



*«Презентация на блюдечке
с голубой каемочкой»*

Наш продукт – презентация





Как мы видим свой продукт

imedia.stud.forum@gmail.com 

Как видит его адресат



*Наша задача –
красиво
сервировать.*

*Подать на блюдечке
с голубой каемочкой.*



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. Текстовые блоки
2. Шрифты и заголовки
3. Картинки
4. Цветовое оформление

A still life photograph of a dining table set with a vibrant red tablecloth. In the upper left, a silver tray holds several bright yellow lemon slices. Below it, a dark plate contains golden-brown fried items, possibly fish or bread. A silver fork and knife are placed on the table. In the center, a pair of ornate silver knives with decorative handles lies diagonally. At the bottom, three ornate, faceted glass glasses are arranged. The lighting is dramatic, creating strong highlights and deep shadows.

Структура слайда

Что такое винегрет?

Винегрёт — популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука.

Относится к закусочным холодным блюдам.



Что такое винегрет?



Винегрет — популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука.

Относится к закусочным холодным блюдам.



Что такое винегрет?

Винегрёт — популярный в России и других странах бывшего СССР салат.

Готовится из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука.



Любимые салаты



Популярными в России и других странах бывшего СССР салатами являются **винегрет**, **оливье**, **мимоза**.



Как приготовить винегрет?



1. Отварить свеклу, морковь и картофель. Очистить. Нарезать кубиками.

2. Солёный огурец порезать кубиками, лишнюю жидкость слить. Квашеную капусту как следует отжать.

3. Выложить все ингредиенты в салатник, перемешать, добавить зелёный горошек. Заправить салат.

Несколько правил



- Найдите главное
- Поймите логику
- Постройте структуру

A still life photograph of a dining table set with a vibrant red tablecloth. In the upper left, a silver tray holds several slices of fresh lemons. Below it, a dark plate contains golden-brown fried items, possibly fish or bread. A silver fork and knife are placed on the table. In the center, a pair of ornate silver knives with decorative handles lies diagonally. At the bottom, three elegant, faceted crystal glasses are arranged. The lighting is dramatic, creating strong highlights and deep shadows.

Работа с картинками







Фото должно:

- 1.отражать суть описываемого;
- 2.быть в хорошем качестве;
- 3.не иметь водных знаков.

Несколько правил



- Настраивайте параметры поиска
- Выбирайте большие картинки
- Отдайте предпочтение фотографиям с хорошим уровнем света
- Воспользуйтесь бесплатными сервисами

www.Imagefinder.com

www.Pinterest.com

И ещё 68 ресурсов здесь

<http://www.adme.ru/tvorchestvo-fotografy/70-luchshih-resursov-s-be-splatnymi-fotografiyami-975760/>

