**ТЕМА: ОСОБЛИВОСТІ КУЛІНАРІЇ КРАЇН ЛАТИНСЬКОЇ АМЕРИКИ ТА АНГЛО-АМЕРИКИ.**

**Особливості кулінарії країн Латинської Америки.**

**Питання для підготовки на практичне заняття:**

1. Етнічні особливості харчування населення країн Англо-Америки.

2. Загальна характеристика приготування страв у США та Канаді.

3. Режими харчування в країнах Англо-Америки. Особливості швидкого харчування.

4. Енотехнології в етнічних кухнях Англо-Америки. Еногастрономічні поєднання в меню.

5. Меню для споживачів з країн Англо-Америки.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування у країнах Англо-Америки».

2. Реферат: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення США».

3. Підготувати доповідь на тему: «Автентична канадська кухня».

4. Підготувати презентацію на тему: «Регіональні особливості харчування населення США».

5. Підготувати презентацію на тему: «Традиції харчування жителів Аляски».

**Питання до самоконтролю:**

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Північної Америки.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів Канади, особливості їх використання.

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв США, особливості їх подавання.

4. Енотехнології в етнічних кухнях Північної Америки. Еногастрономічні поєднання в меню.

5. Асортимент страв, меню, режими харчування іноземних туристів.

**Особливості кулінарії країн Англо-Америки.**

**Питання для підготовки на практичне заняття:**

1. Етнічні особливості харчування населення країн Латинської Америки.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів, особливості їх використання.

3. Асортимент та технологія страв країн Латинської Америки.

4. Основні харчові продукти Мексики і національні страви з них.

5. Енотехнології в етнічних кухнях Латинської Америки. Еногастрономічні поєднання в меню.

6. Меню, режими харчування споживачів з країн Латинської Америки.

**Індивідуальні завдання:**

1. Підготувати інформаційне повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування у країнах Латинської Америки».

2. Реферат: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Куби».

3. Підготувати доповідь на тему: «Автентична мексиканська кухня».

4. Підготувати презентацію на тему: «Бразильська кухня».

5. Підготувати презентацію на тему: «Традиції харчування жителів Аргентини».

**Питання до самоконтролю:**

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Центральної Америки.

2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів Венесуели, Колумбії, Еквадору, особливості їх використання.

3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Бразилії, особливості їх подавання.

4. Енотехнології в етнічних кухнях Латинської Америки. Еногастрономічні поєднання в меню.

5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів із Латинської Америки.

**Практичні завдання**

1. Розкрийте загальні напрямки в харчуванні різних країн Американського континенту, розподіливши страви із запропонованого переліку відповідно до країни їх походження.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| США | Мексика | Бразилія |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Сандвіч, гамбургер, окіст свинячий, устриці Рокфелер, крабові клешні, батат, гуакамоле, рефритос, такос, сальса, енчилада, флаутас, тартіл’я, тапіока, мокека, баліньйос де бкальяу, шурсако, кайпірін’я, піканья, фейжоада.

1. Навести особливості національної технології приготування харчових продуктів в одній із країн Америки.
2. Виділіть основні кулінарні тренди країн Американського континенту.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Канада | США | Аляска | Мексика | Аргентина | Куба | Коста-Ріка | Болівія | Перу | Сальвадор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |