

# «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 of the drumstick is a pile of fresh green leafy vegetables. To the right, there are several bright red cherry tomatoes and a scattering of black, red, and green peppercorns on a white surface. The background is a plain, light color, making 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

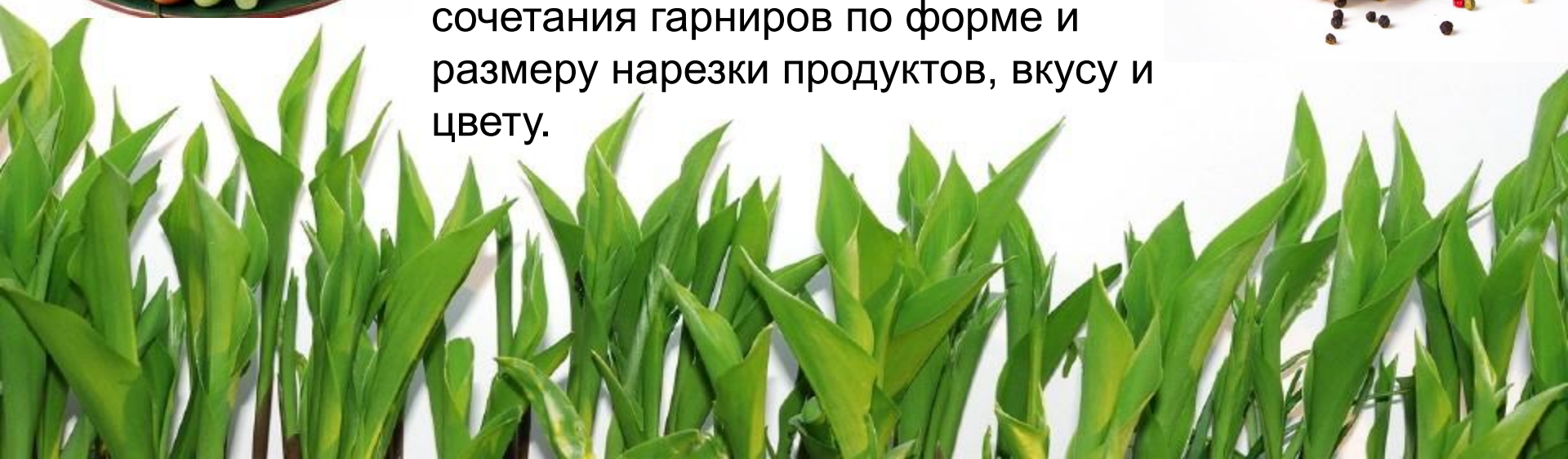


Оформление и подача блюд из птицы Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно 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](https://yandex.ru/images/search?p=8&text=рулета%20%20из%20%20куриной%20ножки&_id=1447933018831)



***Спасибо за Внимание!!!***