- Работайте с изображением

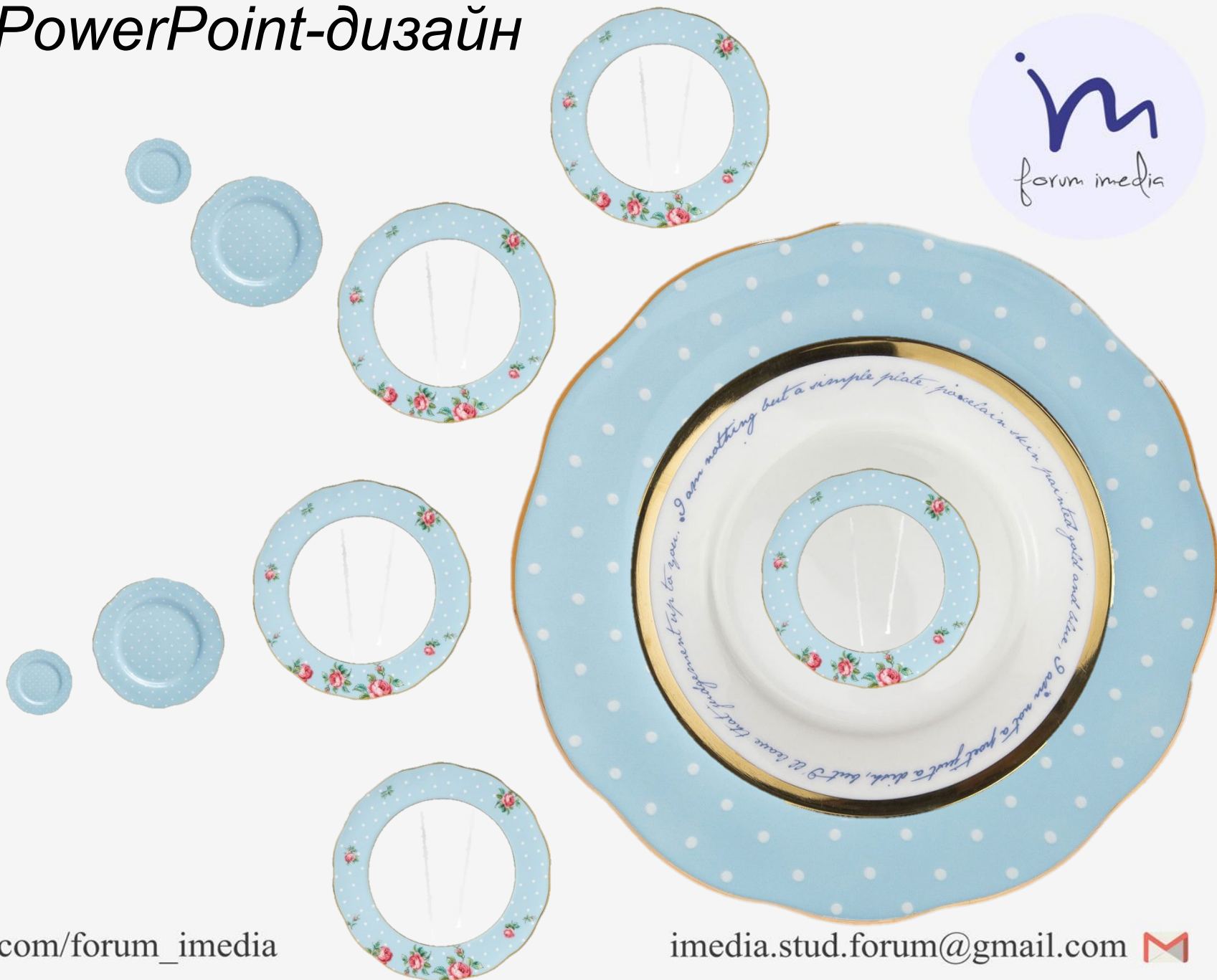
PowerPoint-дизайн



PowerPoint-дизайн



PowerPoint-дизайн



A still life photograph of a dining table set with a vibrant red tablecloth. In the upper left, a silver tray holds several slices of fresh lemons. Below it, a dark plate contains golden-brown fried items, possibly fish or bread. A silver fork and knife are placed on the table. In the center, a pair of silver knives with ornate handles is laid out. At the bottom, three ornate, faceted glass tumblers are arranged. The lighting is dramatic, creating strong highlights and deep shadows.

Работа с текстом

Классический винегрет: рецепт, как приготовить

Варёную свеклу очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Сложить в глубокую тарелку.

Варёную морковь также очищаем и нарезаем ломтиками. Нарезанную морковь добавить к свекле.

Картофель нужно отварить в мундире, немного остудить и нарезать кубиками. И добавляем в тарелку к овощам.

Солёный огурец режем кубиками, лишнюю жидкость сливаем. Квашеную капусту необходимо перебрать и как следует отжать, а если она слишком кислая, то промыть, при необходимости измельчить. Всё добавить в тарелку к остальным овощам, сюда же добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.

Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.

Винегрет также можно заправить майонезом, либо приготовить заправку: 1 ч.л. горчицы, соль (по вкусу) растереть с растительным маслом и развести 2-3% уксусом (1/4 стакана).

Перед подачей готовый винегрет уложить в салатники и посыпать зелёным луком и зелёным горошком. Приятного аппетита!

Классический винегрет: рецепт, как приготовить

Варёную свеклу очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Сложить в глубокую тарелку.

Варёную морковку также очищаем и нарезаем ломтиками. Нарезанную морковь добавить к свекле.

Картофель нужно отварить в мундире, немного остудить и нарезать кубиками. И добавляем в тарелку к овощам.

Солёный огурец режем кубиками, лишнюю жидкость сливаем. Квашеную капусту необходимо перебрать и как следует отжать, а если она слишком кислая, то промыть, при необходимости измельчить. Всё добавить в тарелку к остальным овощам, сюда же добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.

Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать. Винегрет также можно заправить майонезом, либо приготовить заправку: 1 ч.л. горчицы, соль (по вкусу) растереть с растительным маслом и развести 2-3% уксусом (1/4 стакана).

Перед подачей готовый винегрет уложить в салатники и посыпать зелёным луком и зелёным горошком. Приятного аппетита!

Классический винегрет: рецепт, как приготовить

1. Варёную свеклу очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Сложить в глубокую тарелку.
2. Варёную морковь также очищаем и нарезаем ломтиками. Нарезанную морковь добавить к свекле.
3. Картофель нужно отварить в мундире, немного остудить и нарезать кубиками. И добавляем в тарелку к овощам.
4. Солёный огурец режем кубиками, лишнюю жидкость сливаем. Квашеную капусту необходимо перебрать и как следует отжать, а если она слишком кислая, то промыть, при необходимости измельчить. Всё добавить в тарелку к остальным овощам, сюда же добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
5. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать. Винегрет также можно заправить майонезом, либо приготовить заправку: 1 ч.л. горчицы, соль (по вкусу) растереть с растительным маслом и развести 2-3% уксусом (1/4 стакана).
6. Перед подачей готовый винегрет уложить в салатники и посыпать зелёным луком и зелёным горошком.

Приятного аппетита!

