

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.

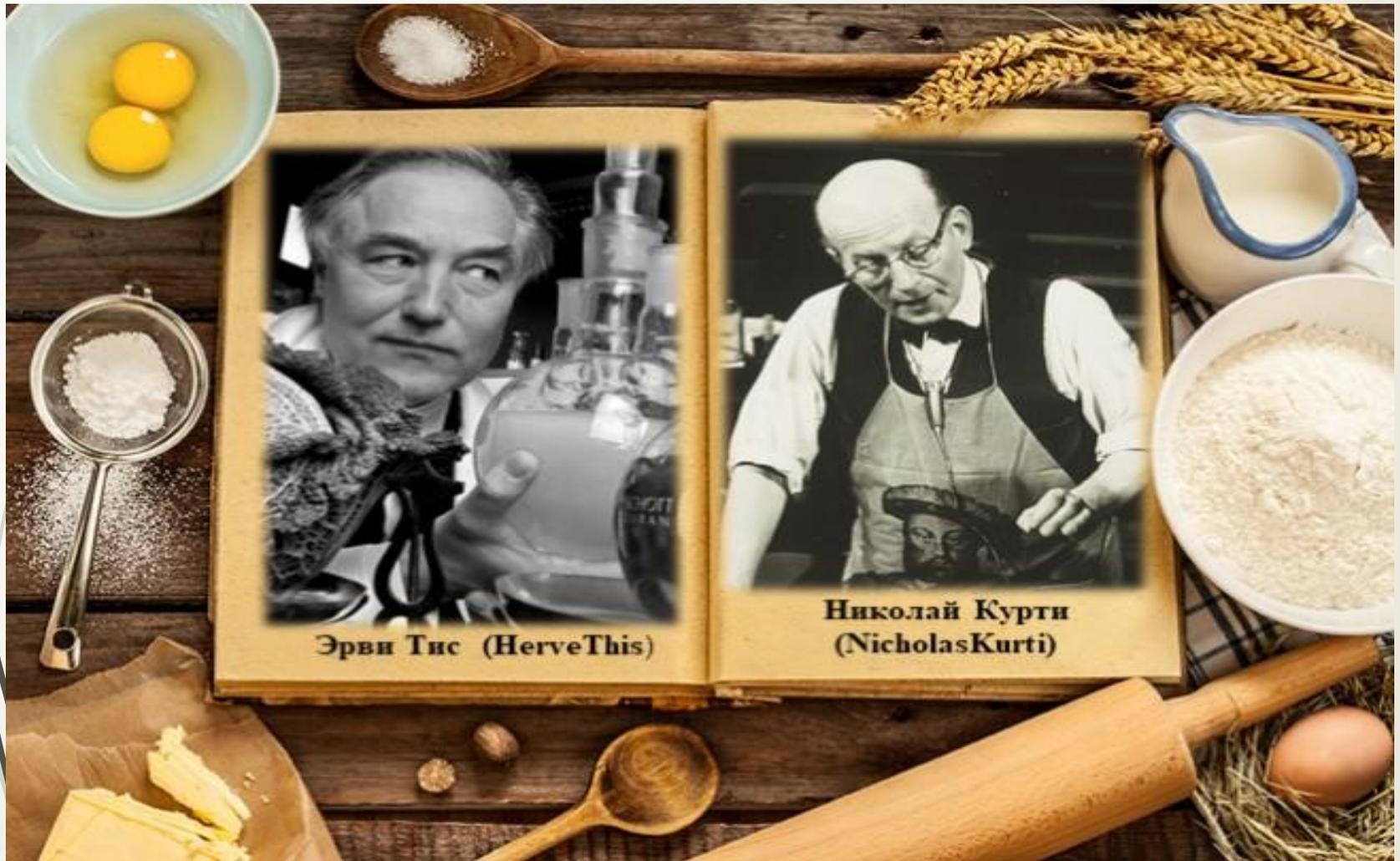








Эрви Тис и Николас Курти



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



Трансглутаминаза



REKAMMO.









**Спасибо за
внимание!**