

Министерство образования Российской Федерации Муниципальное Образовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 17» г. Усолье – Сибирское

Презентация

Украшение блюд

Сфера деятельности: Кулинария
Выполнила проект: ученица 7 «А» класса
Гришина Ольга
Руководитель проекта: учитель технологии
А. П. Номаконова

2008-2009



Украшение блюд





Фантазия
Вопросы





Проект выполнила:

Гришина Ольга
Вячеславовна

ученица 7 класса
МОУ «СОШ №17»

Руководитель проекта:

Номаконова
Александра Петровна

учитель технологии высшей
квалификационной категории



Бьёт полдня час, рабы служить к столу бегут,
Ведёт за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол – и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком.
Румяно - жёлт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером
Там шука пёстрая: прекрасны!
Прекрасно потому, что взор манит мой вкус;
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно всё и представляет Русь,
Припас домашний, свежий, здоровый.

Г. Державин

Обоснование проблемы

В нашей стране день рождения, пожалуй, является самым главным «персональным» праздником человека. Именно в этот день принято дарить подарки. Я и моя семья готовимся к маминому дню рождения. Именно в такие моменты возникают, казалось бы простые, но в то же время важные вопросы: какой подарок подарить маме, как будут украшены блюда на праздничном столе. Иными словами, нужно сделать так чтобы праздник удался. Маме одной трудно справиться с этим и я решила ей помочь. Я знаю, что это нелёгкая задача, ведь именно самое простое блюдо превратиться в деликатес, если его украсить с фантазией и вкусом.



Определение конкретной задачи

Во – первых, я решила, что все украшения из фруктов буду выполнять самостоятельно

Во – вторых, что фрукты, которые я буду покупать для украшений должны быть недорогие и соответствовать требованиям

В – третьих, украшения должны быть выполнены красиво и вызывали восхищение

Звёздочка обдумывания



Дизайн - анализ

Французские кулинары утверждают: вид красиво оформленных, вызывающих аппетит блюд доставляет не меньше удовольствия, чем вкус самих кушаний.

Создание украшений из овощей и фруктов долгое время было искусством, которое ревностно охранялось умелыми поварами.

Может ли обыкновенная картофелина превратиться в розу? А помидор - в маленького мухомора или рождественскую звезду? А яблоко - в грациозного лебедя? Оказывается, что это всё не только возможно, но и увлекательно... и модно.

Существует множество идей, воплотив которые можно придать убранству стола оригинальность и новизну, делая подаваемые блюда нарядными и изысканными.



