

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

Тема 9. Особливості європейського карвінгу (4 год.)

ПИТАННЯ, ВИНЕСЕНІ НА САМОСТІЙНЕ ВИВЧЕННЯ

1. Застосування карвінгу в оформленні ресторанної продукції.
2. Застосування технік та виконання композицій європейського карвінгу з фруктів.
3. Застосування карвінгу в оформленні ресторанної продукції. Застосування технік та виконання композицій європейського карвінгу з фруктів.
4. Карвінг на яблуках, грушах, апельсинах, ківі.

Рекомендовані джерела

1. Стахмич Т. М., Пахолук О. М. Кулінарне мистецтво: Підручник: У 2 кн. Київ. Грамота, 2018. ISBN 9789663491318м Кн. 1: Технологія приготування їжі / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолук. 2008. 496 с.
2. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч. для здобувачів проф. (проф.-тех.) освіти. Київ: Грамота, 2020. с. 280
3. Блог «Порадимо». <https://poradumo.com.ua/80118-karving-ce-sho-karving-z-fryktiv-dlia-pochatkivciv/>