ГАПОУ СО «КИРОВГРАДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПТС»

VI областной (межрегиональной)
научно-практической конференции студентов
«Путь к успеху-2019 Образование. Наука. Профессия»

Творческий проект

МОЙ ПЕРВЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УСПЕХ!

Подготовили: **Портнова Диана Евгеньевна**
Тумакова Полина Дмитриевна

Руководитель: **Вяткина Анна Николаевна**

Кировград **2019**

ЦЕЛЬ:

-создать свой кулинарный шедевр и развить творческий исследовательский потенциал

ЗАДАЧИ:

-изучить необходимые технологии приготовление холодных закусок;

-экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов;

-декорировать блюдо;

-транслировать практический опыт приготовления холодной закуски.

ФЕСТИВАЛЬ ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА

МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ «Я САМ !»

ГАПОУ СО «Кировградский техникум ПТС»

МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ РАБОТНИЦ "ПРОИЗВОДСТВО ПОЛИМЕТАЛЛОВ" АО "УРАЛЭЛЕКТРОМЕДЬ"

МАСТЕР-КЛАСС «СЫРНЫЕ ШАРИКИ С СОУСОМ ИЗ АВОКАДО И АЖУРНЫМИ ЧИПСАМИ»

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

1. **Сыр твердый 200г.**

2. Яйцо 3шт.

3.Мука пшеничная 4 ст.л.

4.Чеснок

5. Масло растительное 300мл.

5.Панировочные сухари

ГАПОУ СО «Кировградский техникум ПТС»

Сырная стружка

Сырная масса

Сырный полуфабрикат

ПАНИРОВКА

ГОТОВЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

ЖАРКА

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

СОУС ИЗ АВОКАДО

1. **Авокадо 1шт.**
2. **Чеснок**
3. **Лимон**

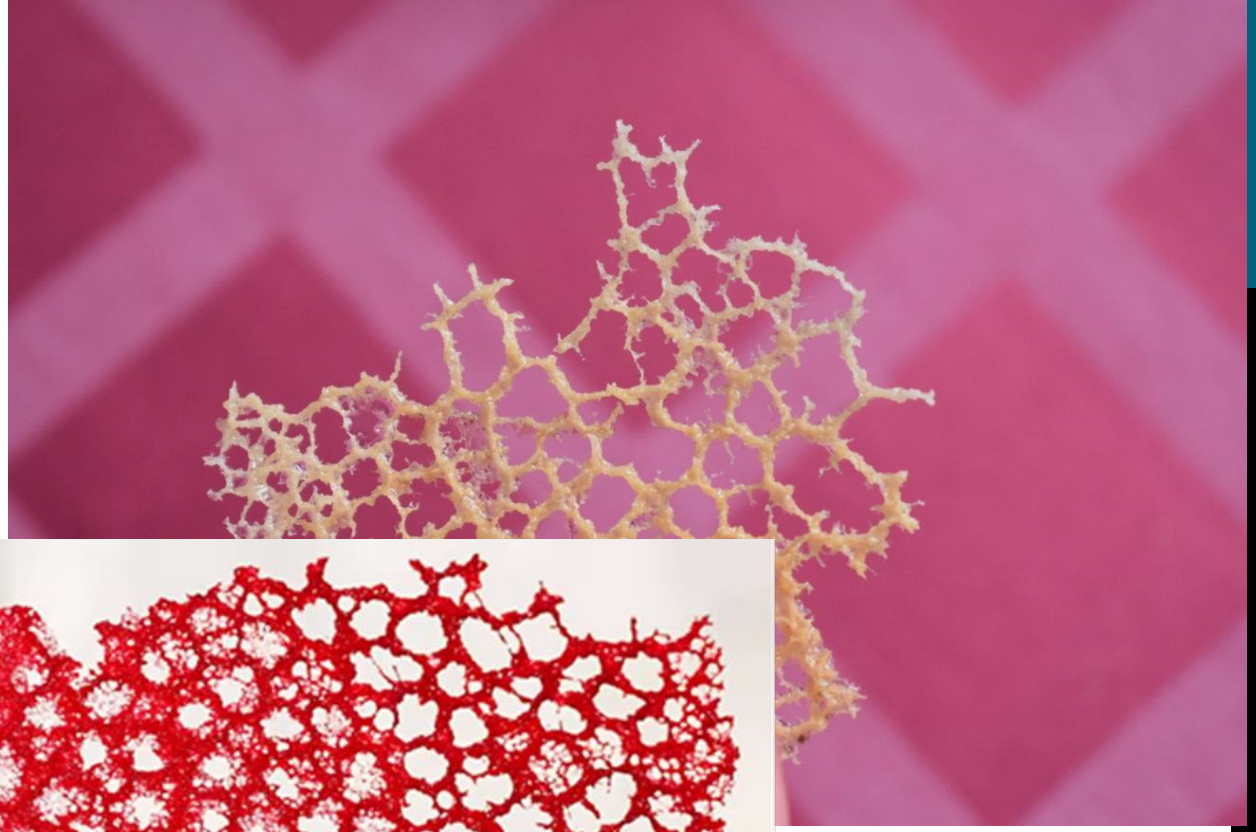
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСА И
АВОКАДО

