

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?
- ◆ Возможно ли превратить



■ наука или

ешнего

енты блюд

ь превратить



Тематический план курса

Темы

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 фрукт 21-й в 3. Чкал барме рестор Ростон

4. Ерм для уч 1993 5. CD в DELTA «Прог ЭНЦИ «Нави БОЛЫ

пособие ещение, РИИ.

Corp. 2002, 5. CD DELTA-MM

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

