

ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

(дисципліна за вибором)



Лектор:

канд. техн. наук., доцент:

Перепелиця Мирослава Павлівна

Метою вивчення дисципліни

є ознайомлення майбутніх фахівців із технологією страв і напоїв у різних країнах світу, особливостями їх подавання та споживання з врахуванням національних традицій.



Завданням вивчення дисципліни «Етнічна кулінарія» є

надання студентам ґрунтовних знань щодо традицій та особливостей кулінарії різних країн світу;

факторів, які впливають на кулінарні традиції народів різних країн світу; особливостей регіональних (місцевих) кухонь;

вивчення сучасних технологій приготування національних страв



Предметом вивчення дисципліни є

кулінарні традиції народів різних країн світу.



Пізнавай світ через кулінарні традиції

Результати вивчення

знання

- особливостей національних кулінарних традицій та уподобань;
- впливу традицій на кулінарію народів різних країн світу;
- технології національних страв, виробів та напоїв із застосуванням сучасних технологій
- особливостей подавання страв, враховуючи національні традиції.

вміння

- подавати національні страви та напої у закладах ресторанного господарства, враховуючи національні традиції;
- складати меню з врахуванням режиму харчування та еногастрономічних поєднань для туристів різних країн;
- використовувати знання культури харчування, етикету та спілкування в практичній діяльності;
- складати меню з врахуванням впливу релігійних та світських традицій на особливості харчування населення країн.

Запрошуємо Вас у кулінарну подорож

сирними традиціями

- Брі
- Моцареллу
- Рокфор
- Пармезан
- Сулугуні
- Халумі
- Гуда



- Країною бутербродів (Данія)
- Східних солодоців
(халва, рахат-лукум, лукум пахлава, щербет)
- Раєм для вегетаріанців (Індія)
- Середземномор'ям (перлина рибних та морепродуктів)
- Традиціями чайних церемоній (Великої Британії, Китаю, Японії);



Страв з перчиком

- Китай - тушкована свинина по-сичуаньськи
- Мексика - чілі конкарне, Буріто
- Індія - вандалу зі свинини



Екзотичними стравами

- Африка (личинки)
- Центральна та Південна Америка (уміта)
- Австралія (м'ясо крокодила)
- о.Мадагаскар: маніока, м'ясо зебу (варана), бананове листя
- Китай - мишенята, битва тигра з драконом (з м'яса кішки та змії)



Відпрацювання лабораторного заняття на тему: «Технологія страв Англо-Америку» (вдома, під час карантину)

