

# Дизайн в кулинарии

Подготовила:  
учитель высшей категории  
по технологии  
МОУ «СОШ №15»  
г.Благодарного  
Шитикова Людмила  
Анатольевна





**«Завтрак съешь сам,  
обед раздели с другом,  
ужин отдай врагу».**



**На ломтик батона слой  
масла намажем,  
А сверху колбаске улечься  
прикажем.**

**Такая еда сама просится в  
рот.**

**Вкуснятину как на  
народ?**



**Компот**



# BENTO MONSTERS









[www.domsovetof.ru](http://www.domsovetof.ru)







**Дизайн** (от англ. design - замысел - проект, чертеж, рисунок), это искусство украшения всего, что нас окружает в быту

**Дизайн в кулинарии** – это искусство украшения блюд





# Дизайн в

# кулинарии

Бутерброды





# Игра

«Я о бутербродах

знаю все»



# Происхождение слова



Из какого языка  
заимствовано слово  
«Бутерброд»?  
Назови и покажи на карте  
эту страну

Слово бутерброд имеет  
немецкое происхождение  
(от нем. Butterbrot:  
Butter — масло, Brot — хлеб)

Родина происхождения  
канапе?

В переводе с французского  
канапе означает  
«крошечный»





# Назови слово



В этом слове скрывается фамилия человека, в честь которого, по легенде, назван бутерброд

И

Н

Д

У

Э

Сэндвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом и соединённые между собой

В

С

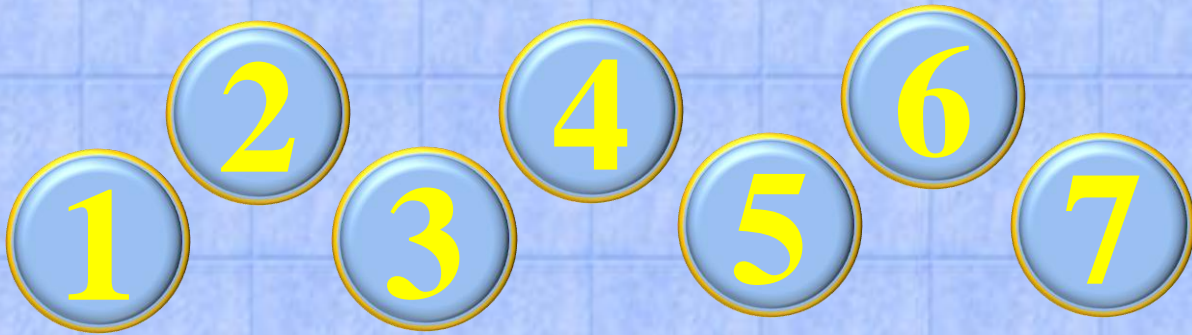


# Игра «Путешествие с Красной Шапочкой»



Завтрак для бабушки





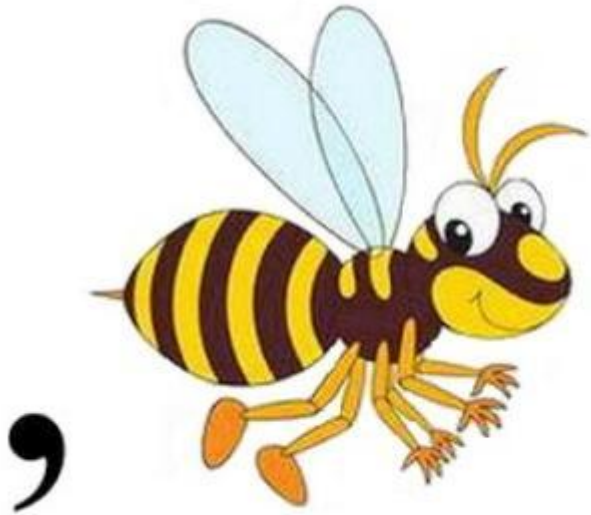




“

”







M=P





”





C

”





6



A





# Верны ли следующие утверждения?

Утверждение	Да	Нет
Бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол	?	?
Для открытых бутербродов с очень жирными и острыми продуктами лучше использовать батон	?	?
Срок хранения бутербродов в холодильнике 3 часа при температуре 4-6°C	?	?
Перед подачей канапе протыкают специальными шпажками	?	?
Ломтик хлеба для бутерброда должен быть толщиной 2 см	?	?



# Выбери правильный ответ

Перед подачей к столу бутерброды следует укладывать на блюде в...



3 слоя

2 слоя

1 слой



# Инструменты для приготовления и подачи бутербродов

Инструменты и приспособления  
для нарезки продуктов  
и подачи бутербродов



# Подача бутербродов

Горячие и большие по размеру бутерброды едят с помощью вилки и ножа

Тарталетки и волованы берут с общего блюда руками

Канapé берут с общего блюда за вилочки-шпатель.  
Канapé рассчитаны на один укус

Бутерброды подают на сервировочном блюде, подносе или тарелке, располагая их в один слой





**Карвинг** — англ. с curving, что означает резать; лат. curve - кривая) — «резной орнамент».

**Карвинг в кулинарии** — это фигурная резка по овощам и фруктам.

**Фуд-арт** с англ. food — еда, а art — искусство, - кулинарное искусство.







Спасибо за урок!