

ХШГ№2



Творческий проект по кулинарии на тему

Карвинг. Салат «Ананас»



Подготовила уч-ца 6 «В» кл. Агафонова Кристина

Руководитель проекта Рысева Ю.В.
2010г.



План выполнения проекта

- Цель, проблема
- Искусство карвинга. Оформление салатов
- Выбор изделия
- Правила техники безопасности
- Технологическая последовательность
- Расчет себестоимости
- Реклама
- Защита проекта





Моя цель -

- 1.** Ознакомиться с искусством карвинга
- 2.** Найти рецепт оригинального салата, при помощи которого можно украсить праздничный стол
- 3.** Приготовить салат «Ананас» на день рождения

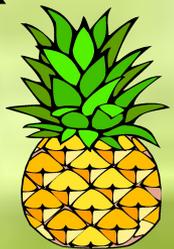
Искусство карвинга



Немного истории



- Карвинг — англ. carving или curving (от curve, что означает резать) — «резная работа», «резной орнамент». Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химической укладки волос. Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов. Кулинарный карвинг по своей сути — примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.





- **Карвинг**, как искусство художественной резки по овощам и фруктам, зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал частью национальных традиций. Мастера карвинга передавали свои знания по наследству. Последние 5 лет это искусство стало доступно всем желающим достичь вершин в деле декоративного оформления блюд.



Карвинг: затейливая резьба

- Традиционными материалами для карвинга считаются южные экзотические фрукты, и не только потому что именно из них

создаются самые
яркие и интересные
художественные
себе целые произведения
творчества, из которых
можно получить
получить как в азиатском
придере, так и в Европе
должна быть и апельсин
и огурцы, которые
имеют



/ что они
гнет в
я
которой
оца тоже
тры цвета,
эт
ОКОВЬ
ым, лимон
ицей,
кожицей







Карвинг: затайливая резьба



- Фрукты и овощи – поистине уникальные продукты. Они вкусны, полезны, красивы и в естественном, и в приготовленном виде. Кроме этого, они предоставляют материал для отдельного направления в искусстве сервировки – карвинга или фигурной резки. Современные мастера карвинга не ограничиваются традиционными цветочными композициями, а создают юмористические композиции из фруктов, яичной скорлупы, хлеба, и всего, что попадёт под руку. Например, дельфин из банана, выпрыгивающий из голубого желе, совершенно не соответствует тайским традициям, но это не мешает блюду стать центральным украшением праздничного стола. Некоторые художники даже создают картины и миниатюрные классические скульптуры из продуктов.



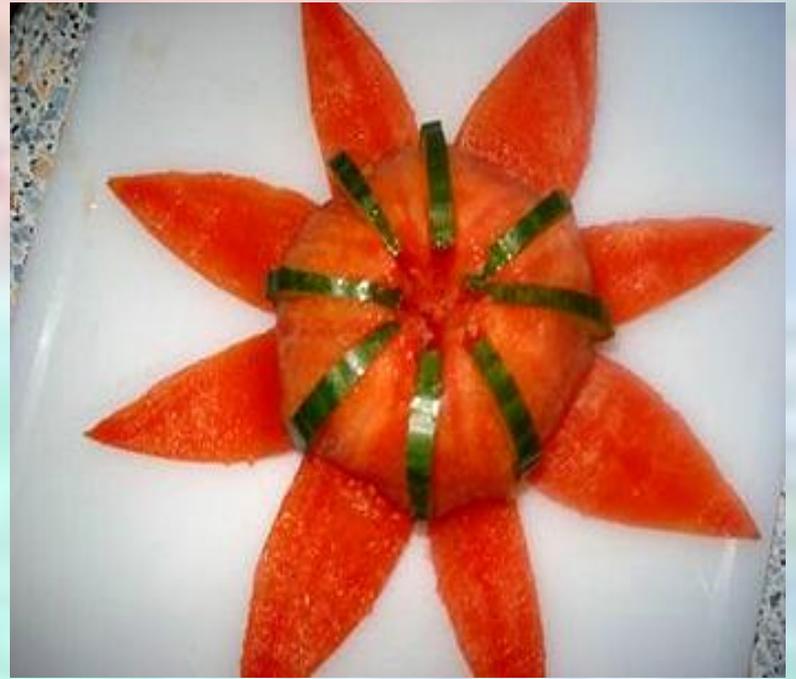


Оформление праздничных блюд





(c) mira888



(c) Assa99



Правила техники безопасности

- Для приготовления пищи необходимо использовать только свежие продукты.
- При нарезке продуктов надо использовать доску соответствующей марки.
- До тепловой обработки продукты тщательно моют, очищают и нарезают.
- Пищу готовят в специальной одежде.
- Ногти должны быть коротко острижены.
- Руки тщательно вымыты с мылом.
- Волосы спрятаны под косынку.
- **При пользовании горячей посудой и жидкостью:**
 - Наполняя жидкость, не доливать до края
 - Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев
 - Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя.
 - Снимая горячую посуду, пользоваться прихватками.
- **При пользовании ножами и приспособлениями:**
 - Пользоваться правильными приемами работы с ножом.
 - Передавать нож (вилку) ручкой вперед
 - Не измельчать на терке очень мелкие кусочки продуктов.



