

Презентация на тему: блюдо из творога (сырные детки)



ПРОБЛЕМА ПРЕЗЕНТАЦИИ

У нас в школе начали давать очень вкусную запеканку и мне очень захотелась ее, но мама предложила сделать что-то другое.



ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ:

Цель: Вкусно поесть

Задачи:

1. Приготовить съедобное блюдо
2. Принести в школу в ценности и сохранности
3. Съесть и поделиться со всеми в школе

ВЫБОР БЛЮДА



Loading

Выбор сделан!

ГОТОВИМ МИНИ СЫРНИКИ

нам понадобится мука,
яйца, творог, сода, сахар
и манка.

рецепт показан на фото
(приготовление)

3 яйца

400г творога

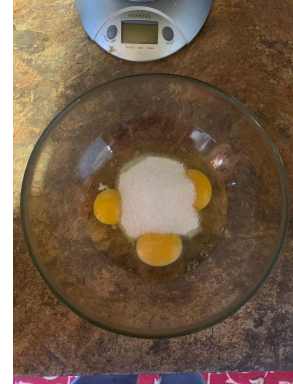
8 чайных ложек сахара

пол чайной ложки соды

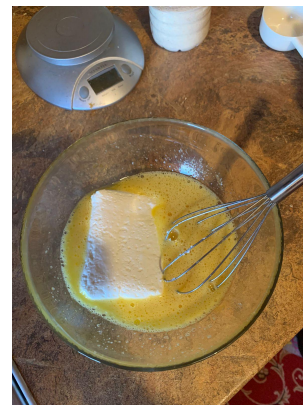
соль по вкусу

манка 200г

муку добавлять по своему
усмотрению



Смешиваем яйца и
сахар



Добавляем творог



Мама
взбиватель в помощь)

Следующий слайд



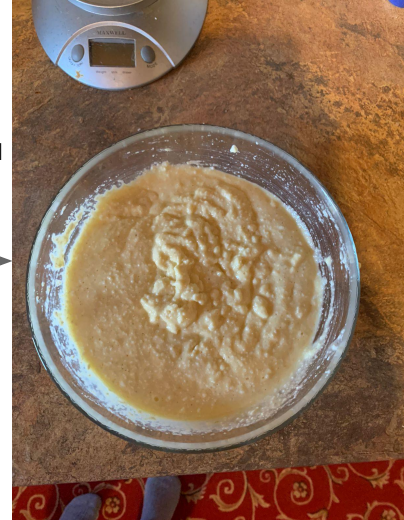


Добавляем соду,
чтобы убрать кислинку
творога

добавляем
манку в
тесто



Даем настояться
20 минут



Пока ждем узнаем историю сырников

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ СЫРНИКОВ (2 ВАРИАНТА)

Данная версия гласит о том, что однажды в древнем Риме один купец собрался в длительное путешествие.

Собой в путешествия взял Курдюк с молоком, Легенда говорит, что в дороге его питье скисло, но жажда была настолько сильной, что купец решил выпить молоко в том виде в котором оно оказалось. И на большое удивление ему очень понравилась это сыворотка и этот белый рассыпчатый комок.

Вернувшись домой он рассказала об этом своей жене, она приготовила это самостоятельно. Полученный результат настолько всех впечатлил, что через некоторое время это уже было в главной новостью в Риме.

Древнегреческая версия

Так как корова традиционно считалась главной кормилицей практически в каждой славянской семье, неудивительно, что в молоке народ очень хорошо разбирался.

И даже не странно, что какая-то неизвестная хозяйка обнаружила свернувшуюся массу в молоке.

Так как в самом начале продукт производили из сырого молока, его называли «сыр».

Но славяне шли ещё дальше, и начали думать как продлить срок жизни продукта. Они стали томить молоко на печи на слабом огне.

Глиняные горшки стояли на печи несколько дней, а когда образовывался сыр, его выжимали и ставили под пресс. Тем самым его можно было хранить уже в подвале до нескольких недель.

Но видимо, в то время у женщин не было столько времени на длительные процедуры, и какая-то из них решила добавить сыр в хлеб. И результат понравился. Спустя некоторое время появились сами сырники.

Славянская версия

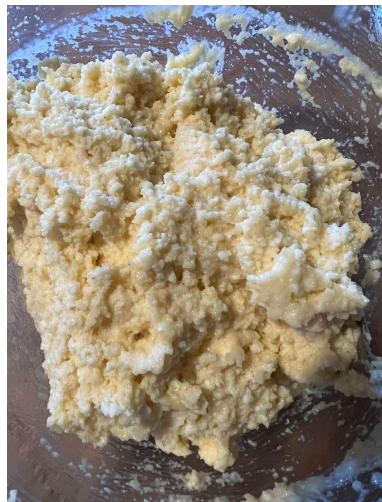
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМЫ, КОТОРЫЕ БЫЛИ ВЫПОЛНЕНЫ

1. Чистые руки, собранные волосы, фартук и рабочее место протертое 2 раза.
2. Жаркой и нарезкой занимался взрослый человек.
3. Чистая посуда вымытая в посудомоечной машине при 80 градусах.

СЕРВИРОВКА СТОЛА БЫЛА НЕ ВЫПОЛНЕНА НО ЕЕ ПРИМЕРЫ БУДУТ
ПОКАЗАНЫ



20 МИНУТ ПРОШЛО, НАЧИНАЕТСЯ ЭТАП ЖАРКИ И НАРЕЗКИ



Нарезаем



Добавляем муку и раскатываем тесто в полосочку
(посыпаем манкой)

ЖАРИМ



Запах супер)

ИТОГ



МЕНЮ

„Сырочек и
виноградик“

ПН-ПТ
10:00 – 19:00

СБ-ВС

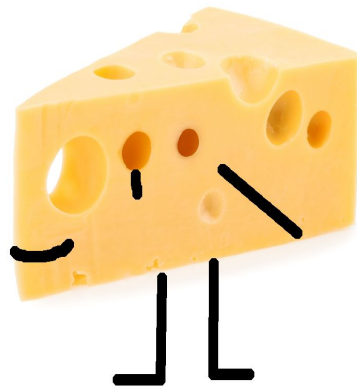
11:00 – 19:00

Акция:

Берем пиццу
получаем сырки в
подарок

адрес: XIX+YV.NI.

Талисманы кафе



ОЦЕНКА 8/10

Стоимость одного сырника примерно 4,6–5 рублей

Сделано около 20 сырников (100 рублей)

В магазине 15 сырников стоили 150 рублей (самые дешевые)

Экономия 50 рублей