

5а,6кл.Трудове навчання.05.04.2022р.

Тема . Кулінарія. Поняття про кулінарію .

Опрацювати тему та дати відповідь на запитання.

Кулінарія — область людської діяльності пов'язана із приготуванням їжі. Складається з техніки приготування, технічного забезпечення та рецептів.

Кулінарний **рецепт** — це певна інструкція з приготування **кулінарного** виробу. Він містить інформацію про необхідні продукти, їх пропорції та подає інструкцію по поєднанню та обробці. **Кулінарні рецепти** описують механічну і теплову обробку інгредієнтів, способи сервірування готових страв.

У світі існує безліч різноманітних рецептів, способів і методів приготування страв.

Дослідження на тему «Кулінарія – мистецтво чи наука?»



Кулінарія –це мистецтво

Кулінарія-це не просто вміння готувати, а вміння готувати смачно і красиво. Повар це той самий художник, тільки майстерню йому заміняє кухня, а замість картин він створює страви. У його руках звичайні продукти перетворюються на шедеври, які приносять людям задоволення.



Кулінарія – це мистецтво



Кулінарія – це мистецтво

Кулінарія – це особливий вид мистецтва, який нічим не поступається своєю значимістю музиці, живопису, балету.



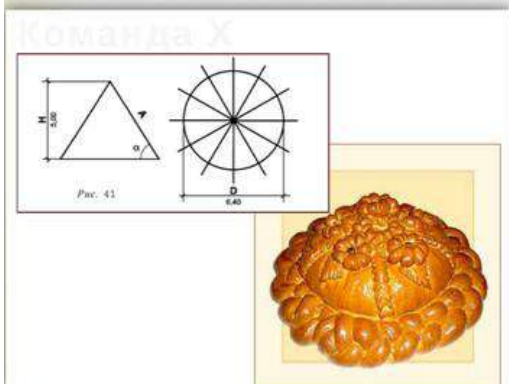
Кулінарія – це наука

Кулінарія являє собою великий спектр систематизованих знань про харчування. Кулінарія вивчає властивості різних продуктів, раціональні способи та прийоми приготування їжі.



Кулінарія – це наука

Кулінарія розвивається в тісному зв'язку з такими науками, як: біологія, фізіологія, хімія, математика та фізика.



Процес приготування звичайного торта-дослідження, при якому необхідно врахувати:

- сумісність продуктів;
- кількість кілокалорій;



- розрахувати кількість інгредієнтів;
- врахувати всі хімічні і фізичні процеси при змішуванні і обробці продуктів;



- врахувати об'єм виробу, час та температуру випікання;
- знати технологію приготування кремів їх призначення, та властивості;



- зібрати торт, щоб він був рівним, і симетричним;
- оформити виріб, згідно призначення та вимог дизайну.



Молекулярна кухня-нові напрямки в кулінарії



Желатинизированный томатный суп

Молекулярное яйцо

Шуба-ролл

Спагетти из рукколы и томатного супа

Міжнародні фестивалі допомагають розвивати мистецтво кулінарії та обмінюватись досвідом



Висновок:

Кулінарія – це мистецтво на науковій основі, тому що одночасно є, як наукою, так і мистецтвом, які разом утворюють прекрасний дует, що дає світу всю повноту насолоди від споглядання і вживання їжі.



Питання.

1. Кулінарія - що це ?
- 2.3 чого складається кулінарія ?
- 3.3 якими науками тісно розвивається кулінарія?
4. Кулінарний рецепт-що це ?