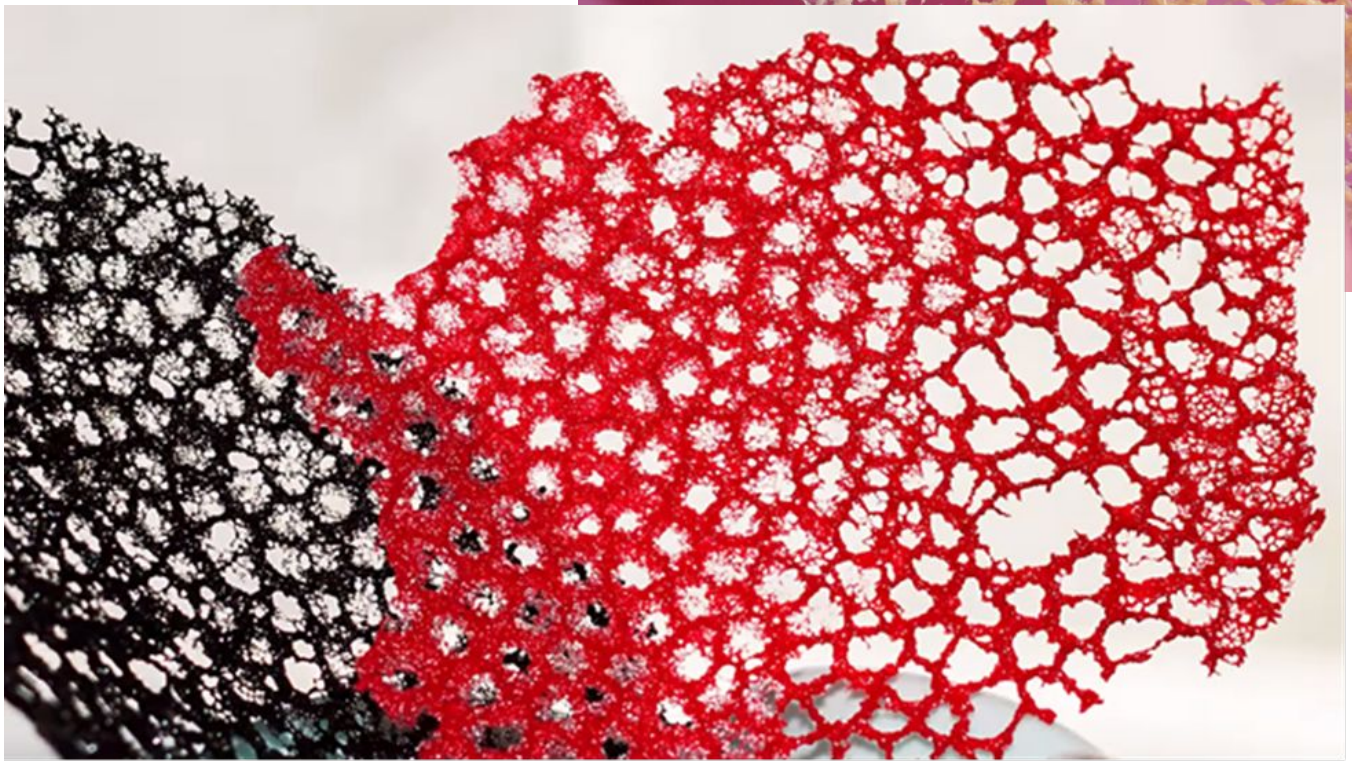
АЖУРНЫЕ ЧИПСЫ

1. 90г воды
2. 40г масла
3. 10г муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ЧИПСОВ

ЖАРКА ЧИПСОВ





ГАПОУ СО «Кировградский техникум ПТС»

