

# ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ З ОСНОВ КУЛІНАРНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ

Квіти з цукру, казкові квіти! Студенти своїми руками, під час практичних занять, на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу творять казку! Так, під керівництвом володарки "Гран-Прі ""Квіти з цукру", відповідальної за курс "Основи кулінарного мистецтва" Орисі Петрівни Іжеєвської, для студентів 2 курсу спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" покроково формують квіти з цукру! Маємо чудовий результат!! Пишаємось!!!

Студенти кафедри готельно-ресторанного бізнесу активно займаються створенням цукрових квітів під час практичних занять, перетворюючи звичайні матеріали на казкові витвори. Цей процес не лише розвиває їхні навички в кондитерському мистецтві, але й дозволяє виявити творчість та індивідуальність.

## Процес створення цукрових квітів

### 1. Підготовка матеріалів:

- **Цукрова мастика:** Основний матеріал для виготовлення квітів, який легко формувати і фарбувати.
- **Інструменти:** Використовуються різноманітні кондитерські інструменти, такі як вирубки, молди, та інші аксесуари для декорування.

### 2. Формування квітів:

- Студенти навчаються технікам моделювання, щоб створити різноманітні види квітів, такі як троянди, лілії та багато інших.
- Кожен етап включає в себе детальне опрацювання пелюсток і листків для досягнення реалістичного вигляду.

### 3. Завершення роботи:

- Після формування квітів, вони можуть бути оформлені кольоровими барвниками або блискітками для додання святкового вигляду.
- Готові цукрові квіти використовуються для прикраси тортів та десертів, що робить їх не лише смачними, але й естетично привабливими.

## Значення практичних занять

Цей вид діяльності сприяє розвитку творчих здібностей студентів та їхньому професійному зростанню в індустрії гостинності. Створення цукрових квітів є не лише корисним навиком, але й можливістю для студентів виразити свою креативність у гастрономічному мистецтві.

20.11.2025







