**МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ВКУСНАЯ ПРОВОКАЦИЯ?**

Автор НИРС: Головченко М.Н.

ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации»,

пгт. Яшкино

Термин «молекулярная кулинария» не совсем корректен, потому что повар не работает с отдельными молекулами, а с химическим составом и общим состоянием продуктов. Например, всем известно, что вареное яйцо производится путем сокращения времени приготовления, а длительное избиение белка делает его пеной. Закалка, брожение, соление, курение - первые человеческие эксперименты по модификации химических веществ. Физические и химические процессы протекающие в кулинарии также представляли интерес для исследователей в Древнем Египте. Так Лавуазье изучал эволюцию плотности продуктов после производства. В середине двадцатого века ученые все больше интересовались составом продуктов и их влиянием на людей. Только в конце двадцатого века развилась чистая индустрия - молекулярная гастрономия, в которой использовались продукты из области химии и физики.

**Цель** : изучение кухни популярного в

**Задачи:**

1. теоретический об возникновения кухни.

2. преимущества недостатки кухни.

3. способы блюд кухни.

4. сборник блюд кухни.

**Объект** : кухня.

**Предмет** : способы блюд кухни.

**Гипотеза**: мы что молекулярной могут повседневными.

Изучая теоретический материал об истории возникновения молекулярной кухни мы выяснили, что сегодня молекулярной подают многих планеты. специально в заведения, попробовать, жидкий твердый или

На следующем этапе нашего исследования мы выделили преимущества ………… Недостатки малекулярной кухни………………………

Рассмотрев способы приготовления блюд млекулярной кухни мы выделили основные правила молекулярной кухи:

1. Чтобы сделать желе помимо желатина, молекулярной также экстракты агар-агар каррагинан;

2. кальция альгинат превратят жидкость шарик, икре;

3. порошок это лишь выпаренный который плотную, оседающую

4. – кристаллизацию предотвратит жидкости;

5. натрия не частицам соединиться;

6. (инвертированный – кристаллизуется, отличие сахара;

7. (экстракт и – взвеси эмульсии.

Но чтобы все получилось, необходимо также использовать особые методы:

1. сделать помимо желатина, молекулярной также экстракты агар-агар каррагинан;

2. кальция альгинат превратят жидкость шарик, икре;

3. порошок это лишь выпаренный который плотную, оседающую

4. – кристаллизацию предотвратит жидкости;

5. натрия не частицам соединиться;

6. (инвертированный – кристаллизуется, отличие сахара;

7. (экстракт и – взвеси эмульсии.

На заключительном этапе мы рекомендуем провести мастер класс для ознакомления студентов техникума с молекулярной кухни или выпустить буклет с рцептами молекулярной кухни, которые можно приготовить в домашних условиях.

Таким молекулярная является только но полезной. необычным и как скрываются продукты, повара-молекулярщики на и немного Гостям лишь кулинарный и об ингредиентах