

Вісті з уроків виробничого навчання

Учні групи №23 під керівництвом майстра виробничого навчання Романюк Н.І. готують холодні страви і закуски.

Холодні страви і закуски зазвичай подають на початку вживання їжі. Велику увагу слід приділяти їх оформленню. Їх вигляд повинен привертати увагу і збуджувати апетит. Для оформлення використовують зелень і продукти, що входять до складу страви. Набули популярності такі компоненти для оформлення, як квіти їстівні, мікрогрін, різноманітні елементи з ажурного тіста, елементи декору з молекулярної кулінарії тощо.

Важливим принципом оформлення страв є доцільність, простота і виразність, додержання кольорової гами.

На уроках виробничого навчання використовуємо новітні технології оформлення страв. Одним з нововведень являється арт-візаж страв, або кулінарний візаж. Сутність його полягає у грамотному поєднанні кольорів, форм нарізання продуктів, їх текстури. Арт-візаж - це мистецтво прикрашати

Вісті з уроків виробничого навчання

Написав Романюк Н.І.

Вівторок, 19 травня 2026 08:05 - Останнє оновлення Вівторок, 19 травня 2026 08:07

Відео ([Див. документ](#)).