

# 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! 😊