

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В КУЛИНАРИИ



Презентация к методической разработке занятия кружка «Поваренок»

*Евсина Надежда Геннадьевна,
мастер производственного обучения*

*Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курганский техникум сервиса и технологий»*

АРТ-ВИЗАЖ как искусство укрощения блюд



Предприятия всё больше и больше начинают вводить в своё производство инновационные технологии.

Одним из таких нововведений является

АРТ-ВИЗАЖ блюд или
кулинарный визаж.

АРТ-ВИЗАЖ
представляет собой
разновидность
карвинга , но в своих
характеристиках это
два разных понятия



КАРВИНГ

Карвинг – это резная работа , орнамент по овощам и фруктам , составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании , банкетах на предприятии общественного питания .

АРТ - ВИЗАЖ становится самостоятельным направлением.



АРТ-ВИЗАЖ В РЕСТОРАНЕ И КАФЕ





Кулинарный визаж потому и называется искусством , что труд повара требует не только знаний но и таланта художника, эстетического вкуса , выдумки.



Кулинарный визаж – это искусство подачи и украшения блюд, и обращено оно прежде всего, к воображению посетителя, чтобы создать ему настроение.





СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ! 😊