

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя школа №87



Проект
по технологии
Пирог зебра

Выполнила
ученица 6 г к
Кравчук Полина
Преподаватель
Калашникова Ирина
Анатольевна

Ярославль

Содержан

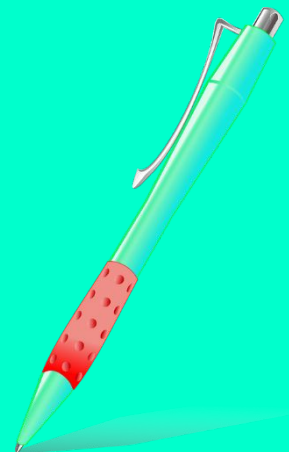
Введение.....иє.....
.....3

Теоретический
раздел.....4

Поисковый
раздел.....5

Технологический
раздел.....6

Экологический
раздел.....7



Введен

Перед Пасхрой захотела удивить близких каким нибудь красивым тортиком. И я выбрала торт Зебра.

- 1.Найти рецепт
- 2.Купить все ингредиенты
- 3.Разложить ингредиенты
- 4.Вымыть руки с мылом.
- 5.Начать готовить.
- 6.Наслаждаться.

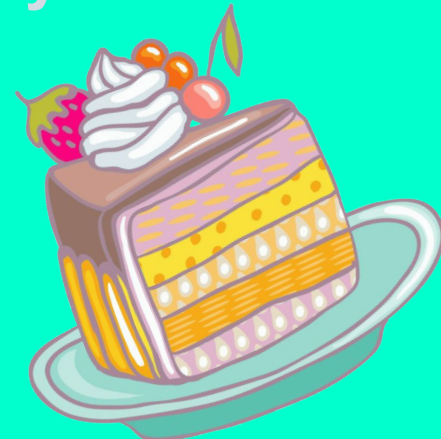


Теоретический

Десерт, состоящий из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом.

раздел

Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью или фруктами. Существуют также несладкие разновидности тортов (например, печёночный торт), при этом название «торт» указывает скорее на оформление блюда: укладывание ингредиентов слоями с возможным последующим украшением верхнего слоя. В примере с печёночным тортом: поджаренные лепёшки из печёночного фарша с прослойкой из майонеза, украшенные сверху зеленью.



Поисковый

раздел
Морковный

торт

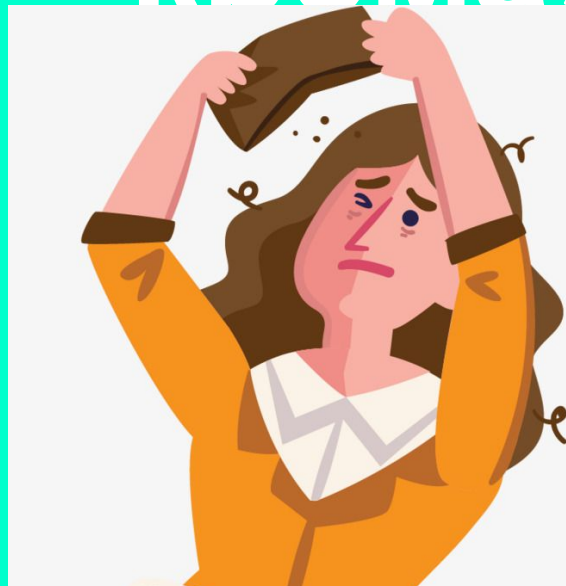


Этот торт я не тала делать

потому,

Ще я не люблю морковь

Торт «Три крема»



Я не стала делать этот торт
потому, что
его ингредиенты слишком
дорогие

Клубничный

торт



Я не стала готовить этот торт
потому,
что сейчас клубник не найди и
она дорогая

«Зебра»

