

ДЕКОРАТИВНАЯ КУЛИНАРИЯ



Как украшать блюда

Элективный курс
образовательной области
«ТЕХНОЛОГИЯ»

Автор: Рябинина

Оксана Альбертовна
учитель технологии
МОУ «СОШ №172»



ПРОБЛЕМНЫЕ ВОПРОСЫ КУРСА

- ◆ Умение судить о качестве искусства?
- ◆ Зависит ли вид от вида?
- ◆ Являются ли самостоятельными элементами блюд?
- ◆ Возможно ли превратить в розу?



■ наука или

ешнего

енты блюд

ь превратить



Тематический план курса

Темы

1. Сочетание вкуса и цвета в декоративной кулинарии.	1
2. Холодные закуски и простые украшения.	1
3. Забавные украшения для закусок.	1
4. Украшения из яиц.	1
5. Украшения из цитрусовых.	1
6. Украшения – гарниры.	1
7. Папильотки, манжетки, розетки для украшения мясных блюд.	1
8. Защита творческих проектов.	1
Итого	8

Декорация или сервировка



Украшение рыбных блюд



Холодные закуски и простые украшения





Ук



ОВЫХ



ОГ

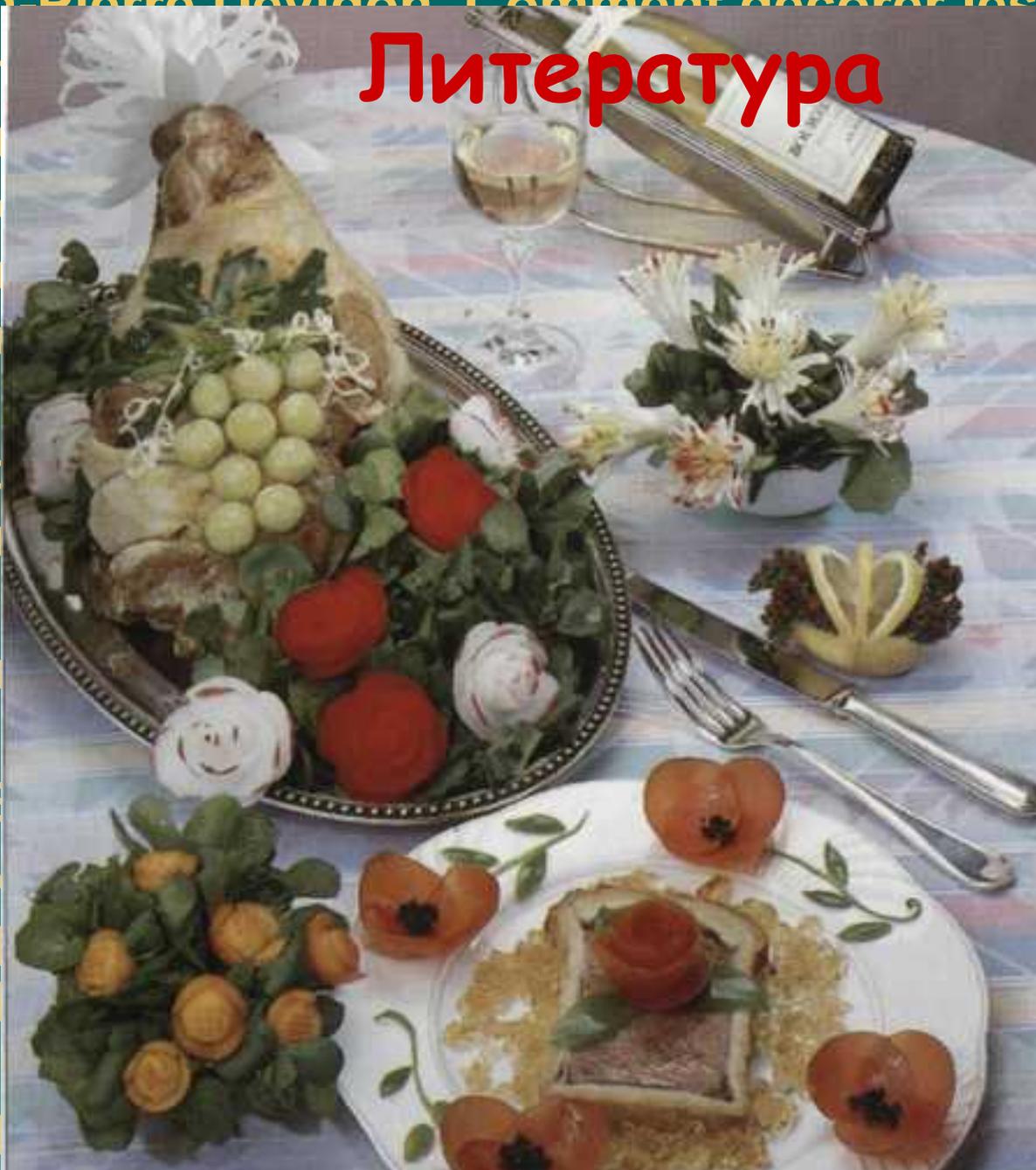


Ук

од



Литература



1. Jean Pierre Devigen. Comment decorer les plats, Edition

2. Калд
фрукто

21-й в

3. Чкал

барме

рестор

Ростов

4. Ерм

для уч

1993

5. CD в

DELTA

«Про

ЭНЦИ

«Нави

БОЛЫ

вощей и
«Ниола

ка»/. –

пособие
ещение,

РИИ.

org. 2002,

5. CD

ELTA-MM

Corp. 2002 «Навигатор» (ООО «Программа 2000»)

