

Исследовательский проект на тему:

«ПРОЦЕНТЫ В КУЛИНАРИИ»

*Авторы: Галина Зульхиза и
Беляев Влад группа 3-17*

Уфа – 2017 г.

1. Подобрать информацию в источниках
2. Изучить историю возникновения процента



4. Провести опыт «Изменение процентного содержания ингредиента на 1 %»

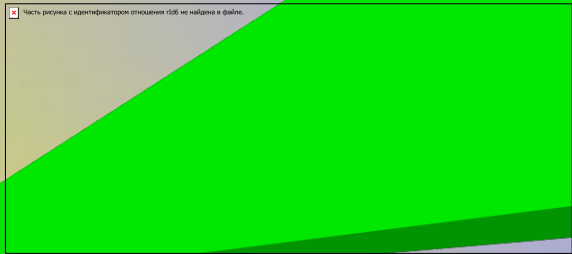
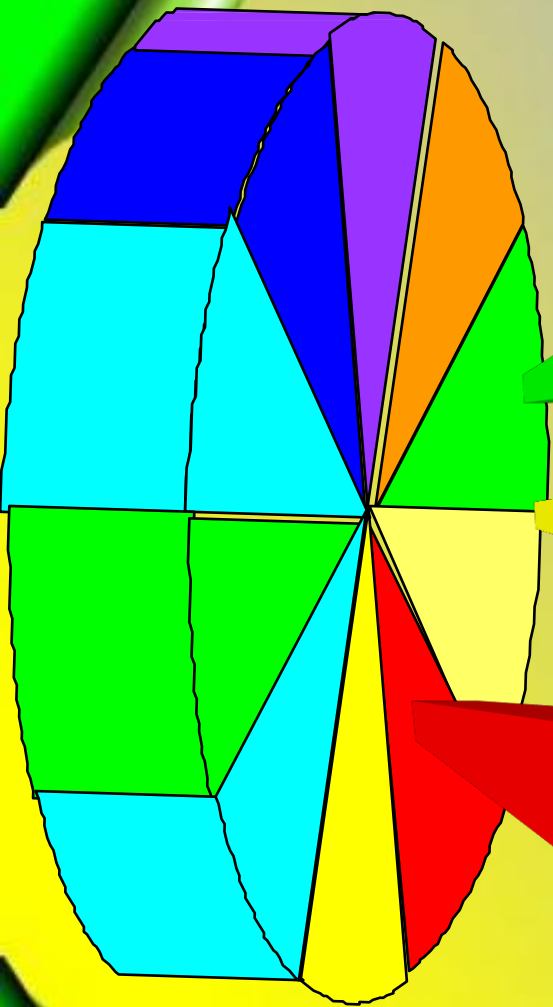
Цель:
выяснить какую роль играет
процентное содержание ингредиентов в
кулинарии.



задачи

3. Провести социологический опрос

5. Провести сравнительный анализ по результатам опыта



проценты

Предмет исследования:

**проценты
в кулинарии**

Гипотеза:

**ПРЕДПОЛОЖИМ, ЧТО
ИЗМЕНЕНИЕ ПРОЦЕНТ-
НОГО СОДЕРЖАНИЯ, КА-
КОГО-ЛИБО ИНГРЕДИЕН-
ТА НА ЕДЕНИЦУ ИЗМЕ-
НИТ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТ-
ВА ПРОДУКТА.**