Классический винегрет: рецепт, как приготовить

1. Варёную свеклу очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Сложить в глубокую тарелку.
2. Варёную морковь также очищаем и нарезаем ломтиками. Нарезанную морковь добавить к свекле.
3. Картофель нужно отварить в мундире, немного остудить и нарезать кубиками. И добавляем в тарелку к овощам.
4. Солёный огурец режем кубиками, лишнюю жидкость сливаем. Квашеную капусту необходимо перебрать и как следует отжать, а если она слишком кислая, то промыть, при необходимости измельчить. Всё добавить в тарелку к остальным овощам, сюда же добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
5. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать. Винегрет также можно заправить майонезом, либо приготовить заправку: 1 ч.л. горчицы, соль (по вкусу) растереть с растительным маслом и развести 2-3% уксусом (1/4 стакана).
6. Перед подачей готовый винегрет уложить в салатники и посыпать зелёным луком и зелёным горошком.

Приятного аппетита!

Рецепт классического винегрета

1. Отварить морковь, свеклу и картофель. Остудить. Порезать кубиками.
2. Солёный огурец нарезать кубиками, слить лишнюю жидкость. Квашеную капусту так же как следует отжать, если необходимо, нарезать помельче.
3. Добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
4. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.
5. Выложить винегрет в салатник.

Приятного аппетита!

Рецепт классического винегрета

1. Отварить морковь, свеклу и картофель. Остудить. Порезать кубиками.
2. Солёный огурец нарезать кубиками, слить лишнюю жидкость. Квашеную капусту так же как следует отжать, если необходимо, нарезать помельче.
3. Добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
4. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.
5. Выложить винегрет в салатник.

Приятного аппетита!

Рецепт классического винегрета

1. Отварить морковь, свеклу и картофель. Остудить. Порезать кубиками.
2. Солёный огурец нарезать кубиками, слить лишнюю жидкость. Квашеную капусту так же как следует отжать, если необходимо, нарезать помельче.
3. Добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
4. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.
5. Выложить винегрет в салатник.

Приятного аппетита!



Рецепт классического винегрета

1. Отварить морковь, свеклу и картофель. Остудить. Порезать кубиками.
2. Солёный огурец нарезать кубиками, слить лишнюю жидкость. Квашеную капусту так же как следует отжать, если необходимо, нарезать помельче.
3. Добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
4. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.
5. Выложить винегрет в салатник.

Приятного аппетита!

Рецепт классического винегрета

1. Отварить морковь, свеклу и картофель. Остудить. Порезать кубиками.
2. Солёный огурец нарезать кубиками, слить лишнюю жидкость. Квашеную капусту как следует отжать.
3. Добавить зелёный горошек и мелко нарезанный зелёный лук.
4. Заправить овощи растительным маслом и тщательно перемешать.

Приятного аппетита!



Как приготовить винегрет?



1. Отварить свеклу, морковь и картофель. Очистить. Нарезать кубиками.



2. Солёный огурец порезать кубиками, лишнюю жидкость слить. Квашеную капусту как следует отжать.



3. Выложить все ингредиенты в салатник, перемешать, добавить зелёный горошек. Заправить салат.

Несколько правил

- Ставьте межстрочные интервалы между абзацами
- Расставляйте буллиты или пронумерованные списки
- Сокращайте
- Не забывайте о заголовке
- Следите за тем, чтобы отступы были на одном уровне

ЛАЙФХАК

Создайте один слайд как образец и дублируйте его на всю презентацию.

Меняйте только содержание, форматирование останется.

A still life photograph of a dining table set. The table is covered with a vibrant red tablecloth. In the upper left, a silver tray holds several slices of fresh lemons. Below it, a dark plate contains several pieces of fried food, possibly fish or chicken. A silver fork and knife are placed on the table. In the center, a pair of silver knives with decorative handles is laid out. In the lower right, three ornate, faceted glass tumblers are arranged. The lighting is dramatic, creating strong highlights and deep shadows.

Цветовое оформление

Цветовое оформление



Несколько правил

- Выберите одну палитру цвета (сервис <http://www.pictaculous.com>)
- Следуйте этой палитре
 - в оформлении плашек
 - в цвете шрифта
 - в тональности фотографий и иллюстраций

A still life photograph of a dining table set with a vibrant red tablecloth. In the upper left, a silver-plated plate holds several bright yellow lemon slices. Below it, a dark plate contains golden-brown fried items, possibly fish or bread. A silver fork and knife are placed on the table. In the center, a pair of ornate silver knives with decorative handles lies diagonally. At the bottom, three ornate, faceted glass tumblers are arranged. The lighting is dramatic, creating strong highlights and deep shadows.

И напоследок...

*Два слова
о высокой кухне*



Несколько правил

(для презентаций, направляемы по почте)

- Систематизируйте описания механик
- Убирайте вводные конструкции
- Сокращайте!

Несколько правил

(для очных презентаций)

- **1 слайд = 1 мысль**
- Не пишите на слайде то, что вы будете говорить

Приятного аппетита!



Наслаждайтесь!

