



КАРВИНГ НА УРОКАХ КУЛИНАРИИ

Часть №3
(Лютики из моркови)

Учитель
технологии
ГОУ СОШ № 1370
Южакова Н. С.

Часть №3

Изготовление лютиков из моркови



Инструменты

Старайтесь использовать инструменты только из нержавеющей стали- она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Работать хорошо с заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается. Вы должны взять за правило подтачивать инструменты каждый раз как вы начинаете новую композицию.



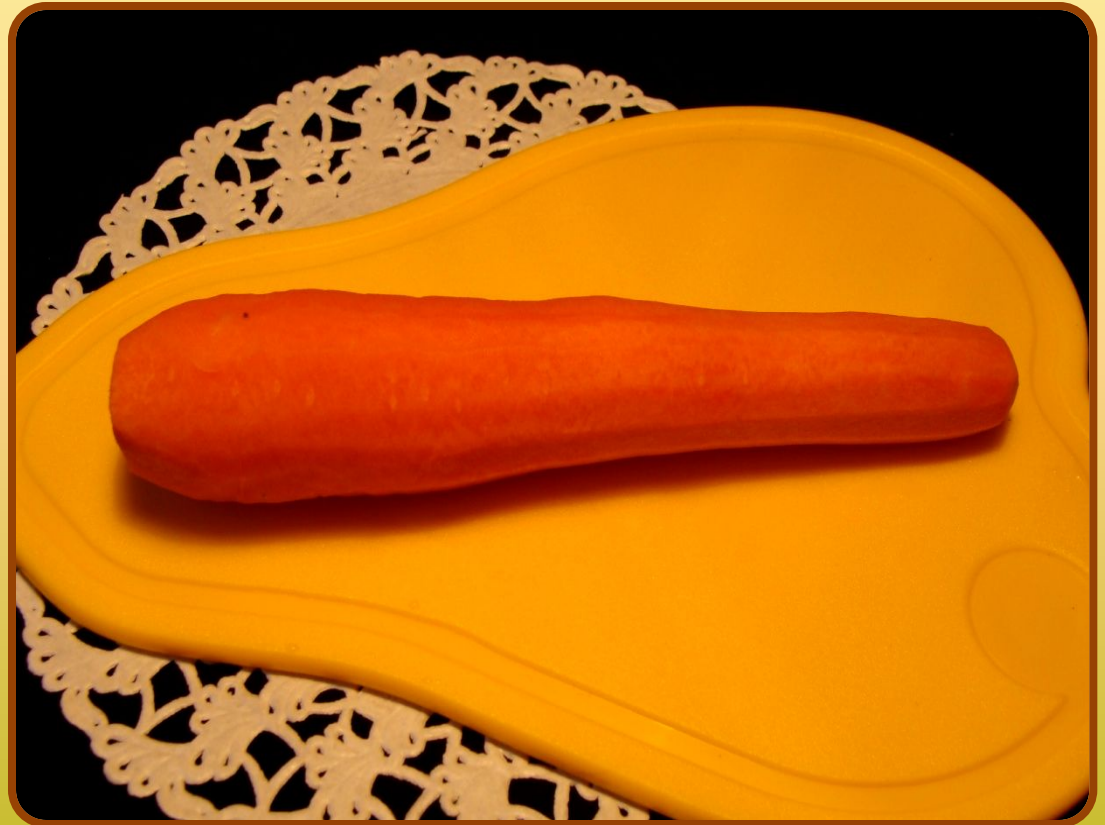
Продукты для составления композиции.

