



Геометрия В кулинарно М искусстве

Выполнили:

Ерашова Елена

Тыназлы Михаил

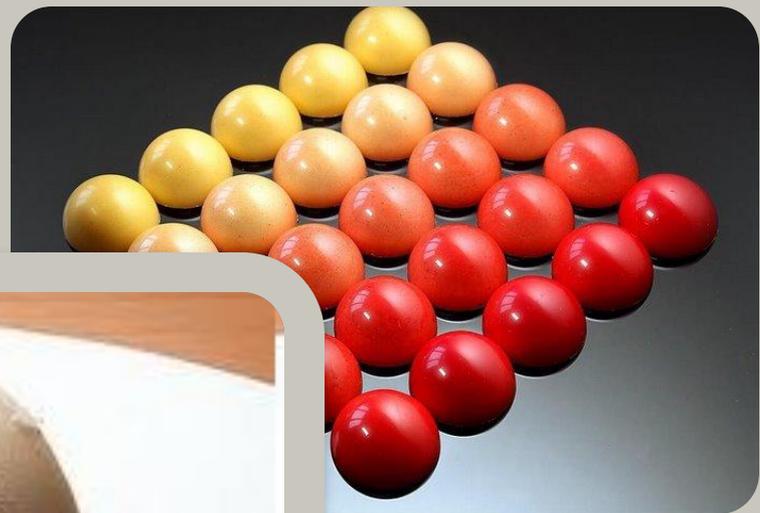
студенты группы ПК-17р

Руководитель:

О.А. Ощепкова

преподаватель профессионального обучения

Искусство кулинарии - это искусство приготовления здоровой и вкусной пищи





Объект исследования - применение знаний по геометрии к решению задач практической направленности.

Предмет исследования – формы нарезок, как геометрические модели.

Цель работы:

- Рассмотреть геометрию как теоретическую базу для создания произведений кулинарного искусства.
- Выявить взаимосвязь форм нарезок продуктов с геометрическими формами.
- Охарактеризовать принцип применения различных форм нарезки продуктов.
- Выявить влияние форм нарезки продуктов на вкусовые и эстетические качества блюда.

Гипотеза:

Применение различных форм нарезок приводит к правильному усвоению пищи удовлетворяет эстетическую потребность человека.

