

# Оформление готовых блюд (КАРВИНГ)

7 класс

Составила учитель СБО  
школы- интерната №3  
г. о. Тольятти  
Н.В.Ивановская

# Карвинг -

фигурная резка по  
овощам и фруктам.

**УКРАШЕНИЕ  
ПЕРВЫХ  
БЛЮД**





# ОФОРМЛЕНИЕ ВТОРЫХ БЛЮД И САЛАТОВ







<http://akademiya-uspeha.satu.kz...>





Кремлевская ёлка



Добрый дятел























## ИПОМЕЯ

*Овощи: дайкон, редька, морковь  
для серединки*



**1.** Выберите продолговатый корнеплод, очистите его от кожицы и вырежьте пятигранник.



**4.** Ножницами придайте краям лепестков остроконечную или слегка скругленную форму.



**2.** Движением сверху вниз срежьте тонкие лепестки с каждой из пяти сторон заготовки, не дорезая до конца.



**5.** Нуазетным ножом вырежьте из моркови или репы шарик.



**3.** Ножом отделите полученный цветок от остального корнеплода, чтобы получилась небольшая выемка.



**6.** Окрасьте цветок синим или лиловым пищевым красителем и зубочисткой прикрепите шарик к его центру.

## -ЗВЕЗДОЧКИ- ИЗ РЕДИСА

Секрет редики



**1.** Парскава косичкама глумице звездачке.



**4.** Саставице обложине среже на танјинициј страније докостене збојега редики.



**2.** Редиску одете ваљатице збоје.  
Получавањем две косичкама длава косичкама.



**5.** Средине косичкама и косичкама косичкама  
на 1/10 косичкама, косичкама косичкама косичкама.



**3.** Редискуга косичкама косичкама косичкама  
косичкама косичкама косичкама косичкама  
редискуга косичкама.



**6.** Косичкама косичкама косичкама косичкама  
косичкама косичкама косичкама косичкама.

# Практическая работа





Для изготовления такого  
фигурного листочка кроме огурца  
можно использовать еще и  
цуккини...



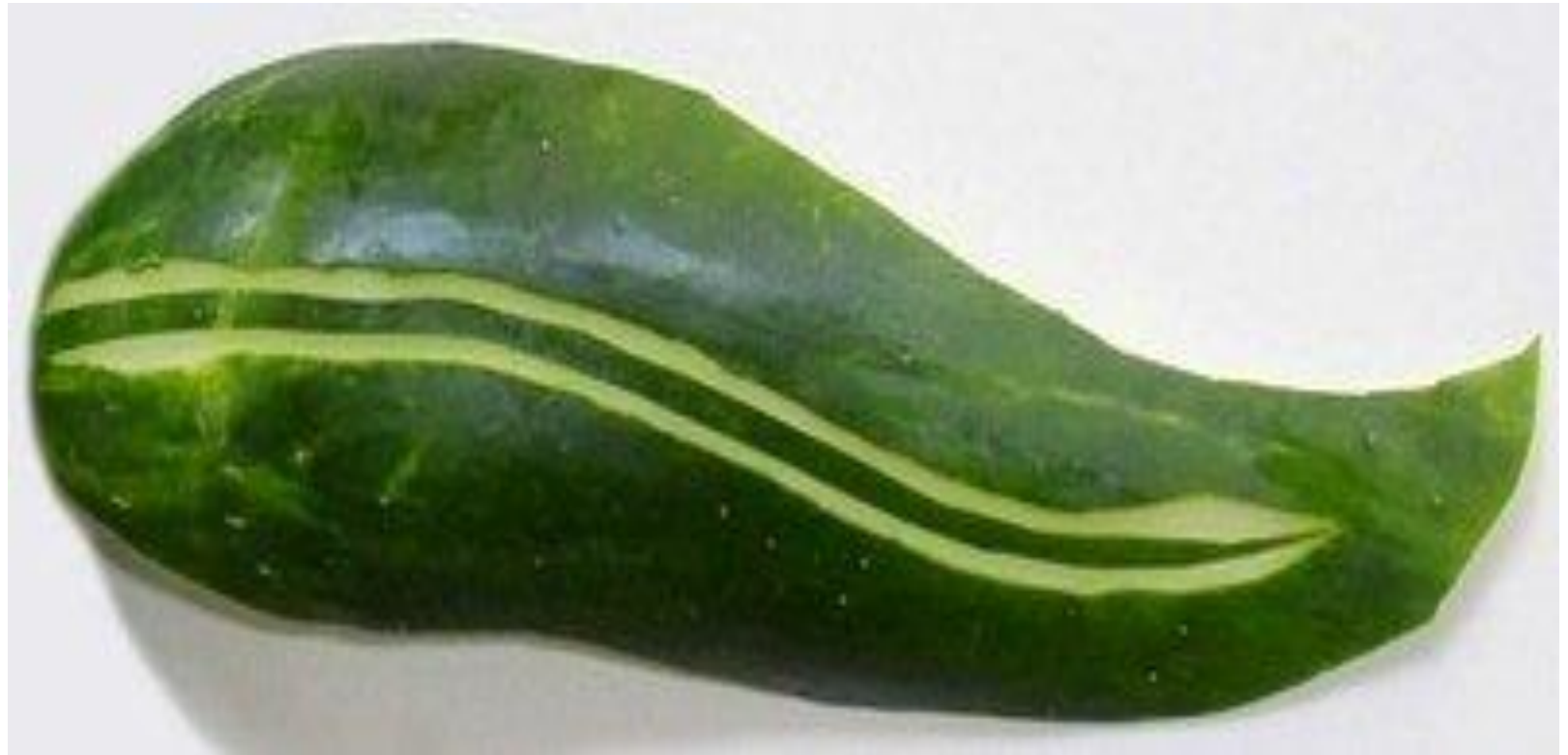
Чтобы наш листочек был  
красивой формы, отрезаем от  
огурца удлиненный нетолстый  
ЛОМТИК