Технология изготовления салата "Ананас"

Состав

ингредиенты для салата "Ананас"

- картофель - 2-3 средних штуки,
- куриный окорочок - 1 шт (~300-400 г),
- грецкие орехи (половинки) - ~150 г,
- яйца - 3 шт,
- сыр - 100 г,
- маринованные огурцы (корнишоны) - 4-6 шт,
- лук репчатый 1 средняя штука (по вкусу),
- перья зеленого лука для украшения,
- майонез,
- соль,
- перец



Технология изготовления салата "Ананас"



- Приготовление
 1. Картофель хорошо вымыть, сварить в мундире, охладить, очистить от кожуры и натереть на крупной терке.
 2. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и также натереть на крупной терке.
 3. Окорочок сварить, остудить, отделить мясо от костей и мелко порезать.
 4. Сыр натереть на терке.
 5. Огурцы порезать мелкими кубиками.
 6. Лук очистить и мелко порезать.



- Выкладывать подготовленные ингредиенты на овальное блюдо слоями. Слои немного посолить, поперчить и смазать майонезом.



1-й слой: картофель



2-й слой: лук



3-й слой: половина куриного мяса





- Верхний слой салата хорошо смазать майонезом и украсить половинками грецких орехов и перьями зеленого лука.



- Вместо половинок грецких орехов поверхность салата можно густо посыпать рублеными грецкими орехами.

Грецкие орехи можно заменить ломтиками консервированных шампиньонов, украсив ими поверхность салата в виде чешуек ананаса, выкладывая ломтики грибов немного внахлест.

- Вместо орехов или грибов можно использовать огурцы (корнишоны), украсив кружочками верх салата.

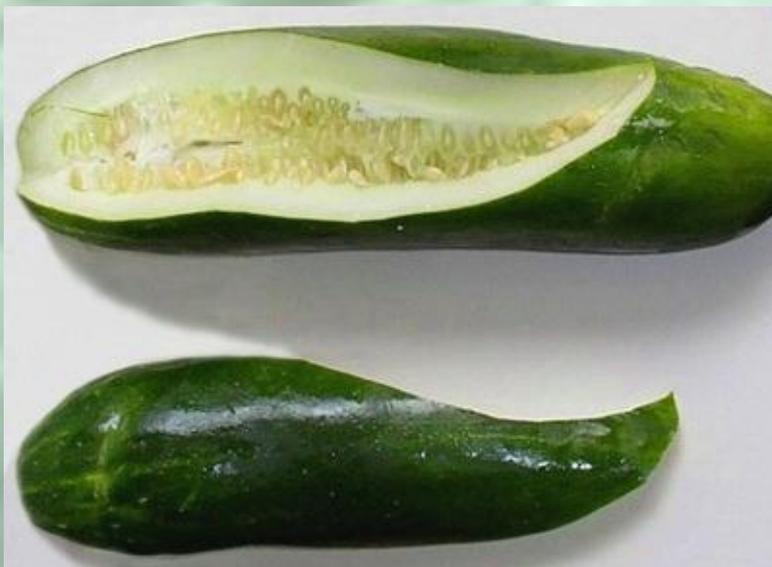


Листочек из огурца



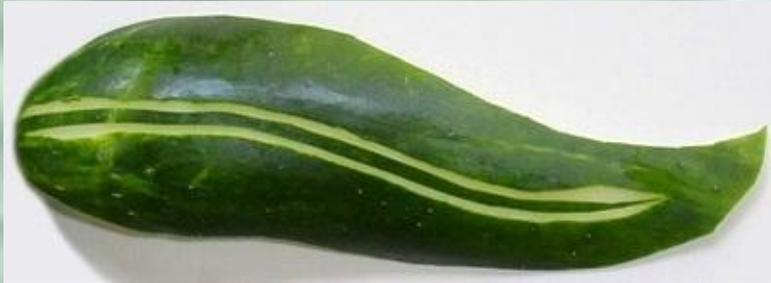
Изготовление:

**Шаг 1. Для получения красивой формы "листочка",
S-образно отрезаем от огурца удлиненный
нетолстый ломтик**



Вид отрезанного ломтика с другой стороны.

Шаг 2. Делаем два неглубоких
выреза



Шаг 3. Начиная от
продольных
вырезов, делаем
вырезы поперечные
- сначала с одной
стороны, затем - с
другой.



Шаг 4. Делаем декоративные вырезы по краю "листочка".

Готовим несколько листочков разных размеров.

Затем замачиваем их на 5-10 минут в холодной воде.

Храним в холодильнике завернутыми во влажную салфетку и помещенными в полиэтиленовый пакет.

Используем для украшения различных блюд или для гарнира.



Шаг 4. Делаем декоративные вырезы по краю "листочка".

Готовим несколько листочков разных размеров.

Затем замачиваем их на 5-10 минут в холодной воде.

Храним в холодильнике завернутыми во влажную салфетку и помещенными в полиэтиленовый пакет.

Используем для украшения различных блюд или для гарнира.



Экономический расчет

- Картофель 2-3 шт. - 30т.
- Куриный окорочок 1 шт.– 200т.
- Грецкие орехи 150 гр.– 100т.
- Яйца 3 шт. - 60т.
- Сыр 100гр. – 120т.
- Маринованные огурцы 4-6 шт – 40т.
- Лук репчатый 1 шт.- 20т.
- Зеленый лук 1 пуч. – 50т.
- Майонез 1б. – 120т.
- Свежий огурец для украшения – 150т.
- Всего – 900т.





Реклама



Приготовила для вас

Я салат «АНАНАС»

Он всегда и везде

Украшение в еде

Очень вкусный и полезный

Яркий, сочный, интересный!

Приятного

аппетита!

**ХОРОШЕГО ВАМ
НАСТРОЕНИЯ и
ЗДОРОВЬЯ!**