Украшение блюд

СТОЛ, ЕДА, ФАНТАЗИЯ

Правила оформления блюд

Инструменты и приспособления

Украшения из яиц

Украшения из репчатого лука

Украшения из огурца

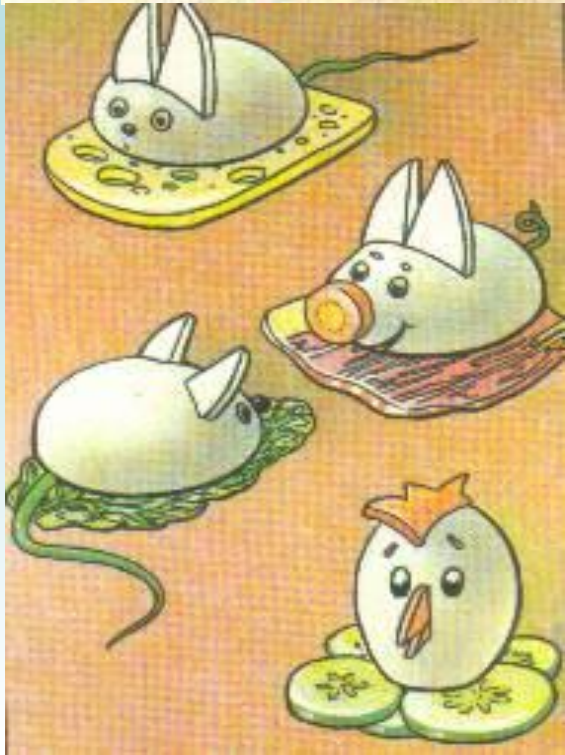
Розочки

Ландыши

Шестеренки

Украшения из апельсинов

Украшения из помидоров



Кулинария – это искусство не только приготовления, но и подачи пищи. А искусство немыслимо без творчества, вдохновения и фантазии. Красиво выложенное, украшенное блюдо уже одним своим видом вызывает аппетит, а значит, покажется вкуснее.

УКРАШЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Французские кулинары утверждают, что вид красиво оформленных, вызывающих аппетит холодных блюд и закусок доставляет не меньшее удовольствие, чем вкус самих кушаний. Именно поэтому при приготовлении холодных блюд и закусок особое внимание уделяют их оформлению. В композициях для оформления холодных блюд и закусок в основном используются продукты, из которых они приготовлены. Подбирают продукты, более удобные по форме, с яркой окраской: свежие зрелые помидоры, морковь, красный редис, зеленый салат, зеленые свежие огурцы, лимоны, зеленые бобы, петрушку, сельдерей, укроп. Оригинальные, забавные и элегантные украшения помогут наиболее эффектно подать блюда и закуски, приготовленные по традиционным рецептурам.

В результате обычные закуски на основе свежих овощей, холодной рыбы или колбасных изделий, яйцо, сваренное вкрутую, или ломтик дыни, мяса, рыбы, ежедневные блюда и блюда банкетного меню приобретают совершенно неожиданное «звучание». Украшения в зависимости от способа их приготовления могут представлять собой самостоятельные блюда.

Умение сделать блюдо красивым — одна из составных частей кулинарии.

Существуют определенные правила (правильное сочетание, простота, расположение отдельных элементов, цветовая гармония, четкость, точность и аккуратность), соблюдение которых позволяет сделать каждое блюдо или закуску неповторимым:

- правильное сочетание: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом;

- простота: не следует «перегружать» блюдо дополнительными элементами оформления, если главное блюдо в своем натуральном виде красиво смотрится;
- расположение отдельных элементов: нужно тщательно продумывать, где и как будут располагаться все элементы декора;
- цветовая гармония: необходимо использовать контрастные цветовые сочетания, чтобы украшения выглядели эффектнее;
- четкость, точность и аккуратность: линии декоративных вырезов из продуктов должны быть четкими и лаконичными.

Цвет является одним из средств создания или «подчеркивания» вкуса блюд и закусок. Если необходимо прибегнуть к красителям, то используют специи или натуральные соки продуктов, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран, паприку, карри, а для придания нужного цвета майонезу — кетчуп или томатную пасту. Кроме того, майонез, который подают к холодной рыбе, свежим овощам, яйцам, сваренным вкрутую, можно окрасить в зеленый цвет соком петрушки, или мелко измельченными листьями шпината, или укропом. Красный цвет майонезу придадут томатная паста или сок вареной свеклы.

блюд.

Правила оформления блюд

- Компоненты для оформления блюд надо заготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие.
- Оформлять блюдо надо только продуктами входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.
- Портят оформление небрежность и неряшливость.