Торт



Я решила его приготовить
потому,
что его легко приготовить и

Технологический

Ингредиенты раздел

1. Яйца

2. Кефи

р

3. Саха

р

4. Мука

5. Соль

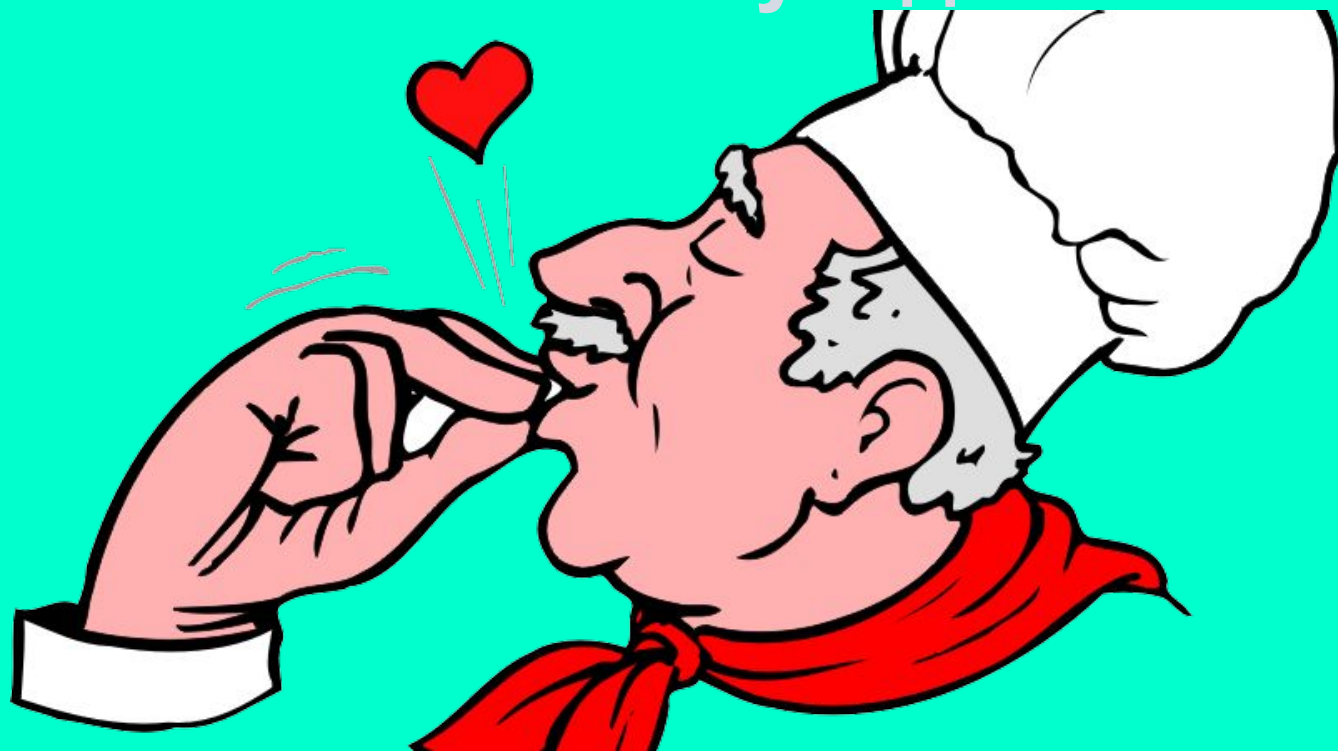
6. Какао

7. Сода



Технология

Многие **выполнения**й торт с оригинальным дизайном. Приготовить его в домашних условиях совсем несложно. Рецепт приготовления торта "Зебра" на кефир поможет вам в этом убедиться!



**Взбейте яйца с
сахаром.**



Затем добавьте кефир, соль,
взбейте еще
раз. Постепенно добавьте муку.



**Отделите половину теста и добавьте в него
какао.**

Хорошенько перемешайте.



