

«Рулет из куриной ножки»

Творческий проект

Выполнила: Бызова Юлия
ученица 8 класса
Учитель: Слесаренко.Э.Н
МКОУ Чувашковской ООШ

2015

A close-up photograph of a roasted chicken drumstick, the central focus of the image. The drumstick is golden-brown and glistening, garnished with fresh green herbs, including a sprig of rosemary. To the left, there is a pile of fresh green leafy vegetables. To the right, a single red tomato is visible. Scattered around the base of the drumstick are several whole peppercorns in various colors: black, red, and green. The background is a plain, light-colored surface, possibly white, which makes the food stand out.

Куриное мясо, пожалуй, самое популярное в мире: во-первых, из-за его доступности, во-вторых, оно является диетическим, отлично усваивается и полноценно заменяет другие виды мяса. Мясо курицы – это источник цинка, железа, калия, фосфора, кальция, магния, меди, селена, серы, витаминов группы В, а также РР, С, Е, А.

Цель

- Научиться готовить блюдо «Рулет из куриной ножки»



Задачи:

- ознакомить учащихся с особенностями приготовления блюд из птицы;
- научить правильной организации труда, приготовлению данных блюд с соблюдением технологического процесса, норм закладки производства, санитарии, правил безопасности труда и отпуска готового блюда;
- воспитывать чувство ответственности за выполненную работу;

Оборудование и инвентарь:

- Духовка
- Плита электрическая
- Бумажные кухонные полотенца Разделочная доска – 2 штуки
- Нож – 2 штуки
- Кухонный молоток
- Тарелка Зубочистки или деревянные шпажки
- Пекарская кисть
- Столовая ложка
- Чайная ложка Кухонная лопатка
- Кухонное полотенце

Основные ингредиенты:

- куриные окорочка
- специи
- соль
- сыр,
- зелень
- масло подсолнечнс
- помидоры свежие
- огурцы свежие



Техника безопасности

- * Горячий протвень брать прихваткой
- * Соблюдать температурный режим
- * Аккуратно обращаться с кухонным ножом, молотком и шпажкой





Обрезаем голяшку по кругу.
Надрезать мясо по кости....



Разрезать кожу с мясом с внутренней стороны окорочка. Извлекаем кость . Главное не разрезать внешнюю сторону КОЖИ.



Не повредив кожу, мясо отбить, при этом стараясь придать ей форму близкую к прямоугольнику.

Посыпаем специями, солим мясо изнутри



выкладываем начинку, сыр
порезанный брусками и рубленую
зелень.



Сворачиваем в рулет.



И связываем ниткой.



Обжариваем на сковородке до румяной корочки.



Г перекладываем в форму и закидываем в духовку примерно на 15 мин при температуре 200 градусов.

Экономический расчёт

Наименован ия сырья	Брутто	Нетто
Курица	375	230
Сыр голландский	50	50
Зелень	10	10
Майонез	20	20
Огурцы свежие	20	20
Помидоры свежие	20	20
Выход		125

Столовый сервиз



Оформление и подача блюд из птицы Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Оформление и подача блюд из ПТИЦЫ



Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету.





Загадка

Говорят: «Она не птица».
Но позвольте усомниться:
Пусть она и не летает,
Мусор лапками сгребает.
Если что сказать захочет,
– Ко-ко-ко-ко-ко! – заквохчет.
А еще несет яички –
Нет полезней этой птички.
Удивительной фактуры,
Называют птичек **(куры)** !

Информация:

- <http://yummybook.ru/recept/rulety-iz-kurinoj-nozhki>
- https://yandex.ru/images/search?p=8&text=рулета%20%20из%20%20куриной%20ножки&_id=1447933018831



Спасибо за Внимание!!!