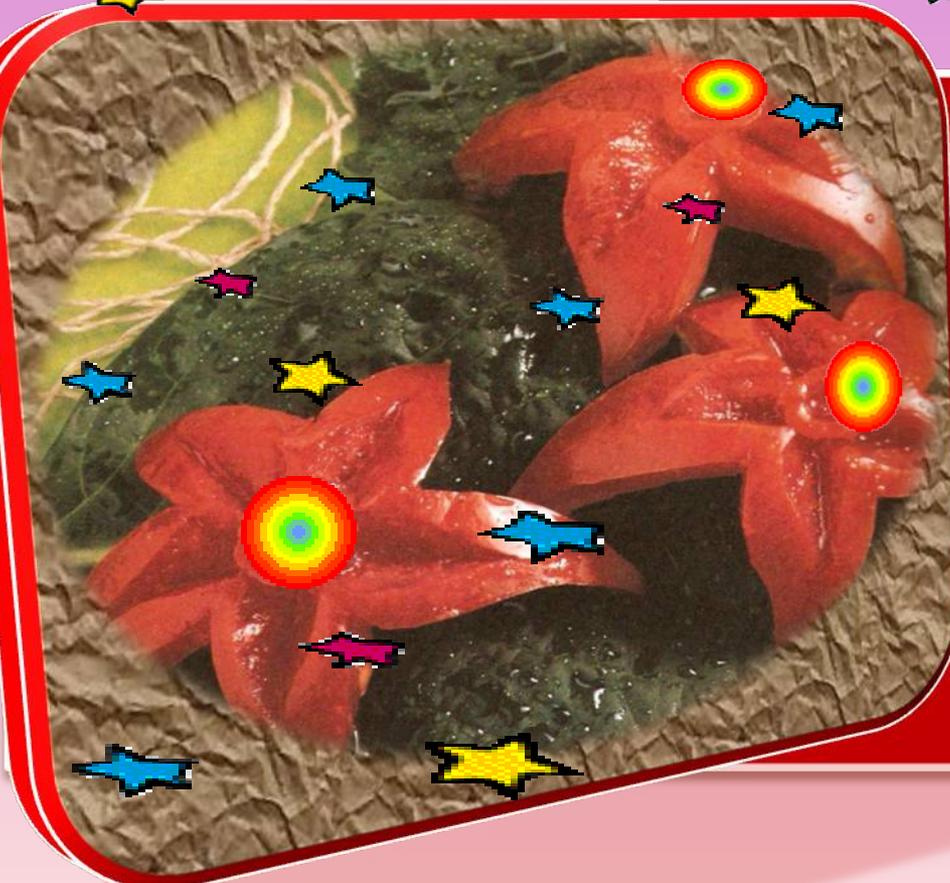
Маленький мухомор



Как аппетитно выглядит это блюдо из свежих помидор! Этот мухоморчик украсит и холодные мясные закуска. Если же вокруг его ножки добавить зелень из листьев салата, то такой грибочек можно подать даже в качестве самостоятельной закуска.



Рождественские звёзды



Для того, чтобы сделать такое оригинальное украшение необходимо выбрать твёрдый и спелый помидор и вырезать звёздочки острым ножом. Изготавливается просто и быстро



Зелёный крокодил



Благодаря своим размерам этот забавный зелёный крокодил, сделанный из огурца, очень подходит для украшения стола с холодными закусками. Его можно расположить прямо на скатерти.



Выбор оптимального варианта

После исследования различных украшений, применяемых при оформлении холодных блюд, я остановила свой выбор на фруктах, т.к. с украшениями из овощей мы знакомимся на уроках кулинарии, да и зимой питательная ценность огурцов и помидор невысока, а цены высокие. Другое дело – фрукты, которые содержат большое количество витаминов, различных кислот полезных для организма. А ко всему моя мама обожает их.

Из фруктов можно «изобрести» оригинальные, забавные украшения, которые преобразят блюда и сделают их ещё более аппетитными. Я решила украсить фруктовое ассорти и для этого выбрала яблоки, лимоны и апельсины.



Яблоки



С давних пор в Англии существует поговорка: яблоко в день – врач со двора. Яблоки губительно действуют на возбудителей многих заболеваний, являются эффективным средством в профилактике малокровия, способствуют выздоровлению после перенесённых травм, ожогов и инфекционных заболеваний. Содержат большой спектр витаминов и микроэлементов, а йода в 8 раз больше, чем бананы, и в 13 раз больше, чем апельсины.



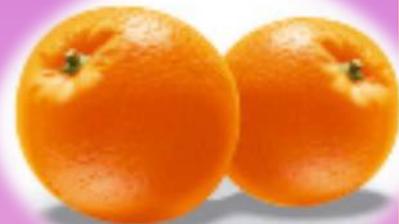
Лимонны



Моряки, совершавшие длительные морские экспедиции, заметили, что употребление в пищу лимона – лучшее средство для предотвращения такого страшного заболевания, как цинга. Лимон способствует повышению работоспособности, сопротивляемости организма неблагоприятным факторам окружающей среды, восстановлению сил при переутомлении. Оказывает существенное антиоксидантное действие, тонизирует центральную нервную систему, улучшает познавательные способности и память



Апельсины



Основные производители апельсинов – страны Средиземноморья, США, Марокко. Апельсиновое (сладкое) эфирное масло получают из кожуры апельсина. С давних пор известно как хорошее средство от лихорадки. Используется для ароматизации воздуха в помещениях, что заметно повышает настроение и работоспособность людей, находящихся в них. Повышает остроту зрения, устраняет воспаление и кровоточивость десен, легкое желчегонное, способствует выведению «шлаков», стимулирует защитные и восстановительные функции организма. Употребляется при простуде, бронхите, гриппе, сердцебиении, отеках, нарушении кровообращения.