**Форму для выпечки застелите фольгой и
смажьте
сливочным маслом. В центр налейте
немного**



**И так продолжайте по ложке
лить тесто, чередуя, пока оно не
закончится.**



Отправьте форму в
разогретую
до 180 С духовку на



**И блюдо
готово!**



Правило

безопасности

1. Надеть передник или специальную одежду, при приготовлении блюд завязать длинные рукава одежды.
2. Убрать волосы, причесывать волосы на кухне недопустимо.
3. Приступая к работе на кухне, вымыть руки с мылом.
4. Соблюдать в чистоте рабочее место своей бригады, следить за чистотой посуды.
5. Следить за тем, что бы пол в кабинете был всегда сухим.
6. Следить за тем, что бы посуду и емкости с продуктами не ставились на край стола.
7. Сорячую посуду переставлять с помощью прихваток или рукавиц.
8. Разделку продуктов делать на разделочных досках, применяя правильные приемы нарезки.
9. После использования посуду сразу мыть и ставить на место.
10. Аккуратно обращаться с ножом и горячими жидкостями.
11. До электроприборов дотрагиваться сухими руками.



Экономический

Яйца	есть
Какао	71 руб.
Кефир	23 руб.
Сахар	есть
Соль	есть
Мука	24 руб.
Сода	есть



Итого: 118
руб.

Экологическая оценка

Приготовившая торт я не

нав



оде!

Маркетинг

Если бы я покупала этот
торт

в магазине он бы

обошёлся мне 350 руб. а я

потратила на все продукты

118 руб. Я сэкономила 232

руб.



Реклам

Торт - наслажденье, торт -
восхищенье,

Торт – это милых друзей угощенье...

С нежностью сделан, с заботой и

лаской
ашний, любимый и
ладкий...



Библиографический

СПИСОК

1.

http://povar.ru/recipes/tort_zebra_na_kefire-47234.html#close

2.

<http://что-такое-любовь.net/stikhov/9726-stixi-pro-tort-tortik>



Заключен

+ моей работы: ИЕ

Моей семье понравится

торт

Научилась печь торты

- моей работы:

К счастью не оказалась



Приложен
ия

Загадки



В нём прослойка – сладкий джем,
Сверху лёгкий белый крем.
И мука в нём – высший сорт,
Получился вкусным ...



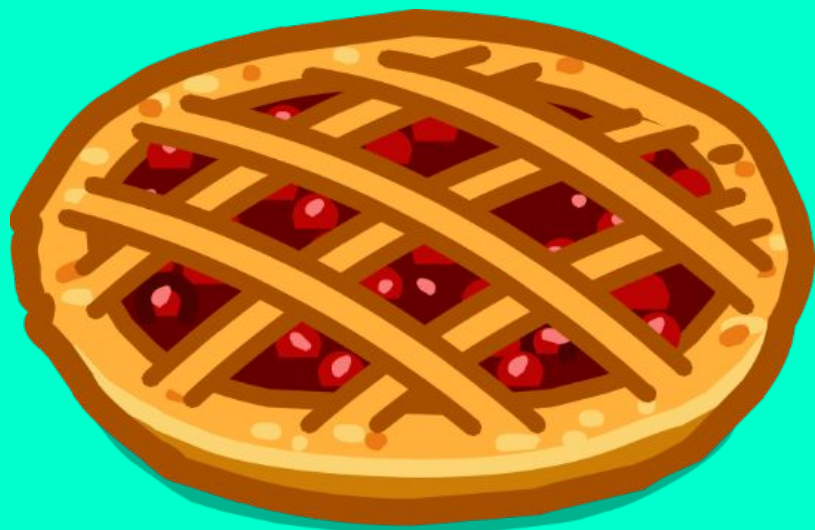
Тор
т

Сливки для него возьмём –
Вместе с сахаром взобьём.
К ним добавим ванилин,
Шоколад и желатин.
С удовольствием я съем
Шоколадный вкусный ...



Кре
М

Подготовим место,
Раскатаем тесто.
Вот повидло, вот творог.
Мы хотим испечь...



Пиро
г

Он живет в своей фольге,

Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок,

Мажет мордочки ребяток



Шокола

Д

На варенье я похож,

Только перетёрт.

К чаю ты меня возьмешь

И добавишь в торт.



Дже

М

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ОКОНЧЕНА



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