ЦРОВЕЪКА БЕЗАНРІАТОВ ОУРІІА

ОПРОС ОБЩЕСТВЕННОГО МНЕНИЯ

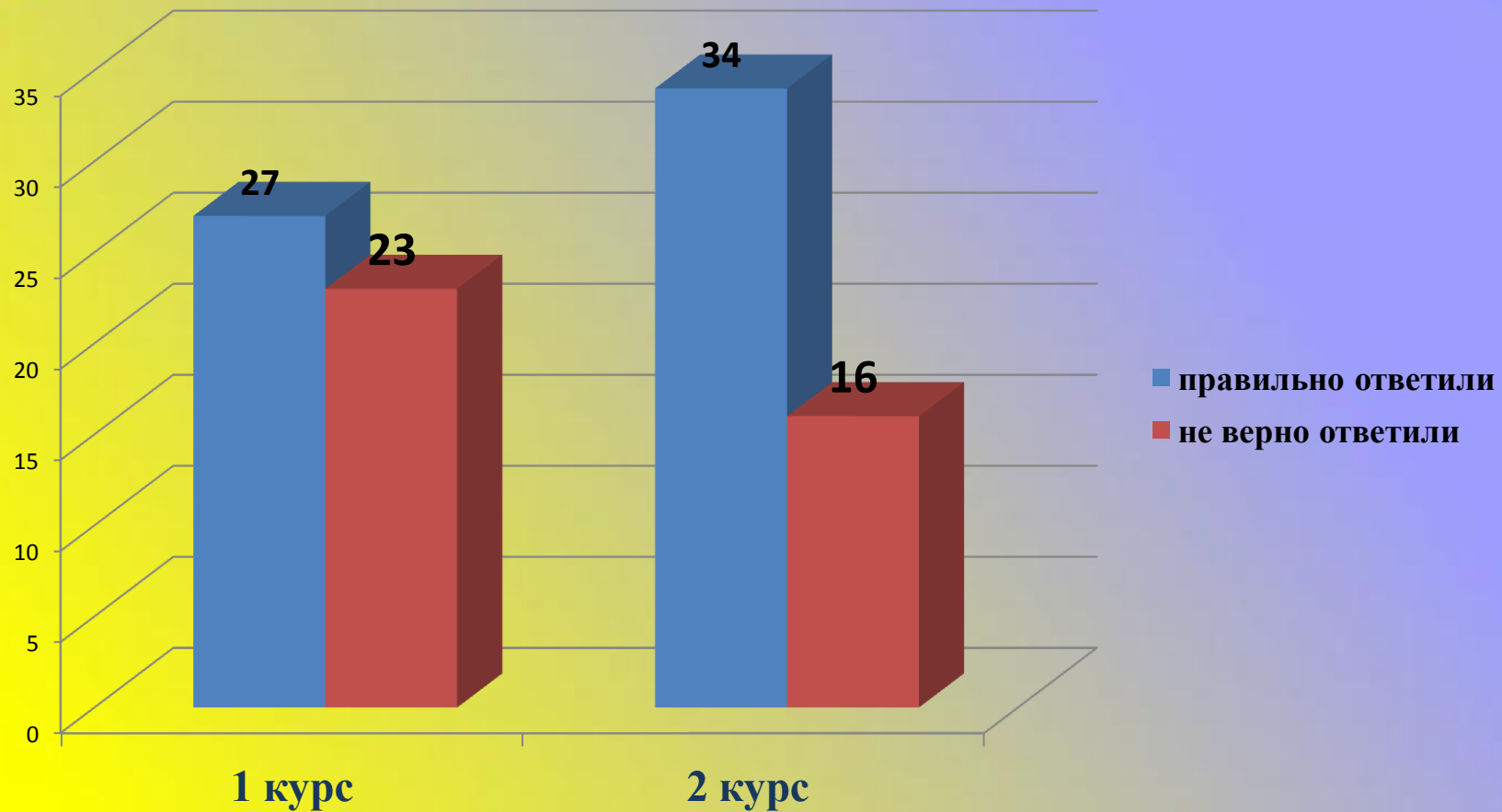
Знаете ли вы что такое процент?

Как вы думаете проценты применяются в кулинарии?