- ◆ Морковь
- ◆ Картофель
- ◆ Зерна кукурузы

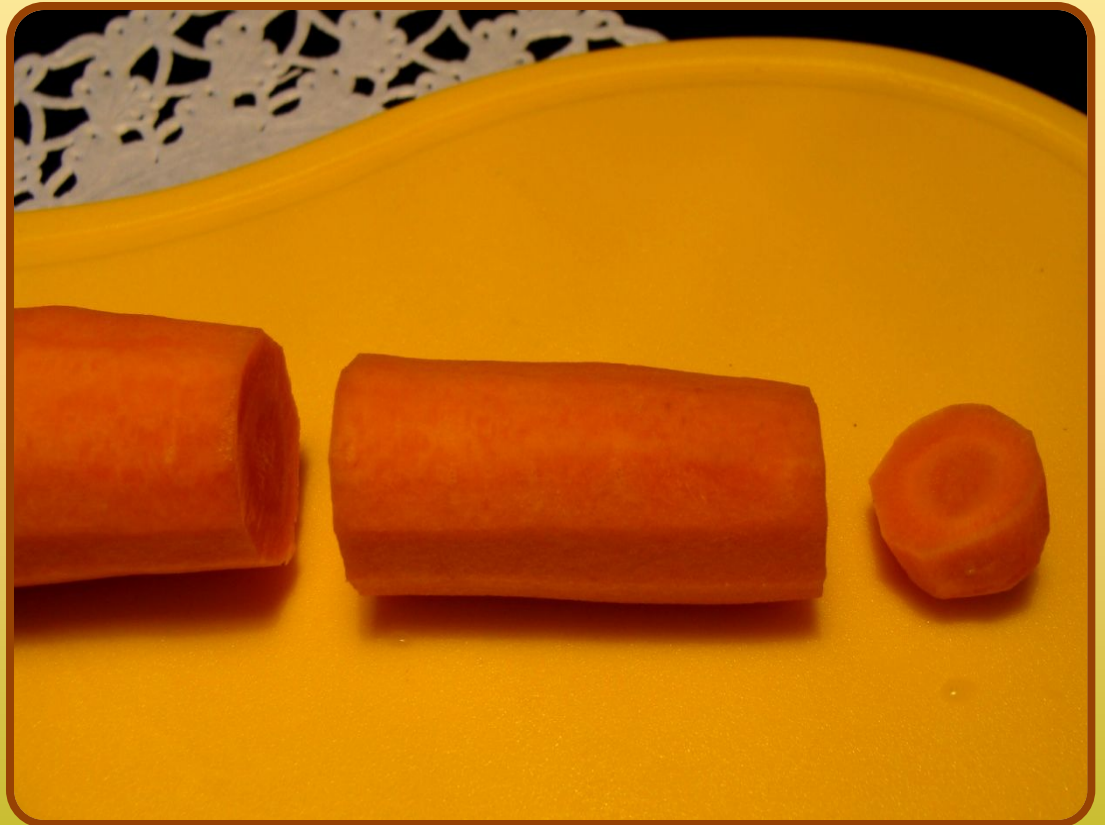


Пошаговая инструкция по изготовлению лютиков из моркови

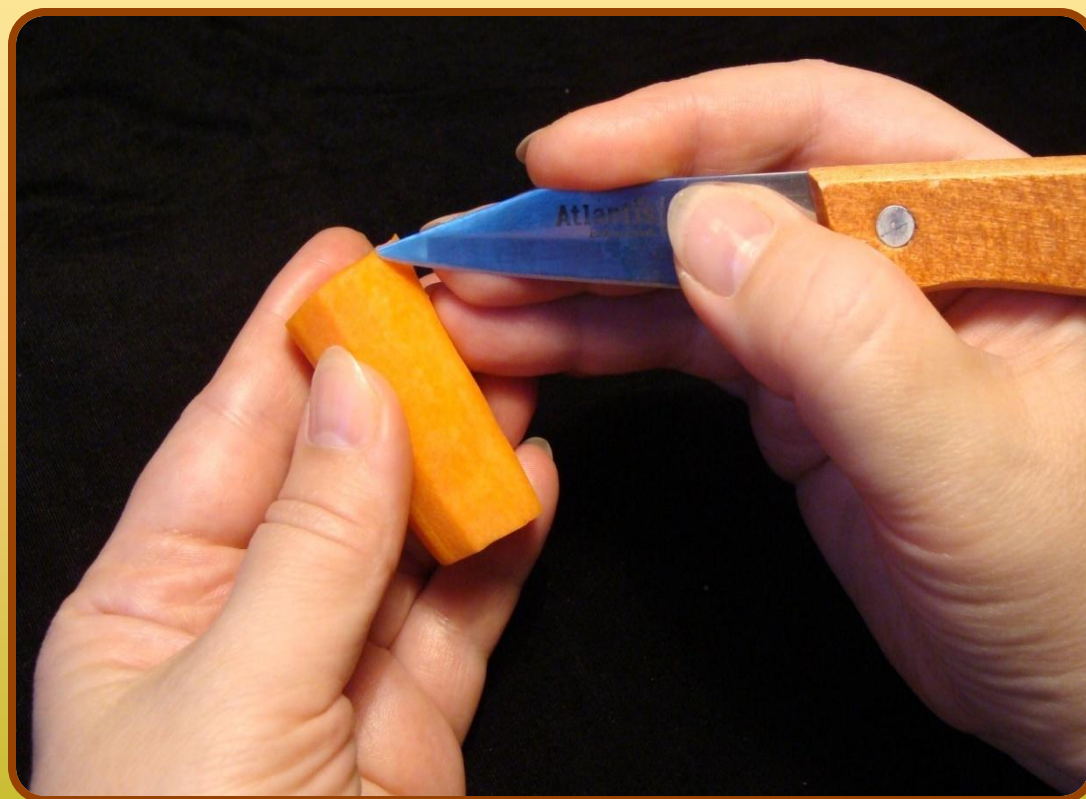
Морковь должна быть однородная. Резать ее легко слегка подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь, для этого замочите ее на **1,5-2** часа в **40%** растворе соли.