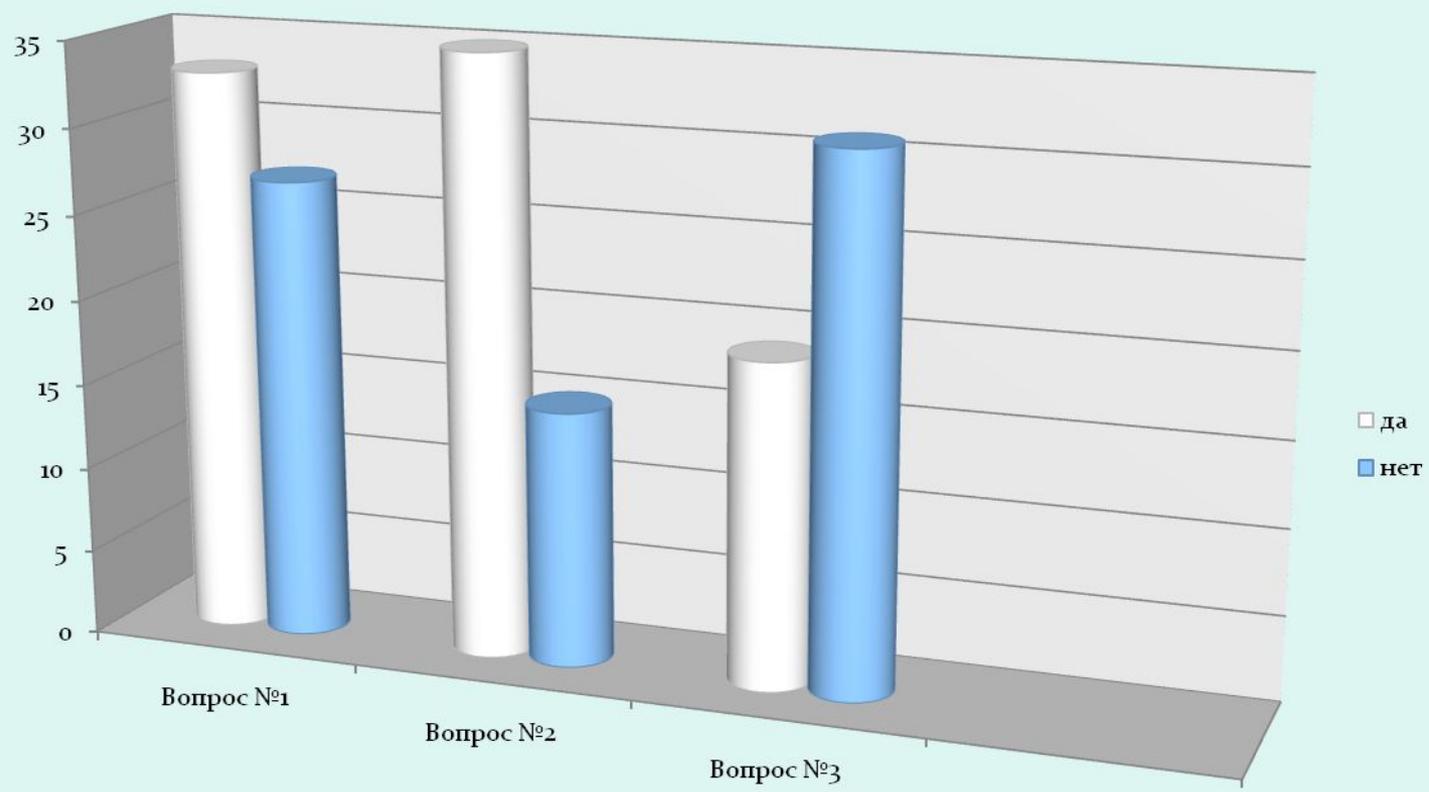
2011

АНКЕТИРОВАНИЕ

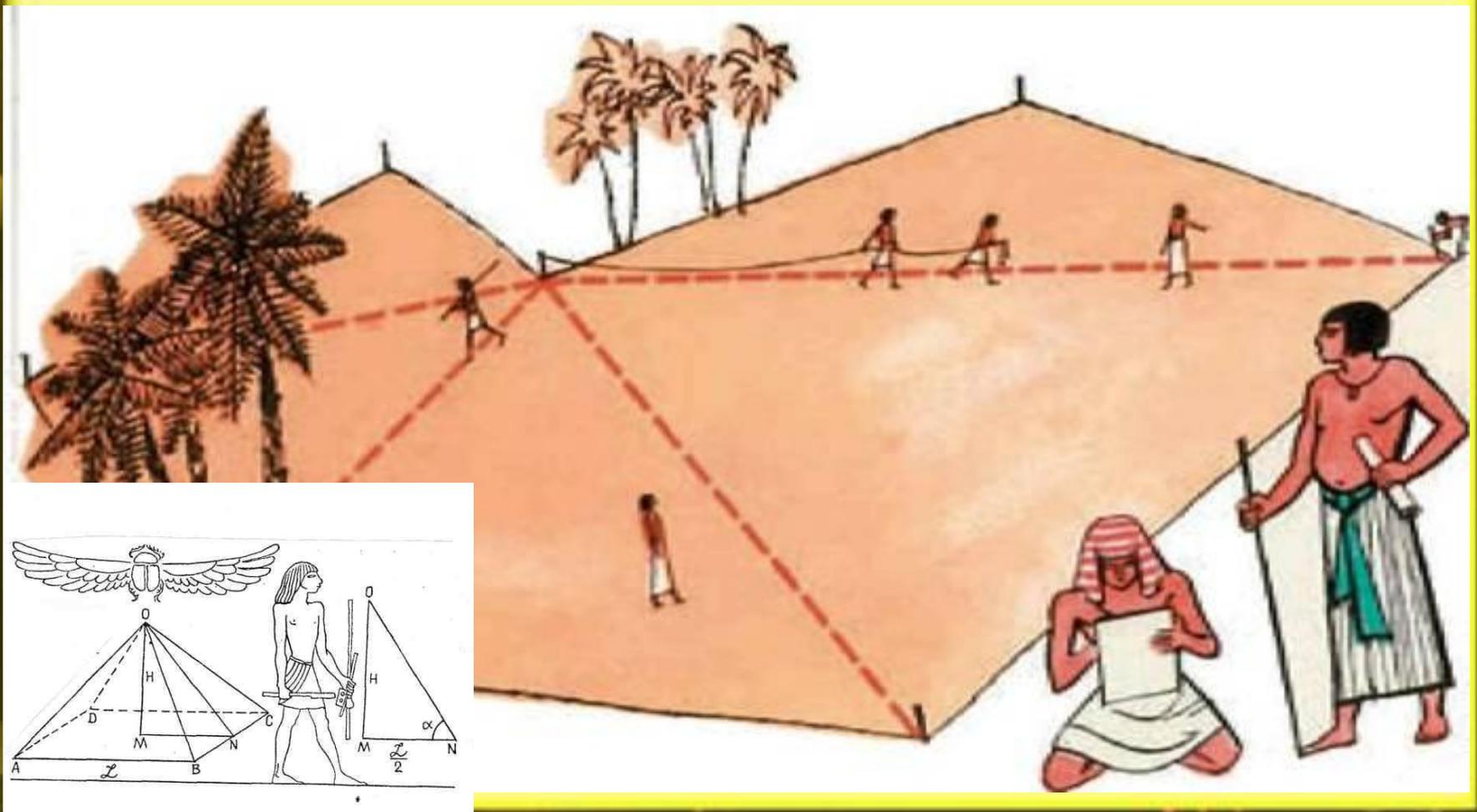




АНКЕТИРОВАНИЕ



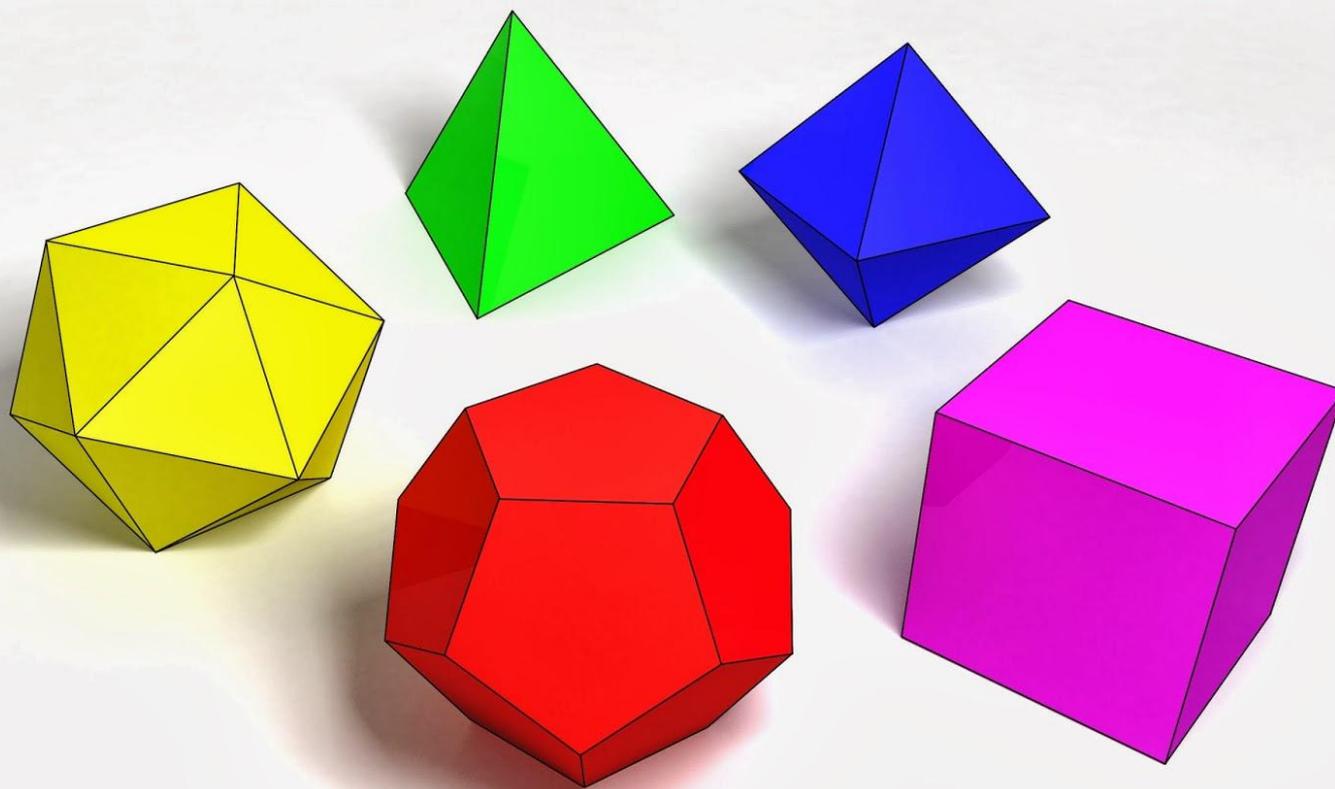
ГЕОМЕТРИЯ – древнейшая наука



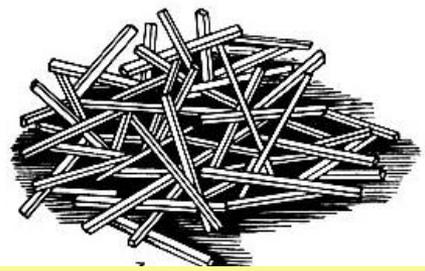


