

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 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

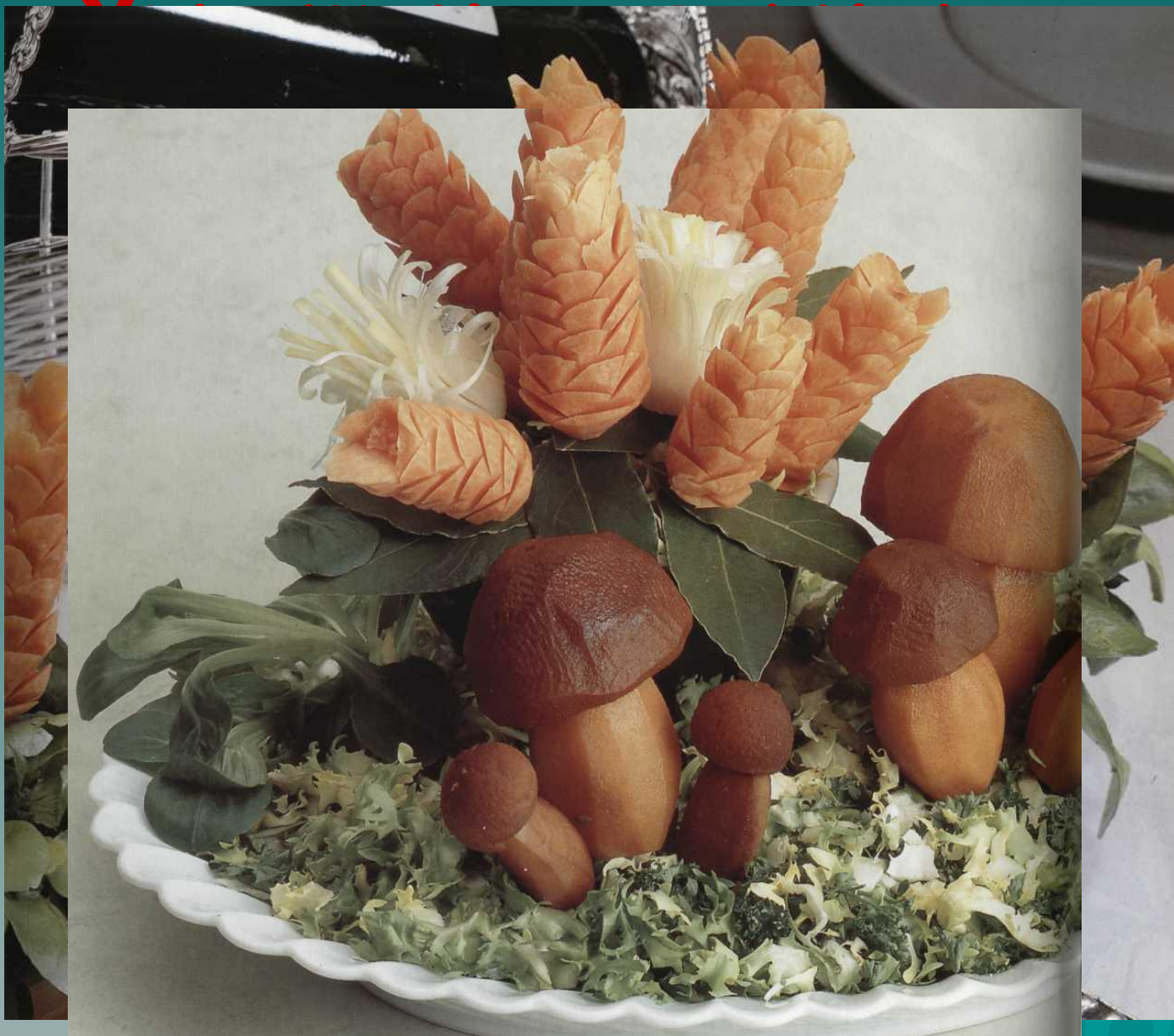


Украшение рыбных блюд



Холодные закуски и простые украшения





Ук



ОВЫХ



ОГ



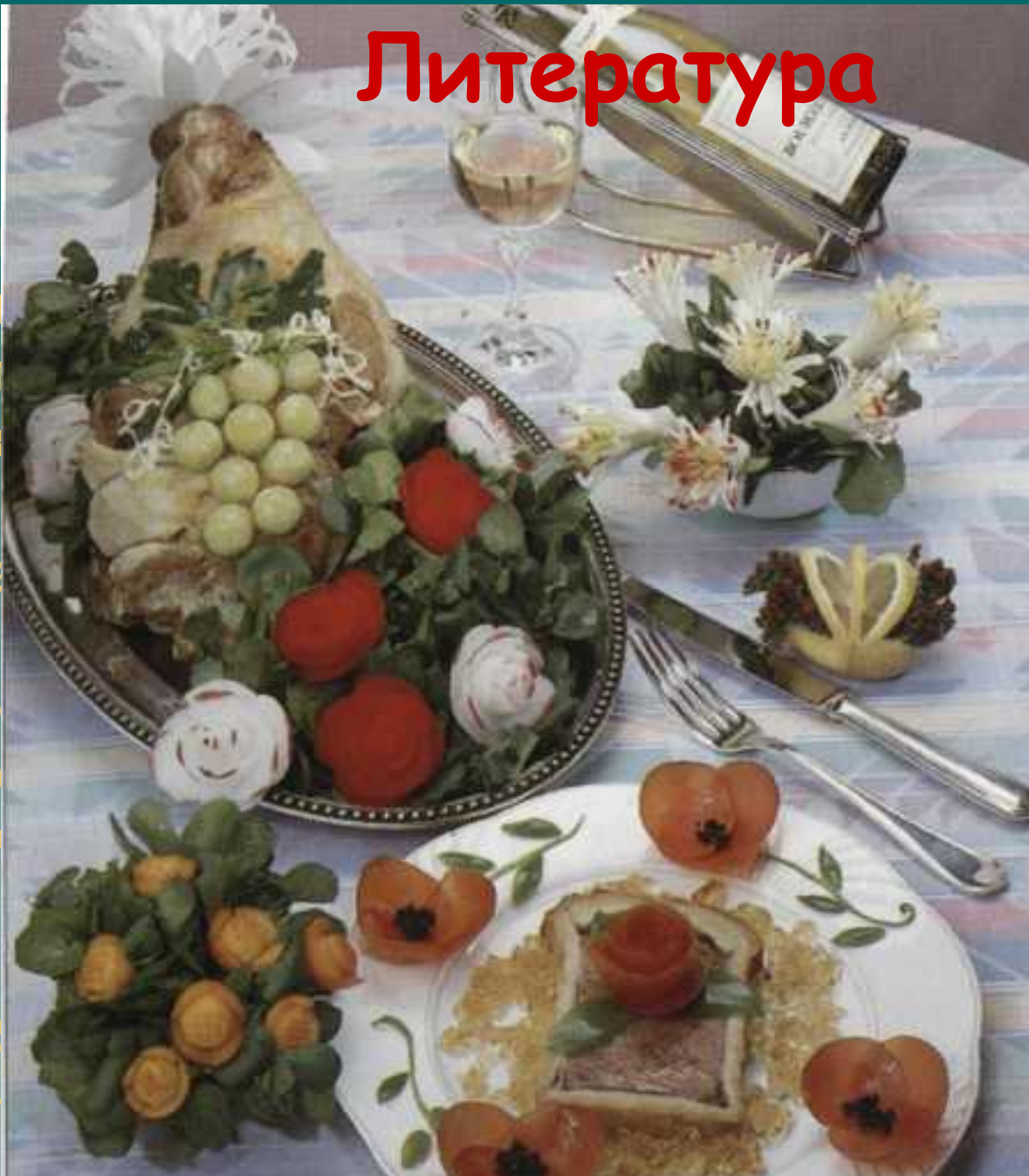
Ук

од



Литература

1. Jean...
Editio...
2. Кал...
фрукт...
21-й в...
3. Чка...
барме...
ресто...
Росто...
4. Ерм...
для у...
1993
5. CD...
DELTA...
«Прог...



plats,

овощей и
«Ниола

,
ека»/. –

пособие
ещение,

РИИ.

