

Розділ 3. Карвінг, історія розвитку та використання в сучасній кулінарії

Тема 10. Особливості азіатського карвінгу (2 год.)

ПИТАННЯ, ВИНЕСЕНІ САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Види овочів та фруктів для азіатського карвінгу.
2. Квіткові композиції з карвінгу.
3. Карвінгові фігурки тварин.
4. Карвінг в оформленні страв для дітей.

Рекомендовані джерела

1. Польова Л.В. Кулінарне мистецтво (лабораторний практикум): Навчально-методичне видання. Ів. Франківськ: видавець Кушнір В.Г. 2016. 48 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. Карвінг з овочів та фруктів для початківців. Відео і фото уроки.
<https://poradum.com.ua/house/33438-karving-z-ovochiv-ta-fruktiv-dlya-pochatkivciv-video-i-foto-uroki-zatishok-i-poryadok-budinku.html>