

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

Тема 5. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення ресторанної продукції, арт-дизайн (2 год.)

ПИТАННЯ ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Використання квітів в ресторанній кулінарії – традиція з глиб століть сучасний напрямок.
2. Види їстівних квітів, використання в приготуванні страв та презентації.
3. Використання нетрадиційної рослинної сировини в кулінарії.

Рекомендовані джерела

1. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для здобувачів проф.(проф.-тех.) освіти. Київ: Грамота, 2020. с. 280.
2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2014. 506.
3. Їстівні квіти, історія появи, шкода, кристь, використання в кулінарії. *Електронний ресурс*. <https://semena.cc/blog/uk/kvity/sedobnye-czvety-y-yh-vydy/?pdf=3872>