ДЕКОРИРОВАНИЕ

ГАПОУ СО «Кировградский техникум ПТС»

ПОДАЧА

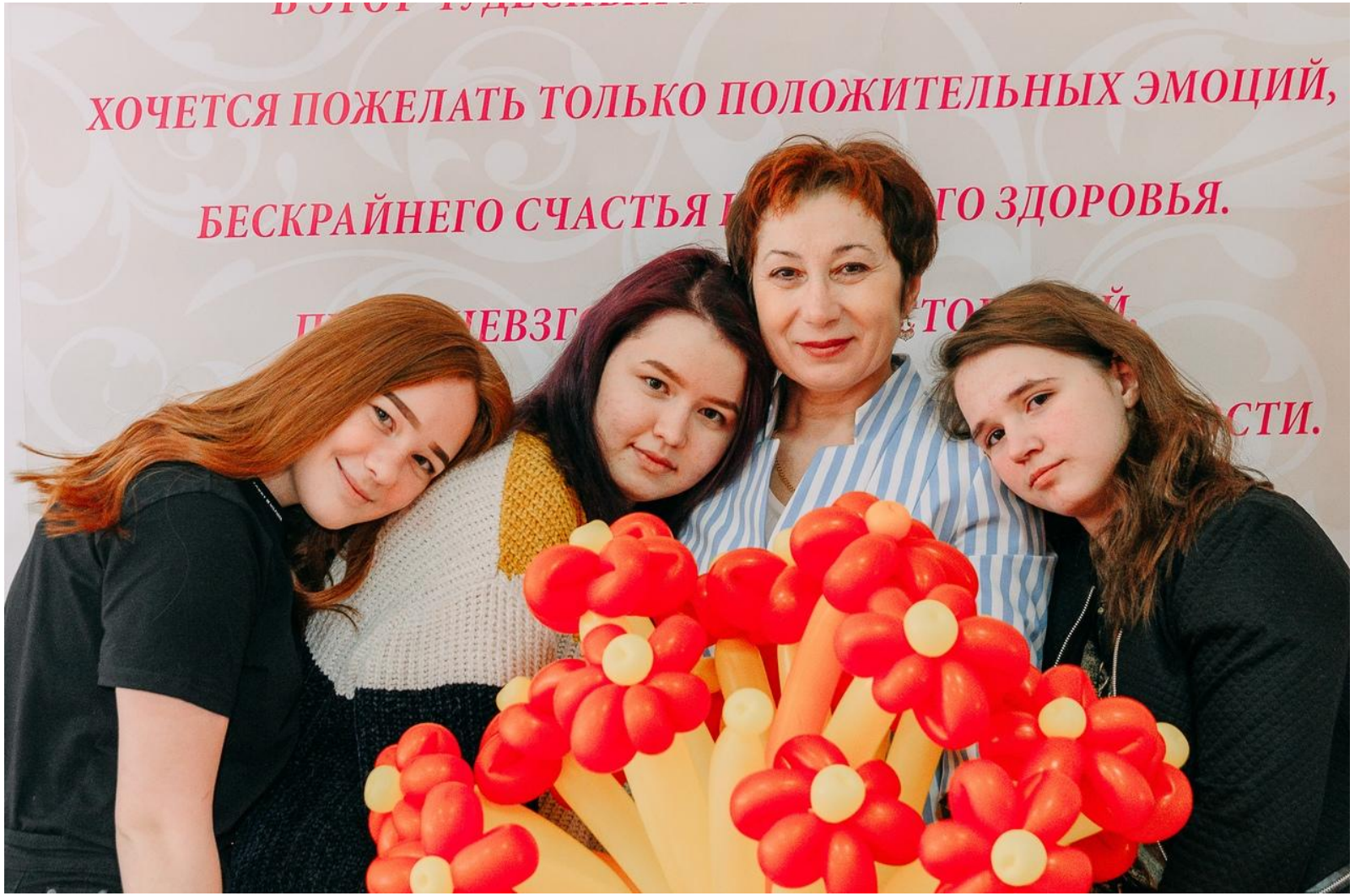
ВЫВОД

Мы создали свой кулинарный шедевр-холодную закуску «Сырные шарики с соусом из авокадо и ажурными чипсами»

Для этого мы изучили технологию приготовления холодных закусок.

Нашли оптимальный вариант вкуса и цветовой гаммы продуктов.

Декорировали блюдо в стиле Арт-визаж.

Развили творческое исследовательский потенциал.

ЖЕЛАЕМ УДАЧИ!