Вид отрезанного ломтика огурца с другой стороны.



Далее делаем два продольных  
неглубоких выреза



Затем делаем поперечные  
вырезы, начиная от вырезов  
продольных, поочередно с обеих  
сторон.



Теперь делаем по краю листочка из огурца декоративные вырезы





**Вот и все! Листочек из огурца  
ГОТОВ!**



# Практические советы.

Морковь должна быть однородная ( середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Если есть возможность – купите ее за 3-4 дня до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5 – 2 часа в 40% раствор соли ( 400 грамм соли на литр воды ).

## ЦВЕТОК ИЗ МОРКОВИ



Чистим морковь:



Делаем заготовку с  
равномерными  
бороздками:



Нарезать заготовку на  
кружочки - лепестки:

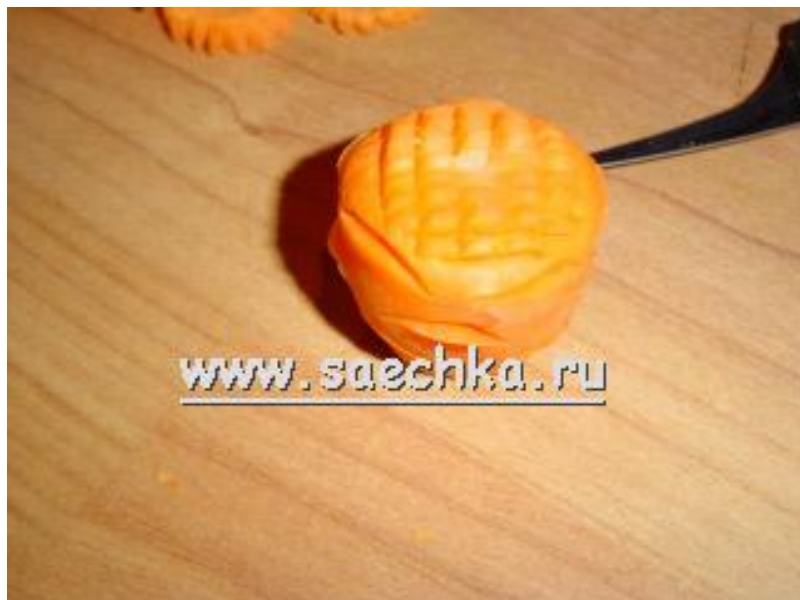


Сделать заготовку  
округлой формы для  
основы цветка:



Сверху на основе цветка  
наносим узор мелкой  
клетки:





По бокам основы делаем в шахматном порядке толстые и глубокие прорези для крепления в них лепестков:



Крепим лепестки и украшаем центр:



**Спасибо за внимание!**