

«Молекулярная кухня» - просто, вкусно, модно



В рамках федерального профориентационного проекта "Билет в будущее", направленного на раскрытие талантов и осознанный выбор профессии, в субботу 25 ноября в МАОУ «Инженерная школа им. М.Ю. Цирульников» г. Перми была проведена профессиональная проба для учащихся 79-ой школы Орджоникидзевского района по теме "Молекулярная кухня».



Само название – «молекулярная кухня» – звучит очень «научно». Название этого модного веяния в кулинарии было введено в обиход учеными. Может показаться, что научиться мастерству молекулярной кухни очень непросто, ведь все ее принципы основываются на научном подходе к питанию и составу пищи. Но это не так!



Повару нужно знать базовые принципы химии и физики, а также уметь обрабатывать еду: замораживать, эмульсировать, помещать в вакуум, под давление... Ради вкуса можно и не такому научиться!

Ребята готовили изысканное блюдо "Икра из сока". По рецепту оно готовится очень просто, используется всего 2 ингредиента: сок и агар. Блюдо является прекрасным украшением новогоднего стола, к тому же оно необычное и очень-очень вкусное.



Юные повара и их классные руководители полученным результатом остались очень довольны!

Учитель технологии Муковникова М.Э.