

Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва

Тема 7. Технологія дизайну фуршетних страв закусок (4 год.)

ПИТАННЯ, ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Дизайн страв фуршетної продукції.
2. Розроблення асортименту, композиції та дизайну фуршетної продукції.
3. Підбір посуду для подачі фуршетних закусок.
4. Фуршетні бази.

Рекомендовані джерела

1. Стахмич Т. М., Пахолюк О. М. Кулінарне мистецтво. Книга 1: Технологія приготування їжі: підручник. Київ: Грамота, 2015. 596 с.
2. Основи кулінарної майстерності. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181. Харчові технології / Укл.: М.П.Ксенюк, О.І. Сиза. Чернігів: ЧНТУ, 2017. 39 с.
3. Меню фуршету. Офіційний сайт «Лайм кейтеринг» <https://www.lime-catering.com.ua/menu>
4. Офіційний сайт сиру «Шостка». Фуршетні ідеї <https://shostkasyr.com/receipts/furshet-idei>