

Бутерброды канапе







Русская кухня, вступайте <http://ok.ru/group/527427805513>





hea
club









8spoon.ru



















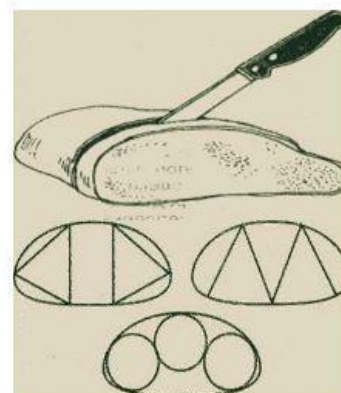
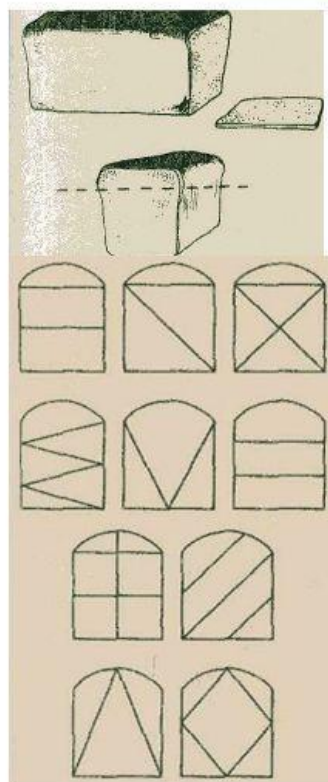
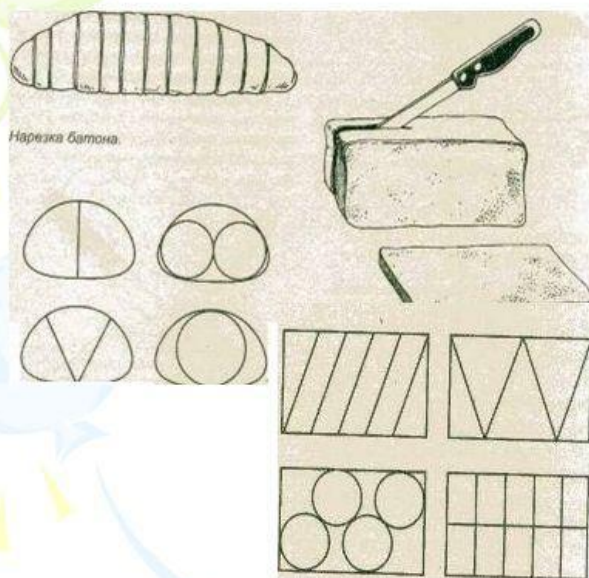






home-restaurant.ru

Способы нарезки хлеба



Используемые инструменты

Ножом-сечкой режут и разделяют крупные овощи и фрукты.



Ножом с выгнутым и зазубренным лезвием очень удобно отделять мякоть плодов от кожицы.

Кухонный (обычный) нож удобен для нарезки более мелких овощей и фруктов.



Ножом с двумя острями на конце нарезают сыр и, наколов на острие, перекалывают на тарелку.

Маленьким ножом делают надрезы на овощах, фруктах, удаляют сердцевину.



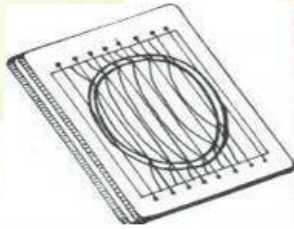
Специальными большими ножницами разделяют птицу.

Гофрированным ножом нарезают тонкими ломтиками овощи, фрукты, сыр или масло.



Кухонными ножницами разделяют мясо мелкой птицы и режут зелень.

Используемые инструменты



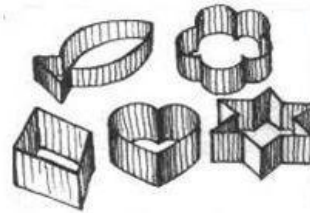
Такая яйцерезка делит сваренное вкрутую яйцо на тонкие кружочки.



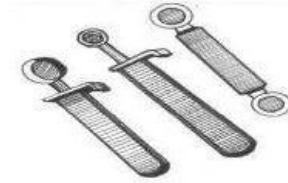
С помощью такой яйцерезки яйцо можно разрезать на равные дольки.



Гофрированными выемками вырезают большие кружки из хлеба, сыра, колбасы



Формочками вырезают фигурки из масла, сыра, овощей.



Круглыми ложечками разных размеров вырезают шарики из масла и мякоти фруктов.



С помощью фигурной овощерезки изготавливают спирали из овощей.



**Спасибо за
внимание!!!**