Фонарик со звездочками



Этот фонарик из апельсина по особому осветит праздничный стол, великолепно украсит фруктовое ассорти.



Технология изготовления



Вам понадобятся:

1 крупный апельсин , круглая формочка, формочка в виде звёздочки, свечка с подставкой

- Срежьте основание апельсина и разрежьте его на две неравные части – $1/3$ и $1/2$
- С помощью ложки очистите от мякоти более крупную часть.
- Круглой формочкой выдавите в ней отверстие (дымоход).
- Формочкой в виде звёздочек выдавите на стенках повторяющийся рисунок.
- В центр меньшего кусочка (с мякотью) воткните свечку на подставке. Сверху установите купол со звёздочками.

Технология



Лебеди



Такие грациозные лебеди, сделанные из яблок, могут быть кульминационным центром фруктового ассорти.





Технология изготовления

Вам понадобятся:

2 яблока красного и зелёного цвета.

Для того чтобы фигуры не потемнели, их надо сбрызнуть соком лимона

2. Яблоко разрезать так, чтобы плодоножка оставалась на одной из половинок.
3. Половинку яблока без плодоножки положить на разделочную доску срезом вниз. Сверху посередине сделать глубокий вертикальный надрез, не доводя его до конца примерно на 1 см.
4. Отступить от первого надреза 0,5-0,7см. и сделать ещё один такой же надрез. Затем выполнить горизонтальные надрезы
5. Вырезать четвертую часть яблока в виде уголка. Таких уголков понадобится несколько.
6. Уложить уголки один в другой и сдвинуть лесенкой. Такое же количество уголков вырезать из оставшейся четверти яблока.
7. Туловище лебедя готово. Из оставшейся половинки яблока вырезать шею и голову. Для этого отрезаем тонкую пластину вместе с плодоножкой и кончиком ножа вырезаем из неё нужную фигуру. Голову лебедя вставляем в сделанный в начале работы вертикальный надрез.

Технология



Корзина с ягодами



Очаровательной лесной корзинкой можно украсить любые блюда из рыбы, как холодные, так и горячие. Она выполняет чисто декоративные функции.