МНОГОГРАННИК — это пространственная фигура, ограниченная плоскими

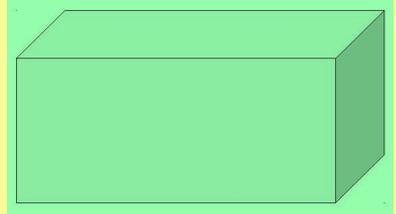
(



СОЛОМКА



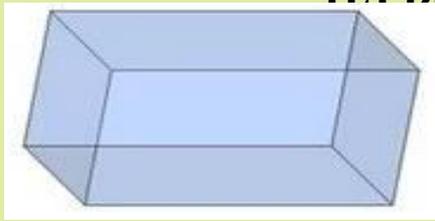
ПАРАЛЛЕЛЕПИПЕД



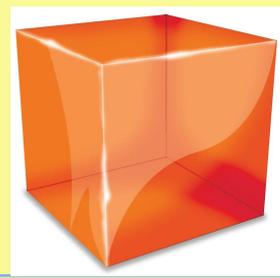
БРУСОЧКИ



**ЧЕТЫРЁХУГОЛЬНАЯ
ПРИЗМА**



КУБИКИ



КУБ

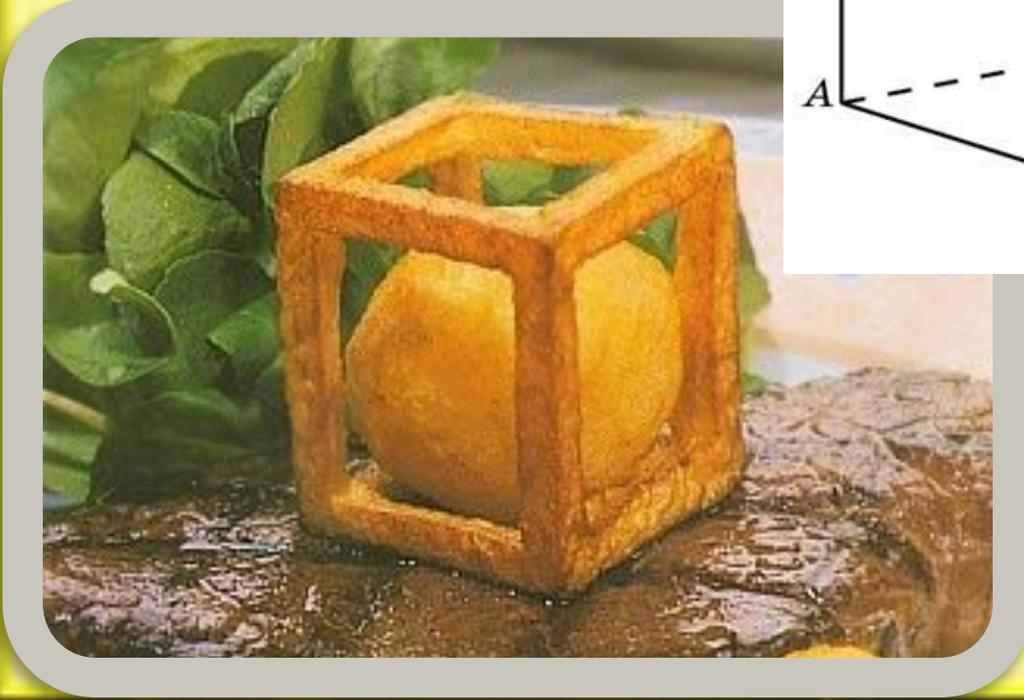
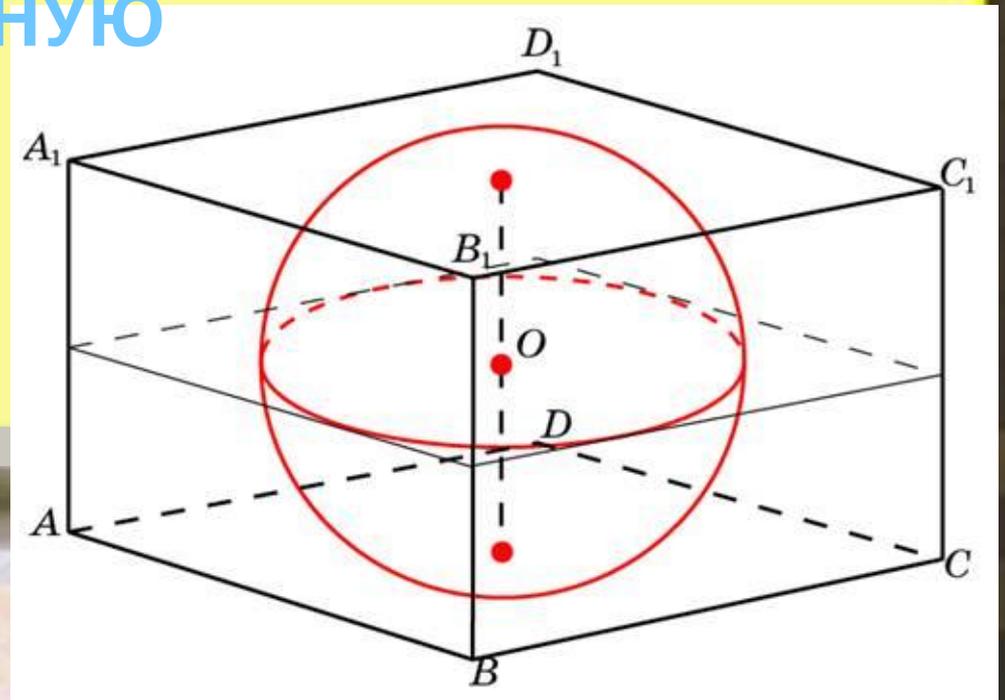
КРУЖОЧКИ



ЦИЛИНДР



СФЕРА, ВПИСАННАЯ В ЧЕТЫРЁХУГОЛЬНУЮ ПРИЗМУ



Процесс нарезки – это целое искусство







ВДОЛЬ ВОЛОКОН
(для мясной подливки)

ПОПЕРЕЁК ВОЛОКОН
(для жарки в панировке)





СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

Брюнуаз (Brunoise)



Карпаччо (Carpaccio)



СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ

Жюльен (Julienne)

