**Задание кружка « Современная кулинария » на ноябрь 2020г.**

Тема 4.1. Особенности приготовления блюд самых известных кухонь мира.

Теоретическое занятие, с элементами электронной презентации ( 4 часа)

Изучите материал, пройдите по ссылкам:

1.<https://zen.yandex.ru/media/victoria/osobennosti-nacionalnoi-kuhni-v-raznyh-stranah-mira-5cd0498d00fcb600afbec179>

2. <https://1000sovetov.ru/article_kukhni-mira-nacionalnye-osobennosti>

3. <https://zen.yandex.ru/media/id/5a61d3768c8be324f1651c4a/35-nacionalnyh-bliud-raznyh-stran-mira-kotorye-stoilo-by-poprobovat-5a80120ec890102cf1dd9bcf?utm_source=serp>

Тема 4.2. Приготовление, оформление, подача блюд национальных кухонь.

Практическое занятие ( 6 часов). Приготовьте блюда по указанным ссылкам, сфотографируйте процесс приготовления и отправьте преподавателю на электронную почту:

**irusmanchik@mail.ru**

1. <http://viewout.ru/top-50-japanese-dishes> - приготовление суши ( японская кухня)

2. <https://povar.ru/recipes/kruassany_klassicheskie-50901.html> – круассаны

французская кухня)

**Задание кружка « Современная кулинария » на декабрь 2020г.**

Тема 4.3. Русская национальная кухня. Обычаи и традиции, особенности приготовления блюд. Теоретическое занятие, с элементами электронной презентации.( 4 часа). Изучите материал, пройдите по ссылкам:

1. <https://kidpassage.com/publications/natsionalnaya-kuhnya-rossii>

2. <https://zen.yandex.ru/media/nespeshno_po_miru/russkaia-kuhnia-tradicii-i-starinnye-recepty-5f71966263b25d04cdf57d08>

Тема 4.4. Приготовление, оформление, подача блюд русской национальной кухни. Практическое занятие ( 6 часов)

Приготовьте блюда по указанным ссылкам, сфотографируйте процесс приготовления и отправьте преподавателю на электронную почту : **irusmanchik@mail.ru**

1. <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=118872> ( гречневая каша по-купечески)

2. <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=149389> ( жаркое в горшочках)

**Желаю успехов !**