

01.04.2022

5 класс

Технология урок 2 урок

Добрый день, ребята!!!

Тема: «Оформление блюд из овощей»

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=RN8GT0ys7wE>

<https://www.youtube.com/watch?v=L7Dk3-B-H3Y>

2. Записать в тетрадь:

Правила оформления блюд

1. Правильное сочетание: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. Например, лимон в форме розы или бабочки может украсить блюдо из рыбы;
2. Простота: для достижения наилучшего эффекта ограничивайте количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своём натуральном виде.
3. Расположение отдельных элементов: тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы украшения блюда.
4. Цветовая гармония: прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям, чтобы блюдо выглядело более эффектно.
5. Чёткость, точность и аккуратность: вырезая из продуктов отдельные части украшений, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезов были чёткими, аккуратными.

3. Ответить на вопросы:

1. Для чего необходимо украшать кулинарные блюда?
2. Какие правила необходимо соблюдать при украшении кулинарных блюд?

4. Пришлите фото отчет своих работ личным сообщением

в

VK <https://vk.com/id143332810>

Вайбер +380714259604

Эл.почта: e.luchschaya@yandex.ru