**ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ З ОСНОВ ГАСТРОНОМІЇ**

1. Що таке гастрономія, історія розвитку традицій гастрономії.
2. Основи еногастрономії, правила вживання вин з гастрономічними продуктами.
3. М’ясна та рибна гастрономія Іспанії та Португалії.
4. Кулінарна гастрономія країн Скандинавії.
5. Традиційна гастрономія Англії. Еногастрономія. Шотландські віски.
6. Гастрономічна культура України.
7. Приклади гастрономічних фестивалів Світу.
8. Гастрономічний туризм в Італії.
9. Опис гастрономічної карти України.
10. Японська гастрономія.
11. Сучасна гастрономія Африканського континенту.
12. Гастрономія Франції.
13. Польська гастрономія.
14. Гастрономія Чехії та Словакії.
15. Гастрономія Центральної Америки на прикладі Мексики.
16. Південноамериканська гастрономія на прикладі Аргентини, Бразилії, Куби.
17. Гастрономія Австралії та Нової Зеландії.
18. Китайська гастрономія.
19. Єврейська гастрономія. Кашрут.
20. Гастрономія Індії.
21. Гастрономія народів Іраку, Ірану та Афганістану.
22. Гастрономія США і Канади.
23. Гастрономія Голландії та Бельгії.
24. Основи молекулярної гастрономії, історія розвитку, нові досягнення.
25. Гастрономія Австрії та Германії.
26. Гастрономія народів Південно-Східної Азії.
27. Гастрономія Ближнього Сходу.
28. Гастрономія Греції.
29. Гастрономія Придунайських країн.
30. Гастрономія Кореї та Монголії.
31. За якими принципами відбувається класифікація соусів?
32. В чому полягають особливості технології білих і червоних соусів на бульйонах?
33. До яких страв подають яєчно-масляні соуси?
34. В чому особливість приготування Голландського соусу?
35. Асортимент холодних соусів
36. За якими принципами відбувається класифікація соусів?
37. В чому полягають особливості технології білих і червоних соусів на бульйонах?
38. До яких страв подають яєчно-масляні соуси?
39. В чому особливість приготування Голландського соусу?
40. Асортимент холодних соусів
41. Молекулярна гастрономія: міф чи реальність?
42. Який внесок Ніколаса Курті та Ерве Тіса у розвиток молекулярної гастрономії?
43. Коли вперше було вжито термін «молекулярна гастрономія»? Та які альтернативні терміни вживаються шеф-кухарями і до сьогодні?
44. Дайте визначення терміну «молекулярна гастрономія».
45. Наведіть приклади страв, створених за молекулярними технологіями.
46. Назвіть іменна найвідоміших шеф-кухарів молекулярної гастрономії.
47. Кращі молекулярні ресторани світу. Які переваги для закладів ресторанного господарства має впровадження молекулярних технологій?
48. Розкрийте завдання молекулярної гастрономії та вкажіть перспективні напрямки розвитку.
49. Охарактеризуйте принципи молекулярної гастрономії.
50. Чи є у меню вітчизняних закладів ресторанного господарства страви та напої, приготовані за молекулярними технологіями?
51. Розкрийте принцип створення зникаючих прозорих равіолей.
52. Які матеріали та обладнання застосовують для реалізації методу «зникаючих прозорих равіолей»?
53. Які харчові інгредієнти можуть бути використані для наповнення страв, приготованих методом «зникаючих прозорих равіолей»?
54. Наведіть переваги використання «EasyGreen» для вирощування мікрозелені та пророщування паростків у закладах ресторанного господарства.
55. Вкажіть основні відмінності між мікрозеленню та паростками.
56. Розкрийте суть процесу екстрагування та його традиційних методів.
57. У чому переваги настоювання з «ISI Whip» для закладів ресторанного господарства?
58. Яке сучасне обладнання використовують для екстрагування за низьких температур?
59. Охарактеризуйте ароматизацію ресторанної продукції з випарником «*Volcano».*
60. Які сучасні способи подавання страв з випарником «*Volcano»*?
61. Який принцип дії «холодної сковорідки» *Anti-Griddle*?
62. Охарактеризуйте напої за складом приготування, за температурою подавання?
63. Як готують пунші та їх різновиди?
64. Різновиди чаю, технологія приготування.
65. Кава, какао, шоколад. Їх класифікація, технологія приготування, подача.
66. Що означає слово «коктейль»?
67. За якими ознаками класифікують коктейлі?