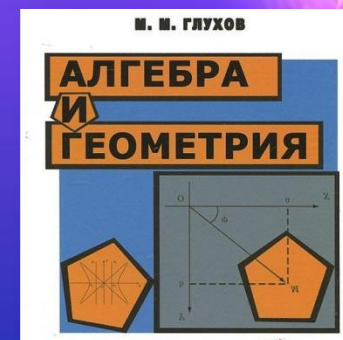
Перспектива развития

В следующий раз я планирую приготовить пиццу, так как это легко и я готовила её раньше.



Межпредметные связи

1. Алгебра, геометрия- проведение расчетных операций, построение таблиц
2. Иностранный язык- трактовка терминов, понятий
3. Русский язык- речевое развитие, работа со словарем
4. ОБЖ- гигиенические нормы и безопасный прием труда при приготовлении изделия
5. Литература- работа с текстом и выразительными искусствами, чтение книг про кулинарию



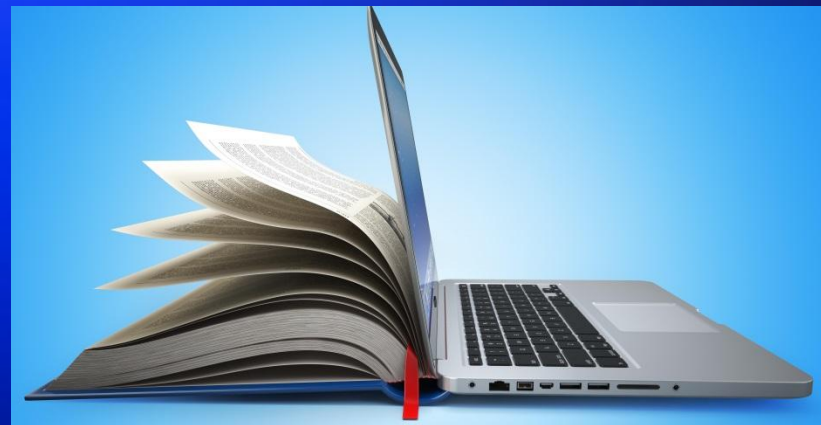
Вывод

Итак, из своей работы я узнала много нового и научилась печь пирог из слоеного теста с курицей.



Литература и интернет-сайты

1. Александрова-Игнатьева П. П., «Практические основы кулинарного искусства»
2. Ника Белоцерковская, «Рецептыши»
3. Энтони Бурден, «О еде: строго конфиденциально»
4. <https://1000.menu/cooking/30670-sloyonyi-pirog-s-kuricei>
5. <https://doc4web.ru/tehnologiya/konspekt-uroka-po-tehnologii-kulinariya-klass.html>
6. <https://www.kp.ru/putevoditel/eda/>





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!