Инструменты и приспособления

- 1-большой кухонный нож
- 2-малый кухонный нож

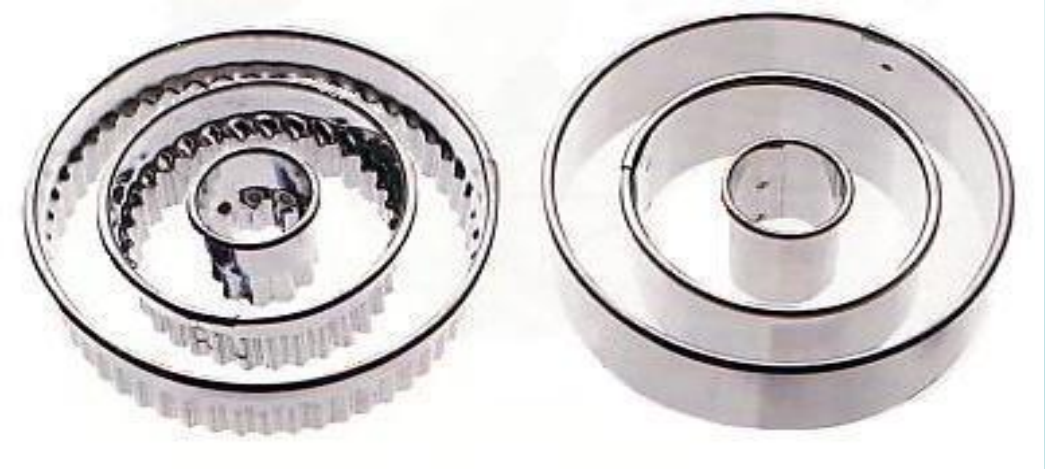
- 3-офисный нож
- 4-нож с волнистым лезвием

- 5-овощечистка с желобком
- 6-нож для грейпфрукта
- 7-овощечистка экономная

Фигурные приспособления и высечки

- 8-приспособление для вырезания шариков
- 9-приспособление для вырезания маленьких шариков
- 10-приспособление для вырезания кусочков в форме оливок
- 11-высечка для яблок

Круглые высечки



- <u>Маленькие высечки</u> с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.
- <u>Большие высечки</u> с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов , а также для вырезания кругов из хлеба и масла.

Маленькие формочки для высечки

- Служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла и др.

УКРАШЕНИЯ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Для того чтобы ровно нарезать лимоны, используют маленький нож. Для обработки апельсинов нужен средний или большой нож поварской тройки.

Ножом для каннелирования можно сделать прорези на цедре апельсинов и лимонов. Если плоды нарезать ломтиками, то они будут похожи на звездочки (рис. 9.1). Каннелированные ломтики ножом можно разделить на две, четыре или восемь частей.

Для обработки края лимона или апельсина пользуются ножами-выемками разного размера. Разрезают плод цитрусовых на ломтики толщиной 5...7 мм. Вращая нож-выемку, отделяют цедру от мякоти. Цедра не должна оставаться на ломтике.

Каннелированный апельсин обрезают с двух сторон и разрезают на две неравные части ($^1/_4$ и $^3/_4$). Используя ручную соковыжималку, очищают от мякоти большую часть апельсина — это «чаша», которую наполняют салатом. Меньшую часть используют в качестве подставки для «чаши», скрепляя их между собой палочкой для оливок.

В чаше из апельсина можно подать фруктовый салат.