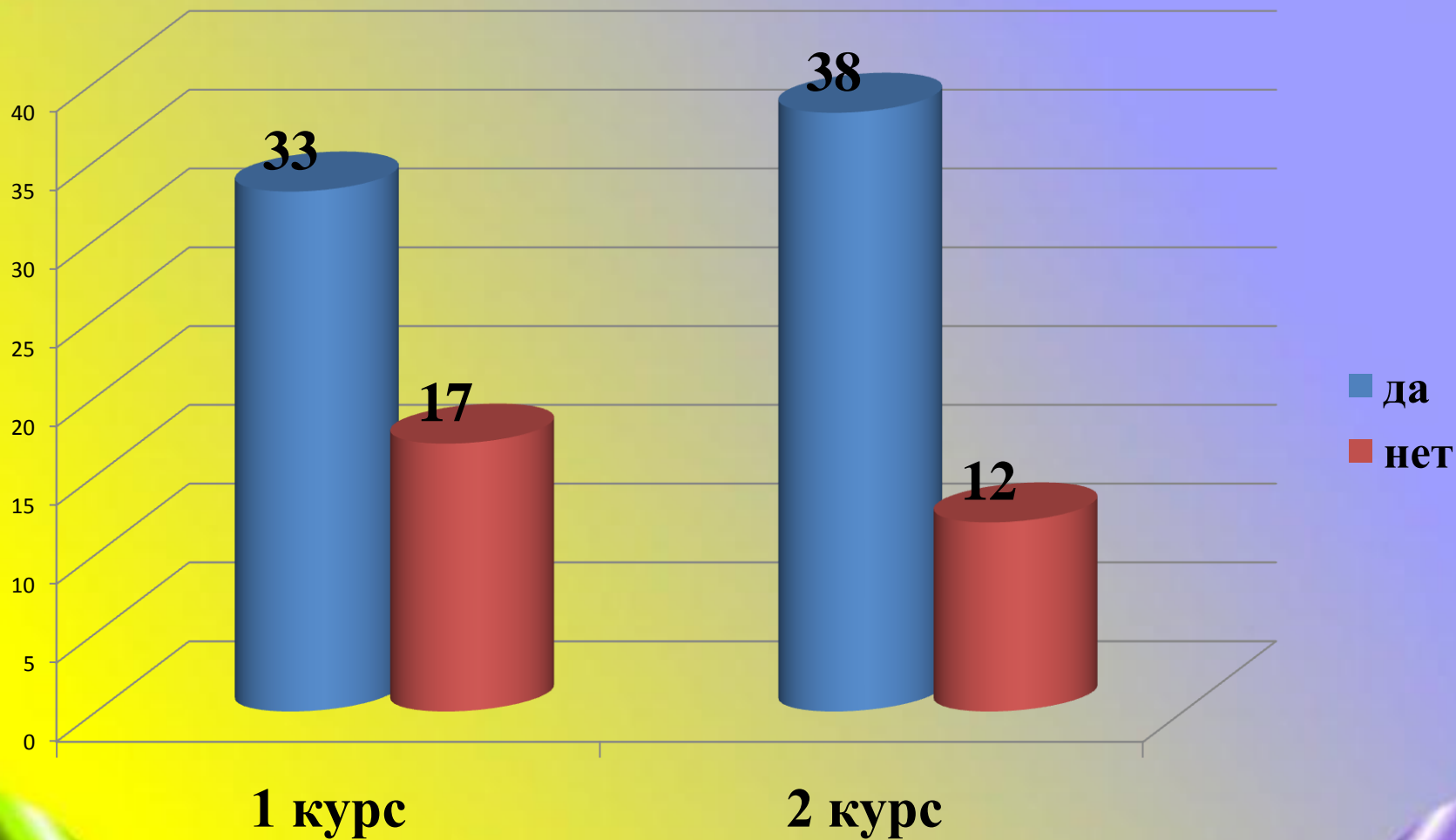
Изменяются ли вкусовые качества продукта, если изменить всего на 1% процентное содержание какого-либо ингредиента?