Технология изготовления

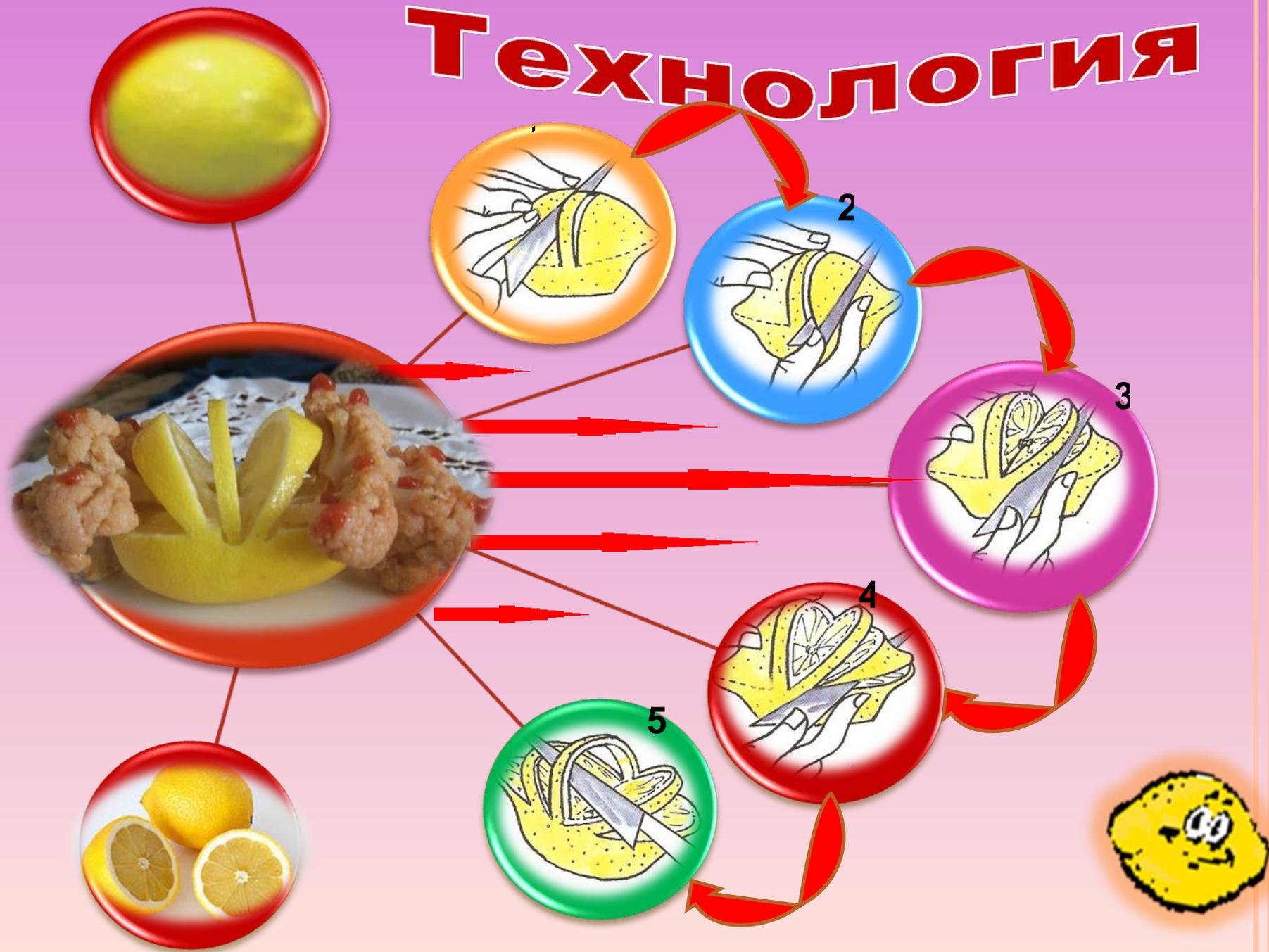
Вам понадобятся:

1 лимон, кудрявая петрушка или консервированная цветная капуста, томатная паста, 1 бумажный кулёк

- Срезать одну из сторон лимона, а с противоположной стороны по центру прорезать с двух сторон полоску шириной 3 миллиметра (до середины лимона).
- Прорезать другую полоску шириной 3 мм. по диагонали: из лимона выпадет небольшой ломтик.
- Снова сделать разрез до середины в этой же части лимона.
- Удалить ещё один маленький треугольный ломтик.
- Прodelать то же с другой стороны лимона. Очистить от мякоти ручку корзинки. Вставить в корзинку петрушку или цветную капусту. Из томатной пасты сделать ягоды.



Технология



Экономическая оценка

Чтобы убедиться в экономической целесообразности проекта, необходимо произвести предварительный расчёт себестоимости фруктов.

Результаты расчётов я занесла в таблицу:

№	Наименование продуктов	Цена за 1кг. (руб.)	Количество (шт.)	Затраты (руб.)
1.	Яблоки	48 руб.	2 шт.	24 руб.
2.	Апельсины	60 руб.	1 шт.	13 руб.
3.	Лимоны	95 руб.	1 шт.	18 руб.
	Итого:			55 руб.

Цветную капусту использовала из домашних маминых заготовок

Санитарно - гигиенические требования

➤ К лицу, приготавливающему пищу:

Приготавливать пищу нужно в специальной одежде.

Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку.

Ногти должны быть коротко острижены.

Если на пальцах есть царапины, эти места нужно перевязать бинтом или надеть резиновый напальчник.

➤ К приготовлению пищи:

Различные виды продуктов обрабатывать на разных разделочных досках, в соответствии с маркировкой.

➤ К хранению продуктов:

Продукты хранить в холодильнике. Различные продукты требуют различной температуры хранения, поэтому в холодильнике их помещают в соответствующие места.

Реклама



Украшение необычное,

По цене - приличное,

По вкусу – пикантное,

На глаз – элегантное!

Эстетический, яркий вид

Вызывает аппетит.