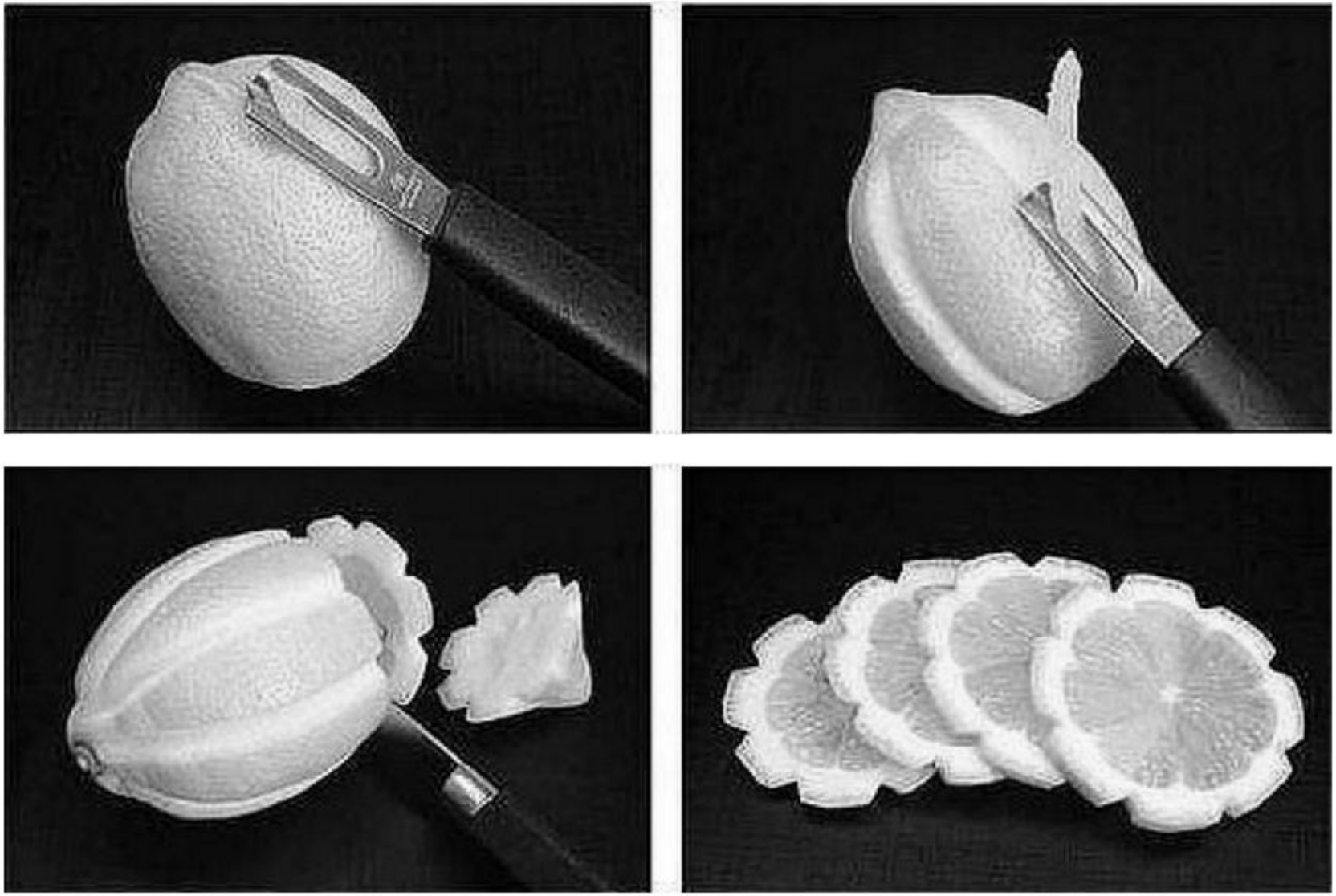


Рис. 9.1. Звездочки из каннелированного лимона

Фруктовая «изгородь», или спиралька. Каннелированный апельсин разрезают пополам вдоль бороздок. Каждую половину нарезают на ломтики одинаковой толщины, не отделяя их друг от друга. Сделав правой рукой движение вверх, слегка смещают ломтики, левой рукой придерживают нарезанные ломтики. «Изгородь» укладывают на блюде.

Фруктовой «изгородью» можно украсить как холодные, так и горячие блюда с апельсинами (запеченная утка, паштет). Подобную «изгородь», или спиральку, можно делать из лимона (рис. 9.2).

Розы из лимонов. В месте прикрепления лимона к плодоножке вырезают из цедры небольшой крючок — основание бутона. Продолжая срезать цедру шириной 1,5...2,0 см, лимон постепенно поворачивают справа налево по спирали. Полученную полоску цедры

Рис. 9.2. Спиралька из лимона

Украшения из апельсина

- 1.Срезать немного нижнюю часть для равновесия.
- 2.Аккуратно вырезать дужку.
- 3.Зигзагообразно вырезать контуры корзиночки.
- 4.В таких корзиночках из апельсинов можно подавать фрукты, оливки, творожные массы.

сворачивают сначала плотно, а потом менее плотно, начиная с края последнего надреза, формируя бутон и лепестки розы; закрепляют на вырезанном в начале основании. Розы — изящные, простые в изготовлении — могут служить украшением любых холодных и горячих рыбных блюд.

Желтая бабочка. Каннелированный ровный крупный лимон нарезают кружочками толщиной 3 мм. Из кружочка лимона ножом вырезают два сектора в виде латинской буквы V и удаляют их. Из цедры лимона овальной формочкой вырезают «туловище бабочки». Из маслин вырезают маленькие кружочки и закрепляют их на «крыльях», используя желе.

Лимонными бабочками украшают лосось, морской язык или рыбный паштет.

УКРАШЕНИЯ ИЗ КОСТОЧКОВЫХ И СЕМЕЧКОВЫХ ФРУКТОВ

Тонкую кожуру с косточковых плодов снимают овощерезкой по спирали (с яблок) или от черенка к цветку (с груш). Из половинок яблок и груш ножом-выемкой удаляют сердцевину. Ножом режут плоды на ломтики и делят их на части. Данную операцию можно производить специальной выемкой с секторами по кругу. Яблоки и груши разрезают на одинаковые дольки и одновременно удаляют из них сердцевину.

Для подготовки яблок и груш к фаршированию используют выемки диаметром 3,5...4,0 см для удаления сердцевины и ножи-выемки с остро отточенной ложечкой для удаления части мякоти.

Груши для фарширования бланшируют в соевом соусе с добавлением сахара, палочки корицы, гвоздики и цедры лимона. Половинки груш охлаждают в соевом соусе и для большей устойчивости перед фаршированием немного срезают низ.

Для того чтобы цвет не изменялся, подготовленные для оформления холодных блюд и закусок или для фарширования яблоки бланшируют в кипящей воде с солью или лимонным соком. Чтобы придать особый вкус, добавляют немного сахара и палочку корицы. Заменить бланширование можно покрытием желе яблок без кожицы.

В зависимости от продолжительности бланширования яблоки и груши станут мягкими или останутся хрустящими.

Яблоки в панировке. Ломтики яблок без капель сока панируют в муке, обжаривают на сковороде до золотистого цвета. Ломтики яблок, панированные в двойной панировке (в муке, взбитом яйце и миндальной стружке или кокосовых хлопьях), жарят до золотисто-коричневого цвета во фритюре.

Лебедь из яблока. Из середины половины яблока вырезают полоску и аккуратно ее вынимают. Заднюю часть яблока не вырезают, чтобы структура яблока осталась целой. Из полоски вырезают «голову лебедя». Отступив по 0,5 см от низа и верха яблока, отрезают четвертинку. От нее таким же способом отрезают другую четвертинку и т.д.

