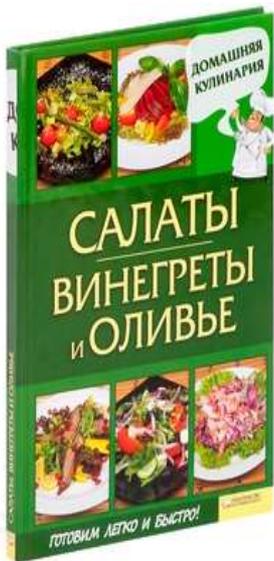


Проект по кулинарии «Винегрет»



ученицы 6а класса
Эльвиры Т.
Руководитель Руднова И.В.

г.Шадринск 2016 год



Цель – научиться готовить винегрет.

Исследование
проекта

Торговая сеть
(изучение спроса и
предложения)

Литература
(учебники,
журналы)

Интернет
(история
появления
винегрета
на Руси)

Из истории приготовления блюд...

- салат «Винегрет» иностранного происхождения. Царь Петр I привез его из Голландии.
- В России первоначально так называли окрошку без кваса, но с добавлением уксуса.
- Впоследствии этим словом начали обозначать холодное кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы с острым соусом.



Оформление винегрета в современной кулинарии...



Вариант 1: Винегрет «Классический»

- Картофель 2 - 3 штуки,
- Морковь- 2 шт.,
- свекла – 1 шт.,
- капуста – 150 гр.,
- зеленый горошек – 50 гр.,
- яблоко – 1 шт.,
- соленый огурец – 1 шт.,
- растительное масло – 5 столовых ложек,
- зелень петрушки,
- сахар и соль.



2 вариант: *Винегрет с Кальмарами*

- Кальмары – 3 - 4 шт.,
- свекла – 1 шт.,
- картофель 3 - 4 шт.,
- соленый огурец – 2 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- репчатый лук – 2 шт ;
- растительное масло – 3 или 4 столовые ложки,
- зелень укропа или петрушки,
- соль и перец.



3 вариант : Винегрет с Сардиной

- Свежие Сардины – 2 шт,
- Картофель – 2 шт.,
- помидор – 1 шт.,
- соленый огурец – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- свекла – 1 шт.,
- зеленый горошек – 50 гр.,
- майонез – 100 гр.
- 1 чайная ложка соуса,
- зелень петрушки, зеленый лук и соль.



4 вариант: «Винегрет овощной»

- Картофель – 2-3 шт,
- Картофель -1 шт,
- Свекла – 1 шт ,
- Огурцы - 2 шт
- Квашеная капуста
- Лук- 2 шт.
- Растительное масло -50г
- Зелень



Варианты оформления блюда...



Продукты.

№ пп	Наименование продукта	Количество шт, гр
1	Картофель	2
2	морковь	1
3	свекла	1
4	Огурцы соленые	1
5	Подсолнечное масло	50гр
6	зелень	100гр
7	лук	1

Оборудование, инструменты и приспособления

- кастрюля,
- миска,
- разделочная доска,
- столовая ложка,
- НОЖ.



Свеклу, картофель и морковь отварить в мундирах



Овощи очистить от кожуры



Свеклу нарезать небольшими кубиками



Морковь мелко нарезать кубиками



Картофель мелко нарезать кубиками



Измельчить репчатый лук и соленые
огурцы



Добавить квашенной капусты



Все продукты перемешать в салатнике.
Заправить салат растительным маслом перед
подачей на стол



Оформить салат



Правила техники безопасности

- Передавать нож только ручкой вперед.
- Правильно пользоваться ножом.
- Следить за положением рук во время нарезки.
- Продвигать пальцы рук во время нарезки.

Оценка готового блюда

- ✓ Вкус сладковатый, соответствует требованиям.
- ✓ Цвет овощей, входящих в состав винегрета, соответствует своему цвету.
- ✓ Запах, свойственный вареным овощам.
- ✓ Нарезка мелкая, не склеенная, кубиками.
- ✓ Капуста мелко нашинкована, овощи не переварены.
- ✓ Внешний вид красивый, аппетитный.
- ✓ Винегрет эстетически украшен.

