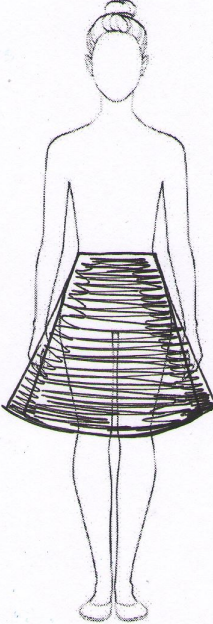
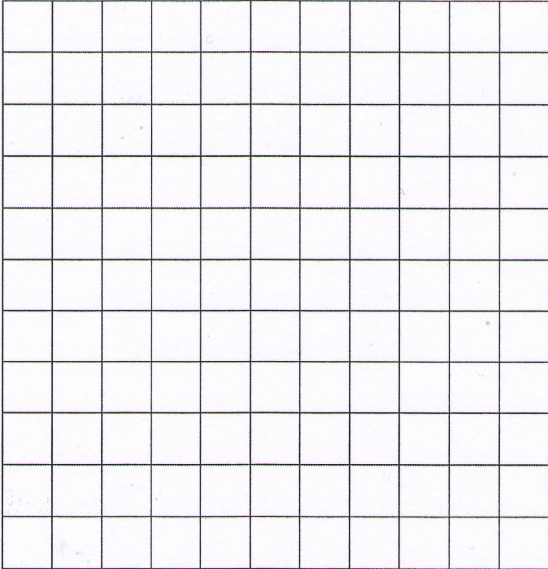
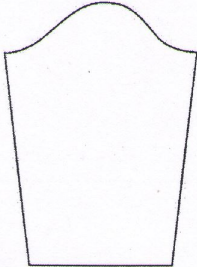


10-1

1.	
2.	Картошка. Входит в салат Винегрет; гарнир к ушкы с запечёной курицей (запечён. картошка); суп пюре; draniki; пюре; картошка с овощами в горшочках.
3.	Ответ: 
4.	Да, будут. От количества прицепленных колёс к первому (ведущему колесу) механизма работа не изменится. Колёса будут вращаться.

5.	Решение:	
	Ответ:	
6.	Решение: 1) $60 \times 50 = 3000$ (ккал. на вес девочки)	
	2) $\frac{3000 \cdot 15}{100} = \frac{45000}{100} = 450$ ккал (подросток)	
	Ответ: 450	
7.		
8.		
9.		
		

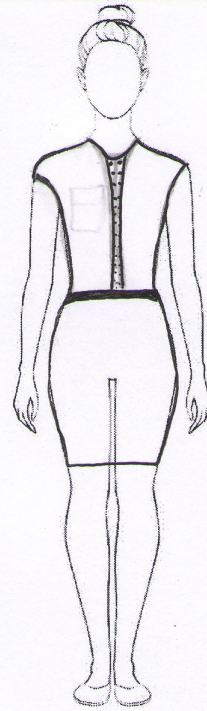
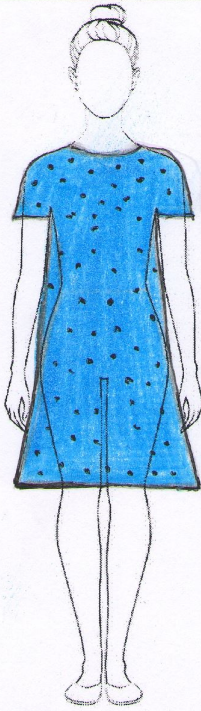
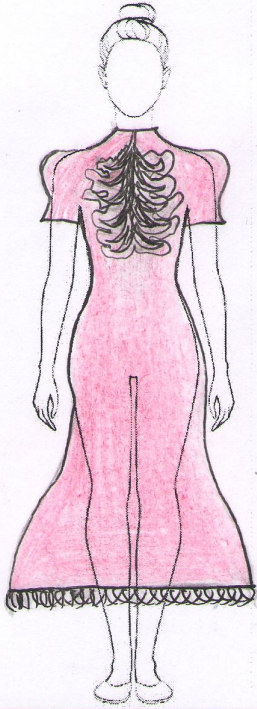
10.	Решение: 1) $200 \cdot 150 = 30\,000$ (руб) за все брешки по 150 р. 2) $200 \cdot 80 = 16\,000$ (руб) за все брешки по 80 р. 3) $30\,000 - 16\,000 = 14\,000$ (руб). Ответ: 14 000
11.	
12.1	Ароматный куриный бульон с морковкой и репчатый лук, пирожки из дрожжевого теста с рисом и яйцом.
12.2	Для приготовления теста: 500 мл молока; 1 кг просеяной муки (пшеничной); 150-200 гр сливочного масла; 50 гр дрожжей; 2 ст. л. сахара; 1 ч. л. соли; 2 шт яйца.
12.3	Для приготовления начинки: 350 ⁴⁰⁰ гр отварного риса; 5 шт отварных яиц (вкрутую), зеленый лук (по желанию) 200 гр.