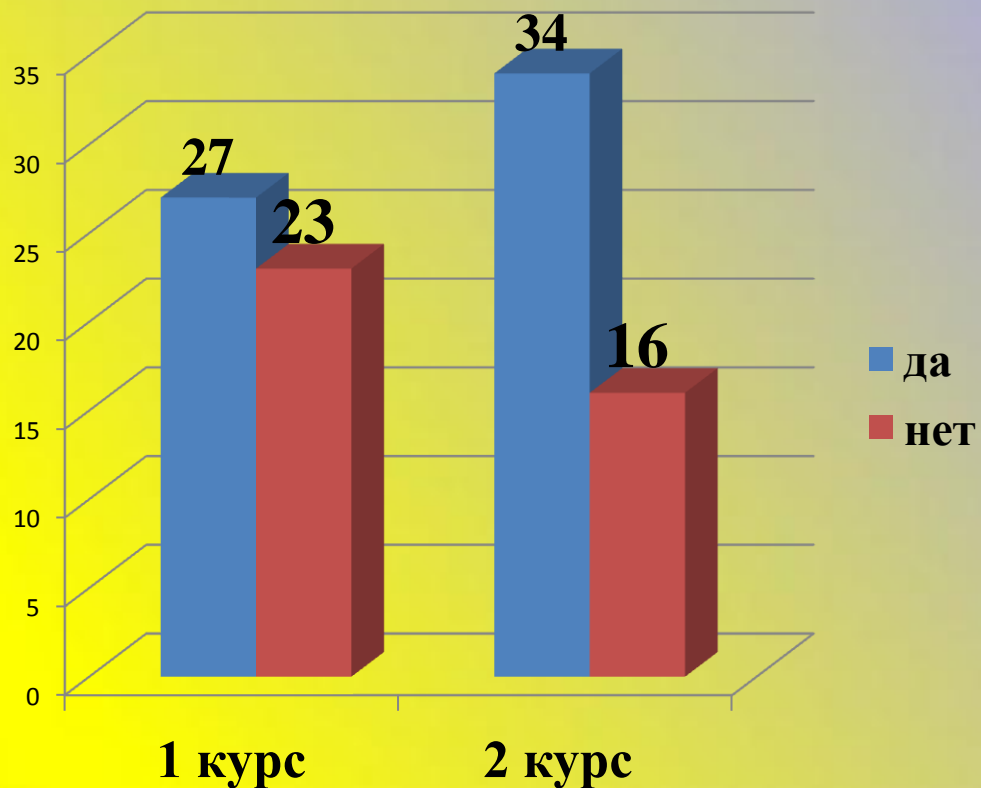
Знаете ли вы что такое проценты?



Как вы думаете проценты нужны в кулинарии?



Изменится ли вкус продукта, если изменить процентное содержание какого-либо ингредиента на 1%?



Ход работы:

1. Выбран рецепт печенья
2. Куплены необходимые продукты
3. Испечено печенье по данному рецепту
4. Изменено процентное содержание продукта (сахара)
5. Испечено печенье с изменением процентного содержания ингредиента
6. Попробовано. Сделан вывод



РЕЦЕПТ ПЕЧЕНЬЯ

Мука- 3,5 стакана

Сахар- 1 стакан

**Сливочное масло-
300г.**

Яйца- 2 штуки

Сода-0,5 ч.л.

Соль - ¼ ч.л.



Изготовление печенья:



Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм., смазать яйцом. На поверхности провести кондитерским гребешком волнистые линии. После высыхания теста фигурными выемками вырубают печенье. Выпекать печенье на не смазанных маслом листах. Украсить изделие орехами или вареньем.



**Были куплены продукты и
взято их нужное количество,
произведено взвешивание:**

- Сахар- 200грамм,
- Мука- 490 грамм,
- Соль- 3 грамма,
- Сода- 7 грамм,
- Яйца- 100 грамм,
- Масло- 200 грамм.

**Сложены полученные
результаты:**

$$200+490+3+7+100+200=1000$$

грамм.