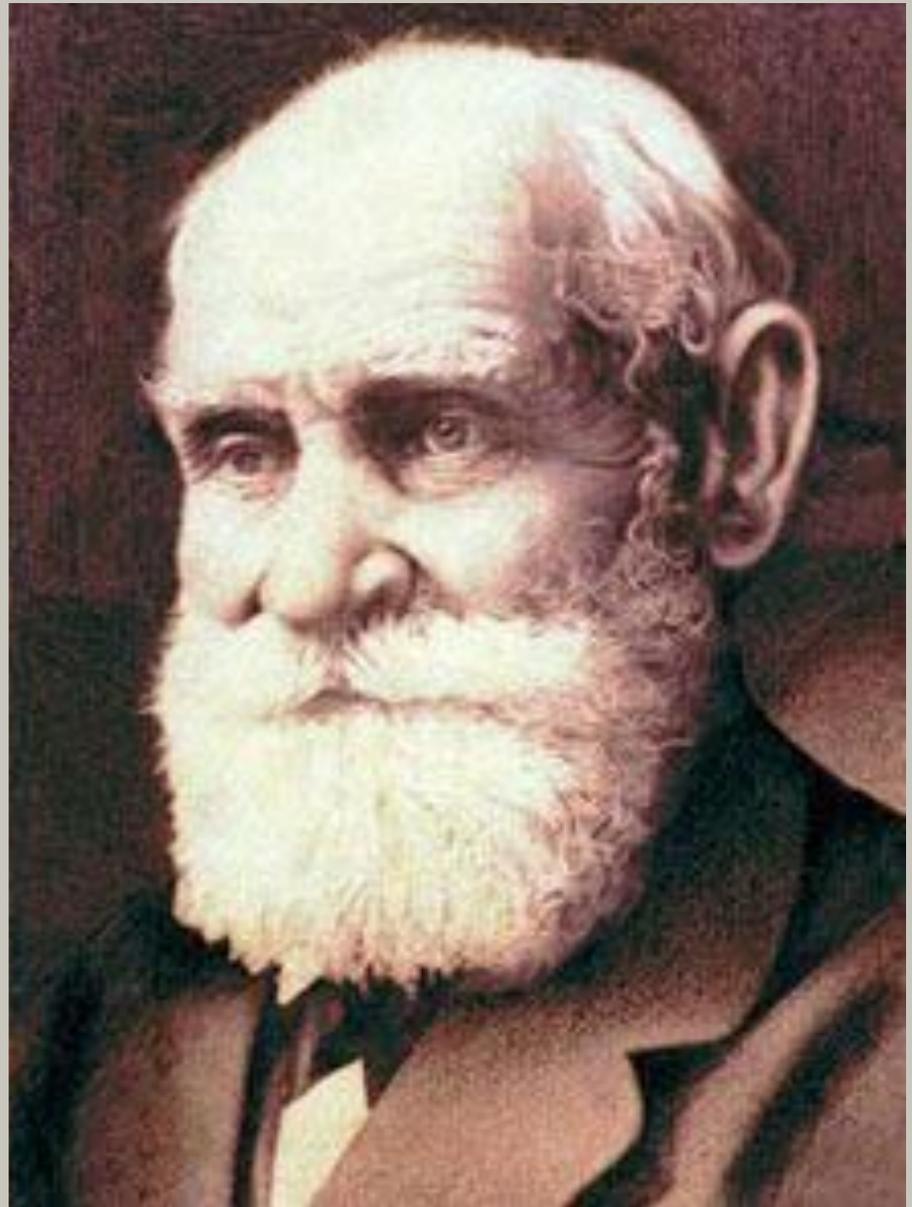


Тартар (Tartar)



**«...наиболее хорошо
усваивается та
пища, которая
обладает не только
хорошим вкусом и
ароматом, но и
красивым видом.»**

Павлов И.П.