12.4	<p>Для приготовления бульона: 1шт репчатого лука; 1шт моркови (очищенной); мясо курицы.</p> <p>Существует большое кол-во вариантов приготовления куриного бульона. Для того, чтобы получить ароматный и вкусный бульон, мы используем куриное мясо, а не кости.</p>
12.5	<p>Для приготовления дрожжевого теста нужно смешать все ингредиенты: в тёплой молоке (500мл) добавляем дрожжи, даём постоять 3 минуты; затем добавляем лук, сливочное масло, соль, сахар, 2 яйца. Замешиваем тесто. Нагреваем</p> <p>Замешиваем руками до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.</p> <p>Далее накрываем его полотенцем и оставляем на час.</p> <p>Затем снова замешиваем тесто руками и после этого оставляем его под полотенцем ещё на 20 минут.</p>
12.6	<p>Для начинки мы отвариваем 350-400г риса (варим в течение 40 минут или до готовности);</p> <ul style="list-style-type: none"> - отвариваем 5шт яйца (вкрутую); - после приготовления яйца, опускаем их в холодную воду на 10-15 минут (яйца остынут и их легче будет очистить от скорлупы); - по желанию нарезаем зелёной лук колечками (мелко); - смешиваем все ингредиенты: рис, яйца, лук (по желанию).

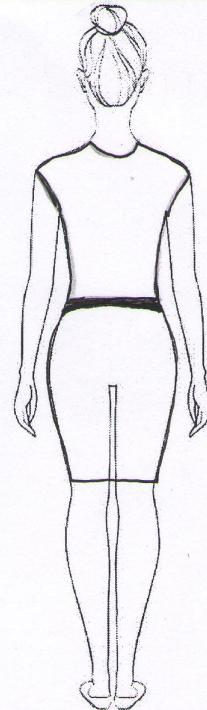
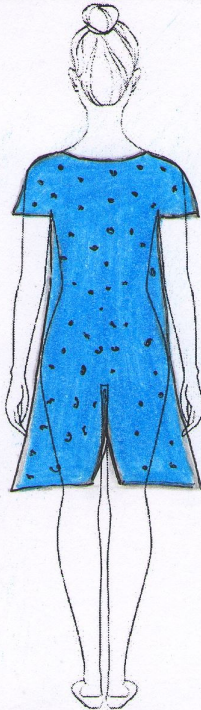
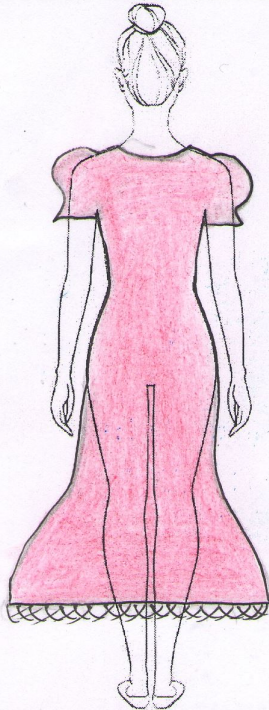
12.7	<p>Для приготовления пирожков мы сформируем из теста "шарики". Далее раскатываем их скалкой, делаем лепёшку. (Если тесто сильно прилипает, добавляем немного муки, присыпаем сверху);</p> <p>Выкладываем начинку из риса, яич и лука (по желанию), количество начинки по предпочтению, но оставьте место для того, чтобы сформировать пирожки.</p> <p>- Формируем пирожки, крепко закрепляя кончики теста, чтобы во время приготовления они не развалились.</p> <p>- Ставим в разогретую духовку пирожки на 180-200°C (в зависимости от духовки) на 20-25 минут.</p> <p>Приятного аппетита!</p>
12.8	<p>Для приготовления теста такого количества, как у нас требуется ёмкость минимум на 1,5 л.</p>
12.9	<p><u>Сервировка стола:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - поугостенную, чистую скатерть постелить на стол; - расставить 10 тарелок для бульона и 10 тарелок для пирожков (на 10 чел.); тарелка для хлеба; - на тарелки положить салфетки; - справа от тарелки положить ложку и нож, слева вилку (вдруг, кто-нибудь из гостей предпочитает резать пирожки и есть вилкой); - по-середине стола поставить вазу с искусственными красивыми цветами (чтобы лепестки не опадали)

13.

Эскиз (вид спереди)



Эскиз (вид сзади)



Назначение			
Описание модели			
Декоративная отделка			
Ткань, материал			
13.5	Технология изготовления		
	<i>Ночная сорочка :</i>		
	<i>- измерить, взять мерки</i>		
	<i>- подготовить ткань для выкройки</i>		