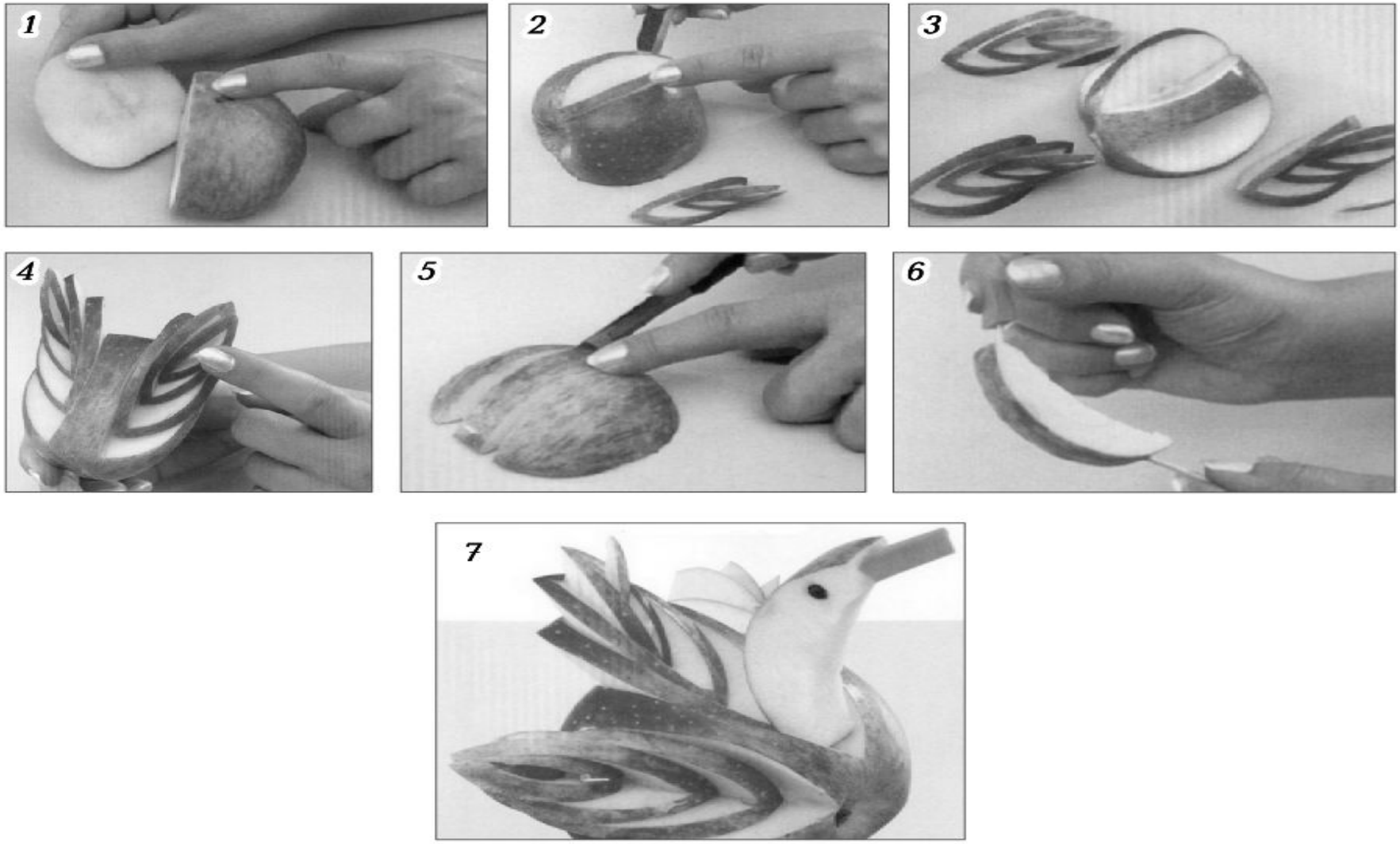


Рис. 9.3. Лебедь из яблока:

1 — яблоко, разрезанное пополам; *2* и *3* — нарезание четвертинок из каждой половины; *4* — складывание вырезанных четвертинок одна на другую так, чтобы половинка яблока приобрела первоначальный вид; *5* — вырезанные четвертинки, сдвинутые по направлению к хвосту; *6* — вырезанная голова лебедя из полоски; *7* — установка шеи между ажурными крыльями

С другой стороны также нарезают четвертинки. Все вырезанные четвертинки складывают одна на другой так, чтобы половинка яблока приобрела первоначальный вид. Затем вырезанные четвертинки сдвигают по направлению к хвосту, получают ажурные «крылья лебедя». Чтобы «лебедь» из яблока не потемнел, его сбрызгивают соком лимона (рис. 9.3).

Ежик из груши. Половинки груши без кожицы и сердцевины оформляют обжаренным до золотистого цвета миндалем в виде иголок. «Иголки» можно приготовить из винограда на шпажках. Оформить «ежика» можно свежими или консервированными фруктами (рис. 9.4).

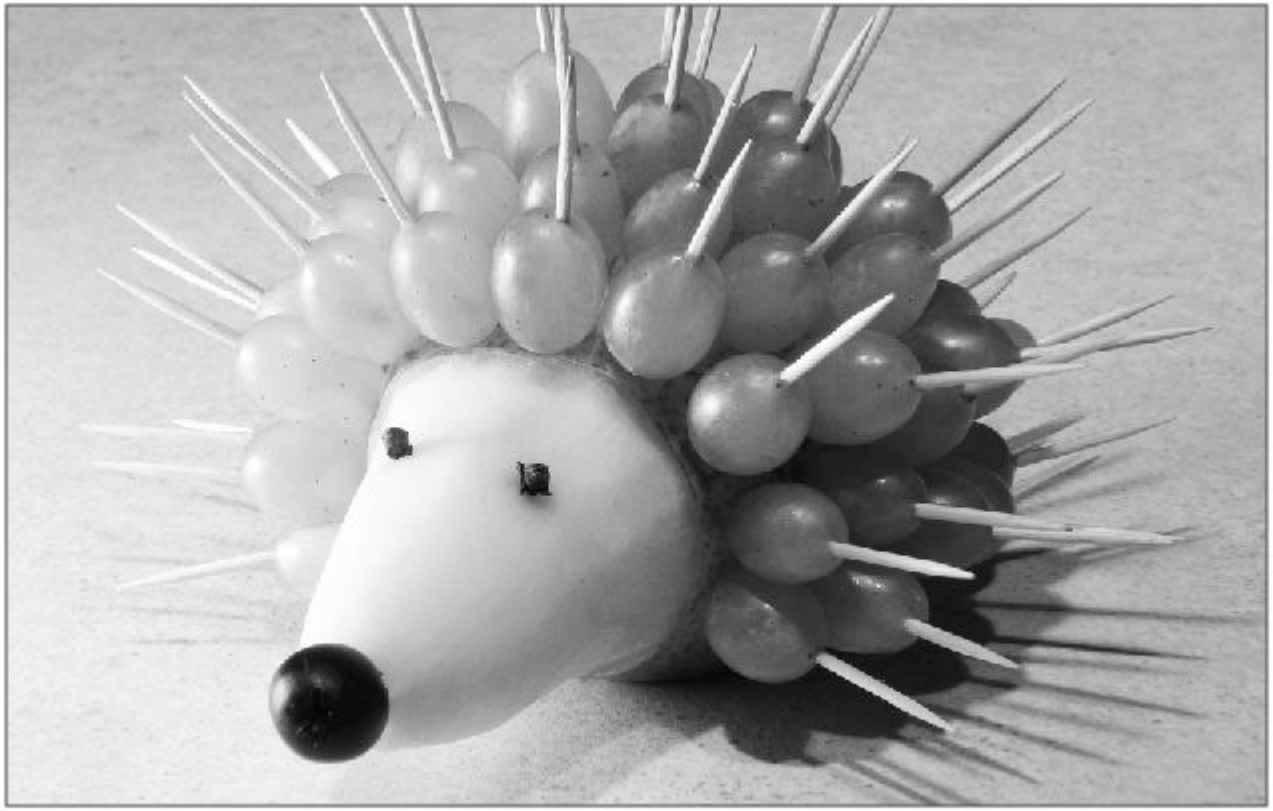


Рис. 9.4. Ежик из груши

Ежик из груши. Половинки груши без кожицы и сердцевины оформляют обжаренным до золотистого цвета миндалем в виде иголок. «Иголки» можно приготовить из винограда на шпажках. Оформить «ежика» можно свежими или консервированными фруктами (рис. 9.4).

Удаление кожицы с персиков. Персик опускают (на 30 с) в кипяток, затем быстро перекладывают в холодную воду (на 3 мин). С обработанного персика остроконечным ножом срезают кожицу.

Удаление косточки из персика. От черенка разрезают персик по кругу. Вращая обе половинки, отделяют плод от косточки.

Дольки персика. Половинки персика разрезают вдоль — на целые ломтики; поперек — на полуломтики. Сделав три диагональных разреза, получают шесть «уголков» персика, которые можно уложить в виде бордюра.

УКРАШЕНИЯ ИЗ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ПЛОДОВ

Кожуру ананаса срезают от зеленого кустика вниз полосками толщиной по 1,5 см. Чтобы удалить маленькие черные «пеньки», на ананасе делают клиновидные надрезы. Разрезают ананас в длину на четыре или шесть частей. Из каждой части ножом удаляют внутренний стержень. Отделяют мякоть от кожуры загнутым ножом для грейпфрутов. Каждую часть разрезают на шесть—восемь долек. Слегка сместив дольки друг относительно друга, вновь ставят на кожуру.

Для получения ломтиков ананас разрезают на кружки толщиной 1,5...2,0 см. Круглой выемкой диаметром 2,0...2,5 см удаляют жесткий внутренний стержень. Кожуру и черные «пеньки» удаляют выемкой такого диаметра, чтобы за ее краем осталось примерно 1,5 см. Ломтики разрезают пополам и укладывают внешними закруглениями внутрь в виде буквы Х. Полуломтики можно уложить в виде буквы S.

Дыню разрезают вдоль на шесть или восемь частей. Столовой ложкой удаляют сердцевину. Ножом средней величины срезают кожуру и разрезают дыню. Мякоть дыни вырезают ножом-выемкой в виде шариков. Гофрированным ножом разрезают дыню на ломтики. Дольки смещают относительно друг друга и ставят на кожуру.

Парусник из дыни. Дыню разрезают на дольки. Отделяют мякоть от кожицы. Не надрезая кожицы, разрезают мякоть дыни на равные кусочки. Кусочки последовательно сдвигают вправо и влево. Прокалывают палочкой для оливок кружок апельсина, слегка сгибают и закрепляют «парус» на дыне. На острие палочки прикрепляют вишенку. Украшение подают на вырезанных узорами листьях салата-латука. Подают его в качестве закуски к деревенскому окороку, с которым оно хорошо сочетается; также им можно украсить другие холодные блюда.

УКРАШЕНИЯ ИЗ ОВОЩЕЙ

Бордюр из овощей. Это украшение готовят из кожицы помидоров, баклажан, цедры лимонов, тонких ломтиков моркови. Элементы бордюра могут иметь разные формы (треугольники, кружочки, ромбики). Выемками различной формы вырезают соответствующие фигурки и раскладывают их в нужном порядке. Таким образом достигается разнообразие в оформлении блюд.

достигается разнообразие в оформлении блюд.

Бордюрчик из огурцов. Это украшение разнообразит цветовую гамму яичных, креветочных и мясных блюд. Отбирают огурцы с тонкой кожицей и небольшим количеством семян. Разрезают огурец вдоль пополам, кладут срезом вниз на разделочную доску. Огурец надрезают (не до конца) очень тонкими поперечными ломтиками. После каждого восьмого надреза отрезают кусок от огурца.

Рис. 9.5. Роза из огурца

Эту операцию повторяют с другой половиной огурца. Каждый кусок с надрезанными ломтиками разворачивают веером и располагают по краю сервируемого блюда в виде бордюра.

Завитки из огурцов (цв. вкл., рис. 4). Необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами. Отбирают длинные нежные огурцы с небольшим количеством семян. Разрезают их пополам вдоль.

Срезают кончик наискось. Под тем же углом надрезают (не до конца) семь — девять очень тонких ломтиков. Кладут кусок огурца кожицей вниз и срезают кожицу с ненадрезанного конца. Режут вдоль кожицы, пока до второго конца не останется около 1 см. Эту часть оставляют неразрезанной. Переворачивают огурец и загибают каждый второй ломтик внутрь, оставляя другие ломтики прямыми.

Огурцы кладут в широкую посуду с ледяной водой на несколько часов. Кожица огурца приподнимается над мякотью и получается необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами.

Роза из огурца. Огурец режут тонкой полосой (можно нарезать огурец вдоль тонкими пластинками). Сворачивают часть огуречной ленты в трубочку для сердцевинки розы, затем переворачивают ленту, выкладывая из оставшейся части по кругу лепестки (рис. 9.5, цв. вкл., рис. 5).

Треугольники из моркови. Очищенную морковь варят, разрезают вдоль пополам. Наклоняя нож то влево, то вправо, нарезают морковь уголками. Треугольники моркови послужат орнаментом блюда.

Эллипсы из моркови. Морковь диаметром 3 см нарезают на цилиндры длиной 4,0 ... 4,5 см. Вдоль цилиндров моркови делают восемь одинаковых срезов: сначала полумесяцем на лицевой и обратной сторонах цилиндра; затем — на левой и правой сторонах.

Следующие четыре среза делают соответственно на четырех углах цилиндра.

Фрезии из моркови. Украшают подобными цветами салаты и мясные блюда. Отбирают молодую нежную морковь и срезают с нее кожуру тонким слоем. Держат морковь острым концом вниз. Затем острым ножом осторожно, чтобы не отрезать кусок целиком, делают надрез по направлению к вершине моркови в виде лепестка. Повторяют эту операцию еще трижды так, чтобы получился 4 — 5-лепестковый цветок. Держа нож под небольшим углом, слегка надавливают на него, чтобы отделить готовый цветок от моркови. Сначала придется подстраховывать каждый лепесток, чтобы не перерезать и его. Чтобы цвет моркови стал ярче, проваривают цветы в течение 1 мин в кипящей воде, затем сливают воду и хорошо промывают их под холодной проточной водой (рис. 9.6).

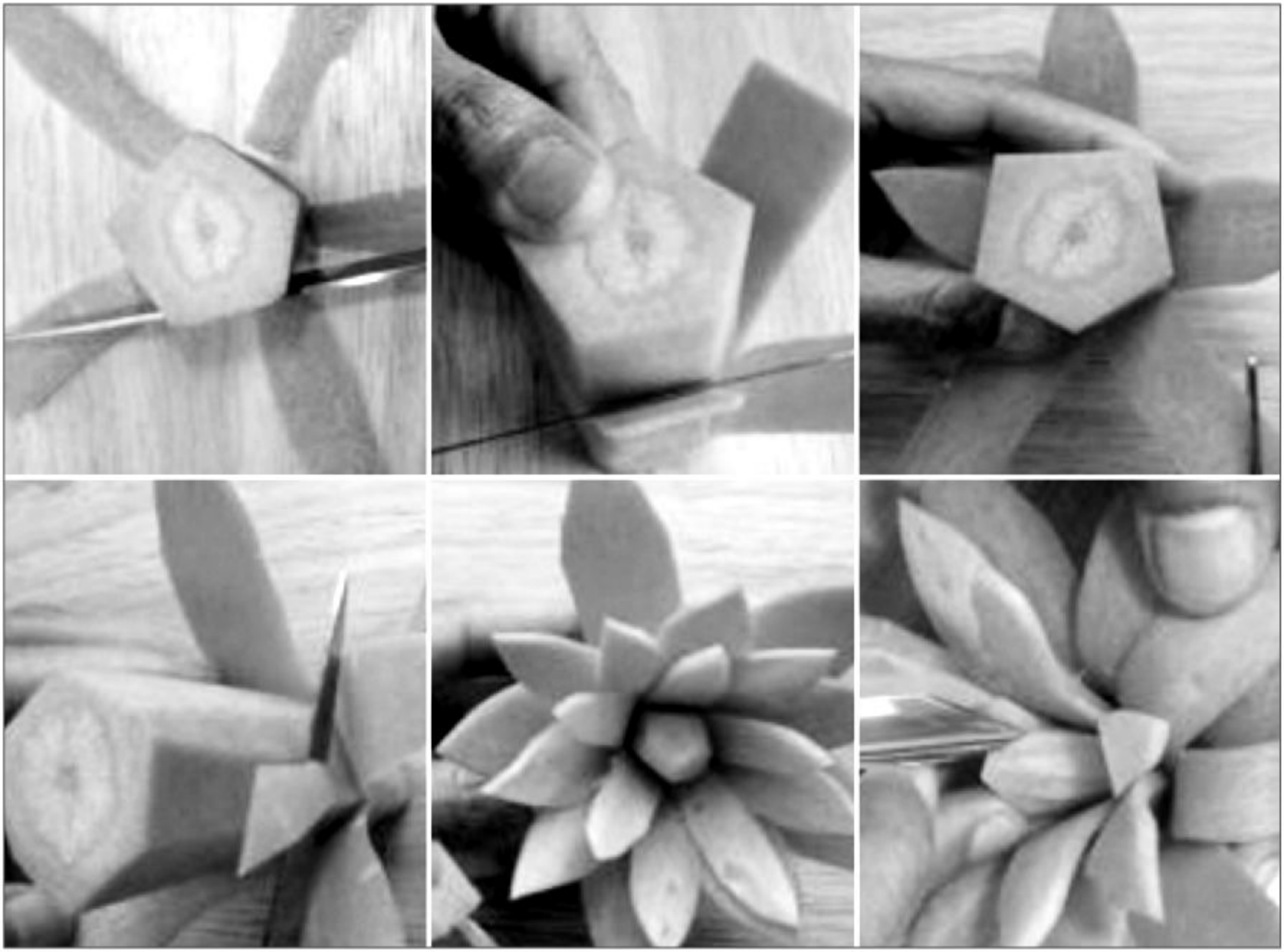


Рис. 2.6. Фрезы из маркеры

Украшения из огурца

- 1.От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.
- 2.Полоски использовать для стебля. Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.
- 3.Использовать подготовленные части для создания «ромашки». Дополнить картину половинкой помидора- черри..

"АЖУРНЫЕ БАНТЫ И СТАКАНЧИКИ"

Ажурные банты и стаканчики легко можно сделать из свежих огурцов. Нужно только разрезать огурец вдоль на полоски толщиной 1-2 мм и сложить их поперек пополам. Разместить их по краям салатов и других блюд по 2-4 штуки.

"БЕЛАЯ ХРИЗАНТЕМА"

Белую хризантему делают из луковицы высокой удлиненной формы. Надрезы делают выше и тоньше. Разбирая на слои, помещают один слой в другой так, чтобы зубчики одного слоя не совпадали с зубцами следующего, тогда хризантема получится пушистой.

Розочка из помидоров

Острым фигурным ножом срезать кожуру с помидоров. Свернуть кожуру по спирали. Положить получившуюся розочку на листья петрушки.

На примере этих несложных способов оформления можно проявить свою фантазию, ведь в каждой хозяйке живет не просто повар, но и художник.

"КОЛОКОЛЬЧИКИ"

Колокольчики – милое украшение из вареной свеклы, моркови, огурцов, мелких яблок, яиц. Нужно срезать тонкий (1 мм) слой с конца плода по кругу – получится конус – «колокольчик». Длину среза делают по желанию: из более длинных получается несколько «колокольчиков».

"ЛАНДЫШИ"

«Ландыши» делаются так: из тонкой части листьев капусты скрутить трубочки, в них вставить перья лука, а на кончики перьев нанести из масла или майонеза маленькие шарики – «ландыш» готов.

"шестеренки"

Не так уж много времени надо, чтобы украсить заливную рыбу. Морковь (сырую или вареную), лимоны, свежие огурцы по всей длине прорезают бороздками. Затем нарезают плод поперек на кружочки – «шестеренки».

Украшения из помидоров

Проявите свою фантазию и ваши блюда из помидоров станут вкуснее.

"РОЗА"

«Розу» можно сделать из яблока, вареной свеклы, репы, лимона. Для этого надо просто срезать кожицу по кругу со всего плода. Затем свернуть снятую «стружку», придавая ей вид розы. Слишком крупные розы будут выглядеть грубо, поэтому лучше использовать мелкие плоды.

"ЛИЛИИ" из репчатого лука

Сделать зубчатые надрезы по окружности лука и, не разделяя, опустить в кипяток на 1-2 минуты. После этого она свободно разделяется на отдельные «цветочки». В середину каждого положить вареную морковь крошкой или кружком – и вот уже речная лилия.

Веер из редиса. На редиске сверху делают шесть прямых надрезов. В каждый надрез вставляют тонкий кружочек редиски.

Корона из редиса. В середине редиски прорезают зигзаги маленьким остроконечным ножом. Затем половинки отделяют друг от друга.

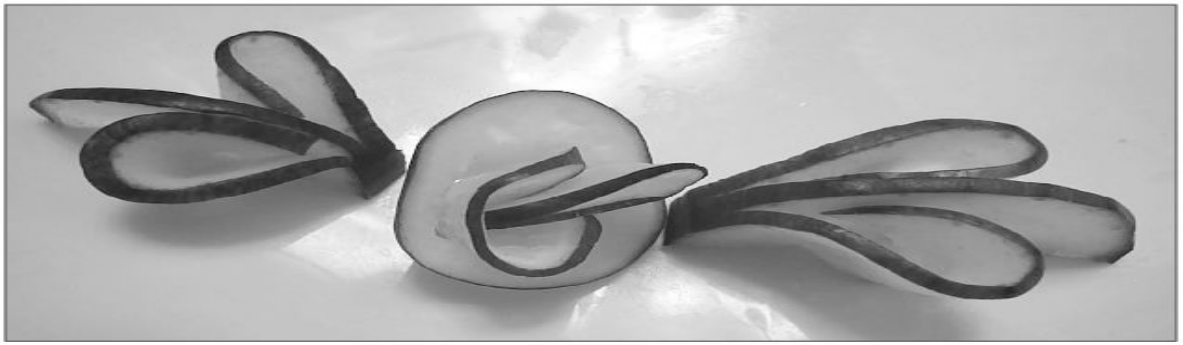


Рис. 9.7. Цветок из редиса и огурцов

Маргаритки из редиса. Редиску прорезают по кругу почти до основания ботвы 12 раз в виде треугольников. Острием ножа подрезают «лепестки», отделяя их от белой внутренней части. Нарезанную редиску кладут в холодную воду с кубиками льда, чтобы «цветы» приняли правильную форму.

Цветок из редиса и огурцов. Огурцы нарезают тонкими кружочками и укладывают их веером, в центре кладут половинку помидора черри или кружок моркови. Детали цветка из редиса нарезают небольшими пластинками, края которых вырезают зубчиками. Веточки и листья вырезают из кожицы огурца. Мясо можно украсить мелкими шариками из желтка яиц, сваренных вкрутую, в виде мимозы на стебле с листьями из лука-порея (рис. 9.7).

Мак из помидоров. У плотного красного помидора ножом срезают одну из сторон. Делают еще два «лепестка», одинаковых по размеру, круглых, с четкими ровными краями. Лезвием ножа осторожно соскребают внутреннюю часть ломтиков помидора, удаляя лишнюю мякоть. «Лепестки» выворачивают, собирают в «цветок» и добавляют в центр мелко нарезанные маслины. «Стебель» и «листики» вырезают из лука-порея или огурцов и укладывают возле «цветка». «Лепестки мака», «стебель» и «листики» из лука или огурцов смазывают кисточкой желе. «Мак» из помидора хорошо сочетается с другими украшениями. Это украшение подойдет для паштетов, холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, птицы.

Роза из помидоров. Розы из помидоров украсят горячие и холодные блюда, а также салаты. Начиная с основания помидора срезают по спирали его кожицу одной полоской до черешка. Чем тоньше будет эта полоска, тем равномернее она завернется. Нож должен быть острым, а помидор зрелым, но крепким. Полоску из кожицы помидора разворачивают в плоскую спираль, положив его мякотью вниз на рабочую поверхность. Разворачивать начинают с конца,

Роза из помидоров. Розы из помидоров украсят горячие и холодные блюда, а также салаты. Начиная с основания помидора срезают по спирали его кожицу одной полоской до черешка. Чем тоньше будет эта полоска, тем равномернее она завернется. Нож должен быть острым, а помидор зрелым, но крепким. Полоску из кожицы помидора разворачивают в плоскую спираль, положив его мякотью вниз на рабочую поверхность. Разворачивать начинают с конца,

"ГРИБЫ" из яиц

Это не только красивое украшение для салата, но и самостоятельная закуска. Надо сварить яйца вкрутую, срезать тупой конец, вынуть желток, растереть его с майонезом, сметаной, чесноком, зеленью, тертым сыром, сельдью, грибами. Этой массой начинить яйца, выложить их на блюдо, накрыть кусочком белка, смазанного горчицей, или половинкой помидора.

"РОМАШКИ"

«Ромашки» из вареного яйца очень нежны. Прежде, чем использовать яйца в салаты – надо срезать с них «ромашки». Отступив от острого конца 1см, волнообразными движениями ножа срезать «ромашку». В середину положить вареную морковь, а по краям веточку петрушки.