

# Молекулярная кухня в домашних условиях.

Выполнила:

Ученица 11 «А» класса


Рябоконь М.В.

Руководитель:

учитель по технологии

Силантьева О.В.

*Введение. Обоснование выбора темы проекта.*



«Мы продолжаем двигаться вперед, открываем новые двери и делаем что-то новое, потому что нам любопытно, а любопытство ведет нас по новым путям»

– Уолт Дисней.


Молекулярная кухня - раздел трофологии, связанный с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.





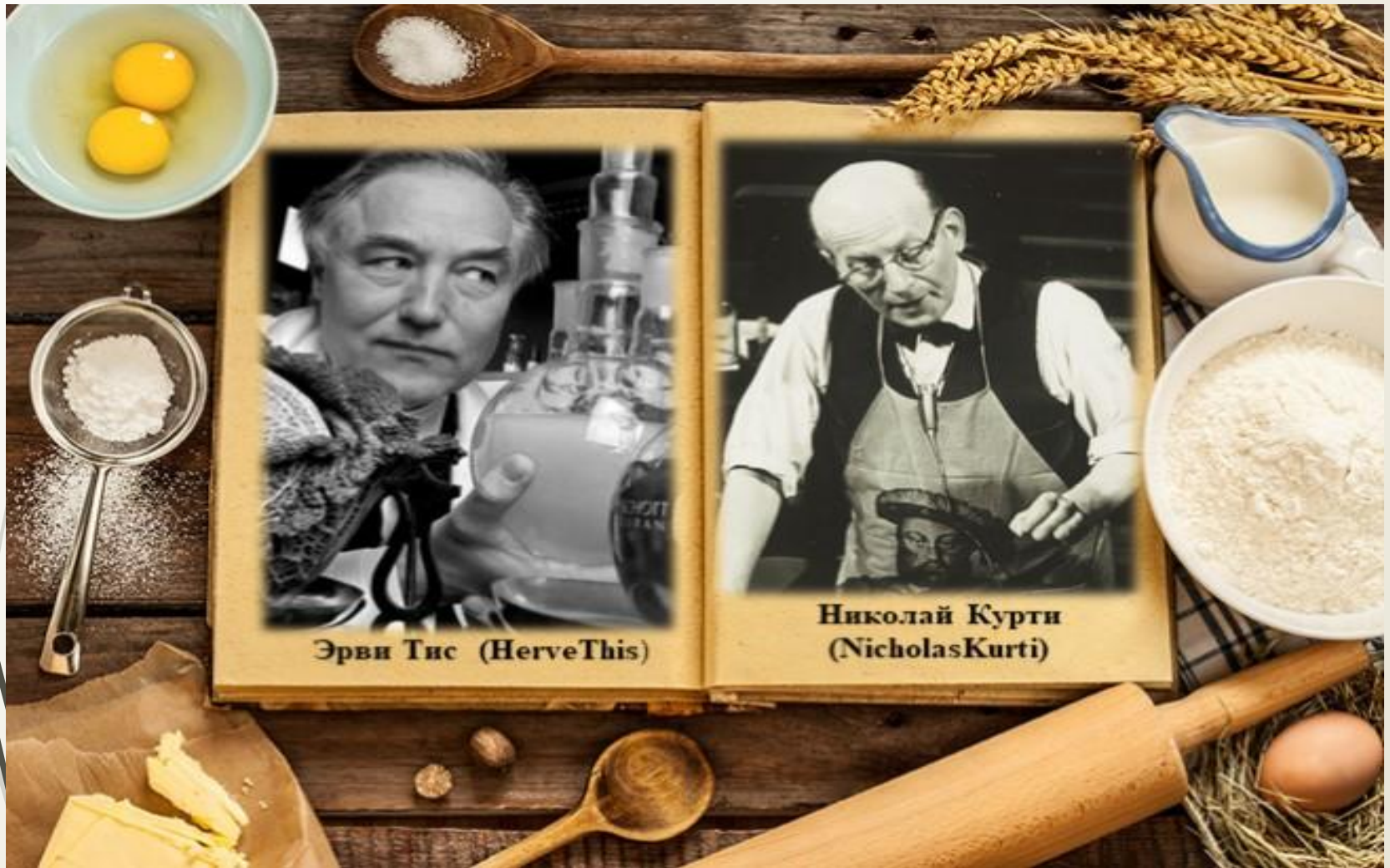
# «Морковное масло»



- 
- Цель моего проекта:  
познакомиться поближе с особенностями молекулярной кулинарии.
  - Задачи проекта:
    1. Углубиться в историю возникновения и развития молекулярной кулинарии;
    2. Узнать, какие ингредиенты необходимы для приготовления блюд в домашних условиях;
    3. Приготовить блюдо.



# Эрви Тис и Николас Курти



# Анатолий Комм







Уроки химии на кухне.

## Основные способы приготовления блюд в молекулярной кухне:

- Эспумизация
- Сферификация и желефикация
- Эмульсификация
- Вакуумная технология
- Низкотемпературный метод
- Трансглютаминаза

# Эспумизация



# Сферификация и желефикация



# Эмульсификация



# Вакуумная технология



# Низкотемпературный метод



# Трансглютаминаза



ЕКΑΔΜΟ.











**Спасибо за  
внимание!**