2011





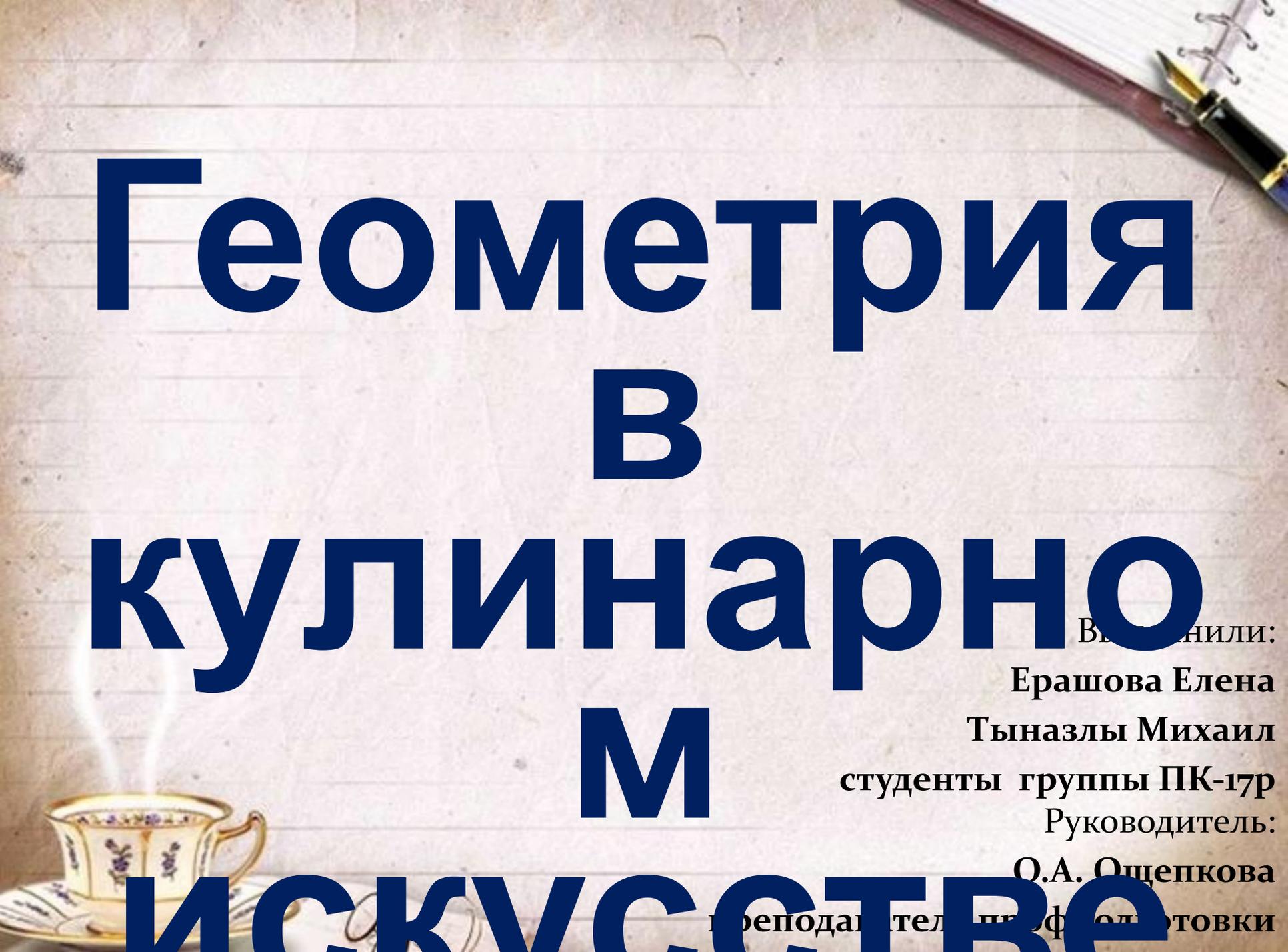
ВЫВОДЫ

1. Геометрия была рассмотрена как теоретическая база для создания произведений кулинарного искусства.
2. От способа нарезки во многом зависит вкус и внешний вид блюд.
3. Геометрические формы определяют эстетические и вкусовые качества блюд.

Гипотеза:

Применение различных форм нарезок приводит к правильному усвоению пищи удовлетворяет эстетическую потребность человека.





Геометрия В кулинарно М искусстве

Выполнили:

Ерашова Елена

Тыназлы Михаил

студенты группы ПК-17р

Руководитель:

О.А. Ощепкова

преподаватель профессионального обучения