

Разговор с поваром столовой



Поиск информации в сети интернет



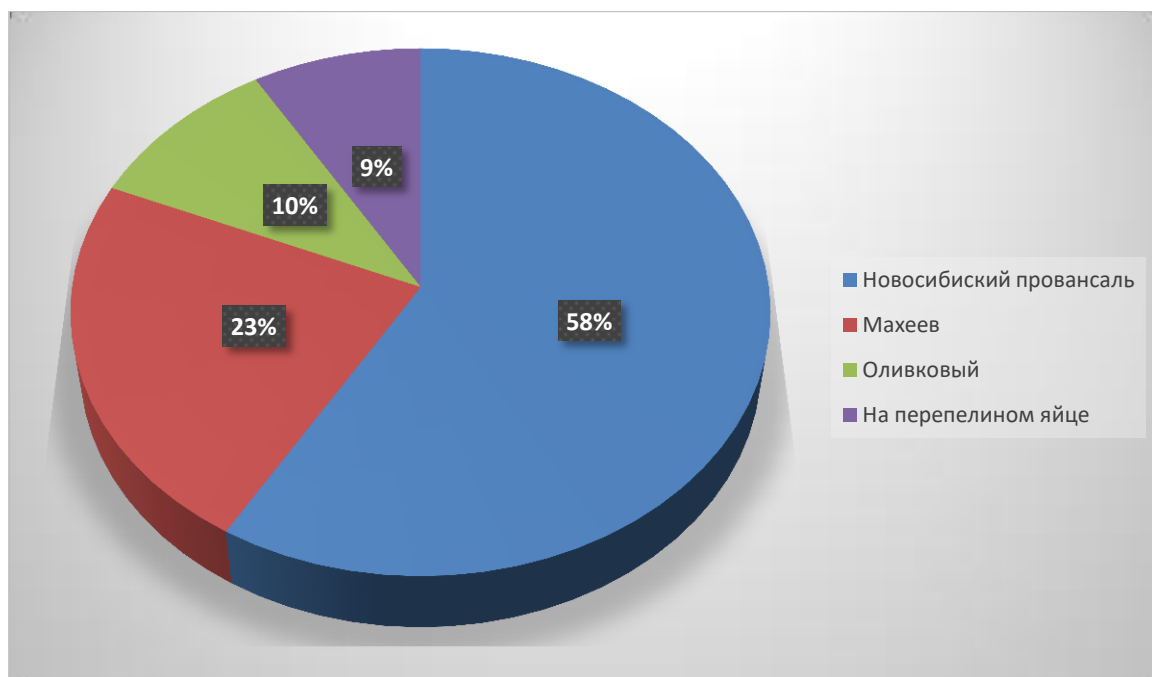
Анкета

1. Употребляете ли вы в пищу майонез?
2. Как вы думаете, что входит в состав майонеза?
3. Майонез, какой торговой марки вы предпочитаете?
4. Делаете ли вы домашний майонез?



Диаграмма №1

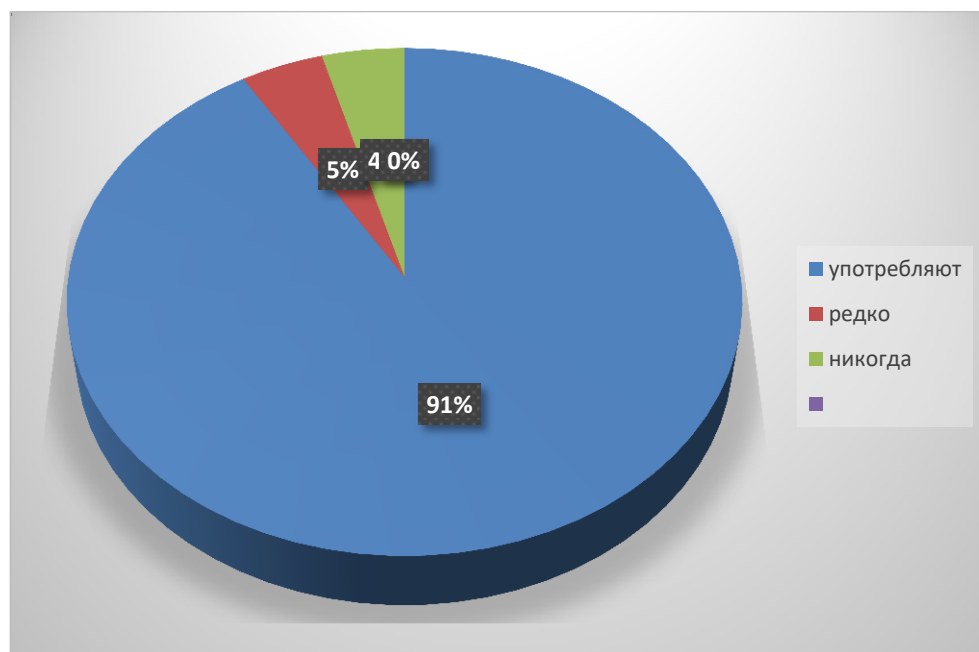
**«Популярность торговых марок майонеза среди педагогов, учащихся и их родителей
МКОУ - Усть- Луковская СОШ»**



Приложение № 5

Диаграмма №2

**«Уровень популярности майонеза среди педагогов, учащихся и их родителей МКОУ
Усть-Луковская СОШ»**



Приготовление майонеза



Ассортимент майонеза на полках магазина нашего села.



Опыт №1





Таблица 1

Содержание крахмала в майонезе

	«Mr. RiccoНа перепелином яйце»	«Новосибирский провансаль»	«Слобода Оливковый»	«Махеев Салатный»	Свой майонез
Изменение окраски	Изменился	Не изменился	Не изменился	Изменился	Не изменился

Приложение №9

Опыт №2.



Сравнительная характеристика стойкости эмульсии.

№ п.п	Майонез	Результат
1	«Mr. RiccoНа перепелином яйце»	Стал очень быстро плавиться, шипеть и превратились в мелкую горелую крошку
2	«Новосибирский провансаль»	При нагревание масло отделилось от яйца. Получилась лепешка из яйца и масло, но лепешка затем стала немного подгорать.
3	«Слобода Оливковый»	Стал быстро плавиться, шипеть и превратились в мелкую горелую крошку
4	«Махеев Салатный»	Стал очень быстро плавиться, шипеть и превратились в мелкую горелую крошку
5	Свой майонез	При нагревание масло отделилось от яйца. Получилась лепешка из яйца и масло, что подтверждает качество майонеза.

Приложение № 10



Таблица 3

Определение консистенции майонеза.

Майонез	Результат
«Mr. RiccoНа перепелином яйце»	Не соблюдена технология приготовления.
«Новосибирский провансаль»	Соблюдена технология приготовления.

«Слобода Оливковый»	Не соблюдена технология приготовления.
«Махеев Салатный»	Не соблюдена технология приготовления.
Свой майонез	Соблюдена технология приготовления.