д

**Вычислено процентное
содержание каждого
ингредиента:**

- Сахар- $200:1000*100=20\%$,
- Мука- $490:1000*100=49\%$,
- Соль- $3:1000*100=0,3\%$,
- Сода- $7:1000*100=0,7\%$,
- Яйца- $100:1000*100=10\%$,
- Масло $200:1000*100=20\%$.

з

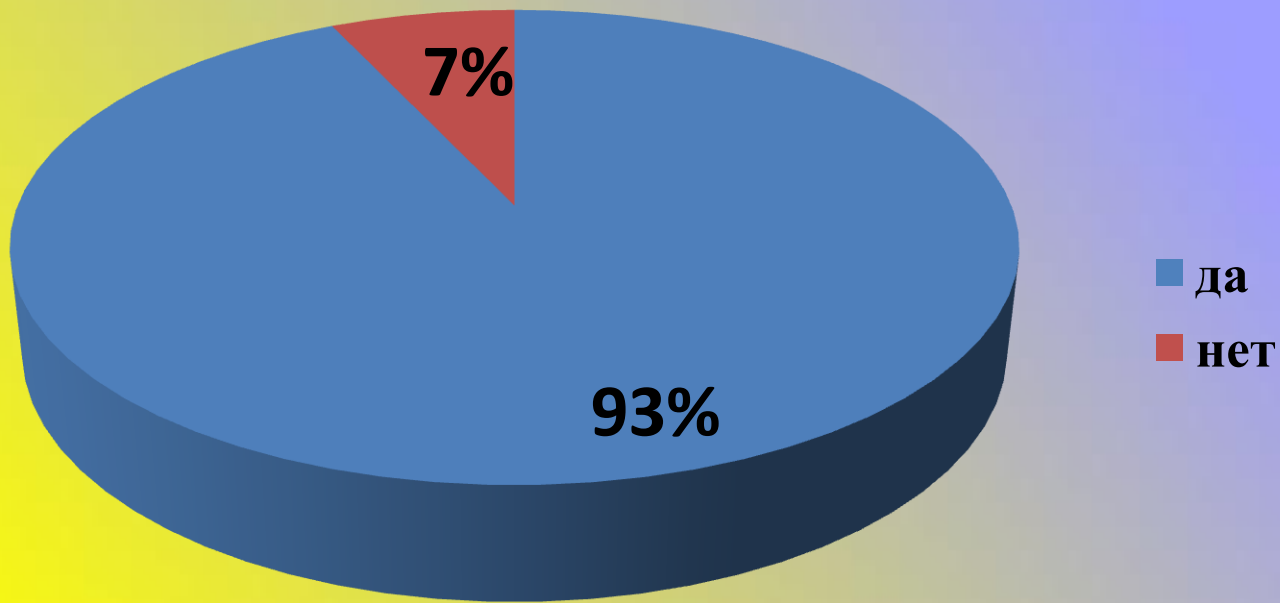
**Вычислено сколько грамм
вещества приходится на 1%:**

- Сахар - $200:100=2$ грамма,
- Мука - $490:100=4,9$ грамма,
- Соль - $3:100=0,03$ грамма,
- Сода - $7:100=0,07$ грамма,
- Яйцо - $100:100=1$ грамм,
- Масло - $200:100=2$ грамма.

**Изменяя по очереди
процентное содержание
ингредиентов на, 1% было
испечено печенье.**

ПРОВЕРКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОПЫТА

Студенты УКИП и С



Таким образом,

Выявили что: изменение процентного содержания ингредиентов в кулинарии играет важную роль. Выдвинутая нами гипотеза доказана.



В ходе проведенного опыта было выяснено, что изменение какого либо ингредиента всего лишь на 1% все равно влияет на вкусовые качества изготавливаемого продукта. Показано, что проценты применяются в повседневной жизни и играют важную роль.



Можно сделать совет : всегда придерживаться предложенного рецепта.

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**