Почистите морковь и
сделайте заготовку длиной
3-5 см.



**На заготовке сделайте
равномерные бороздки по
всей окружности моркови.**

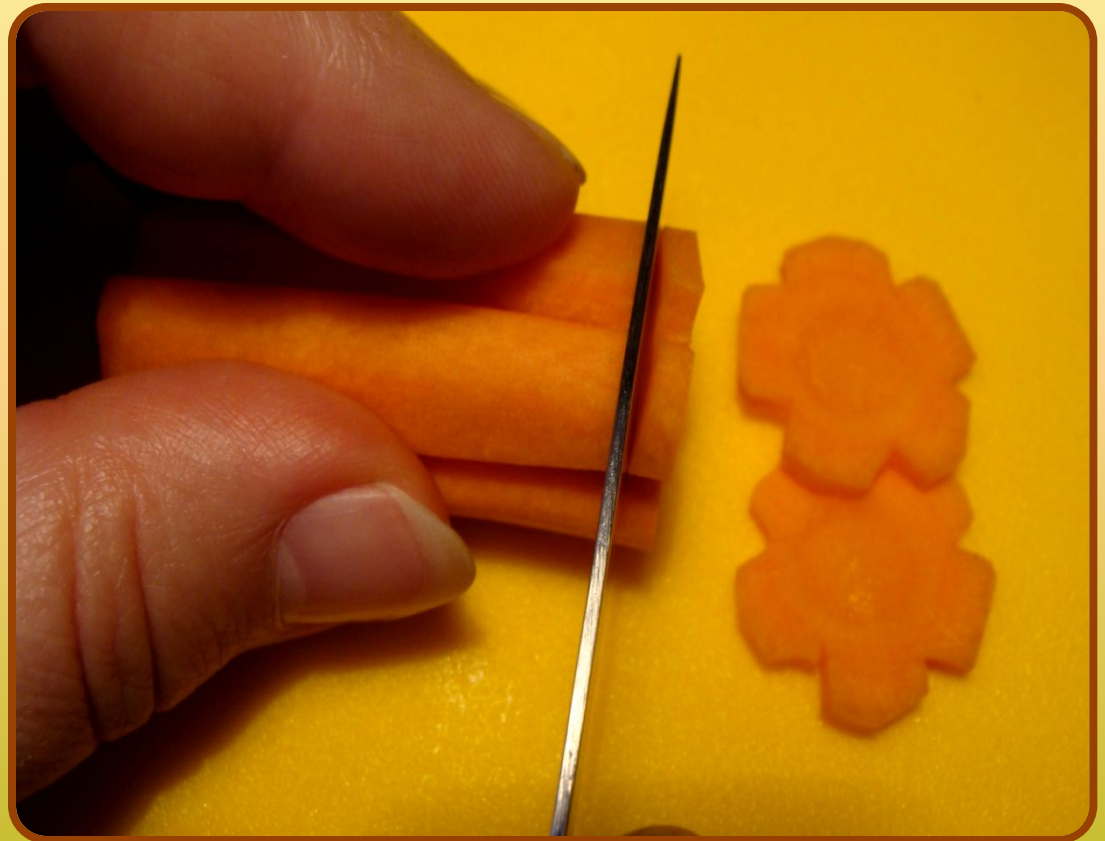


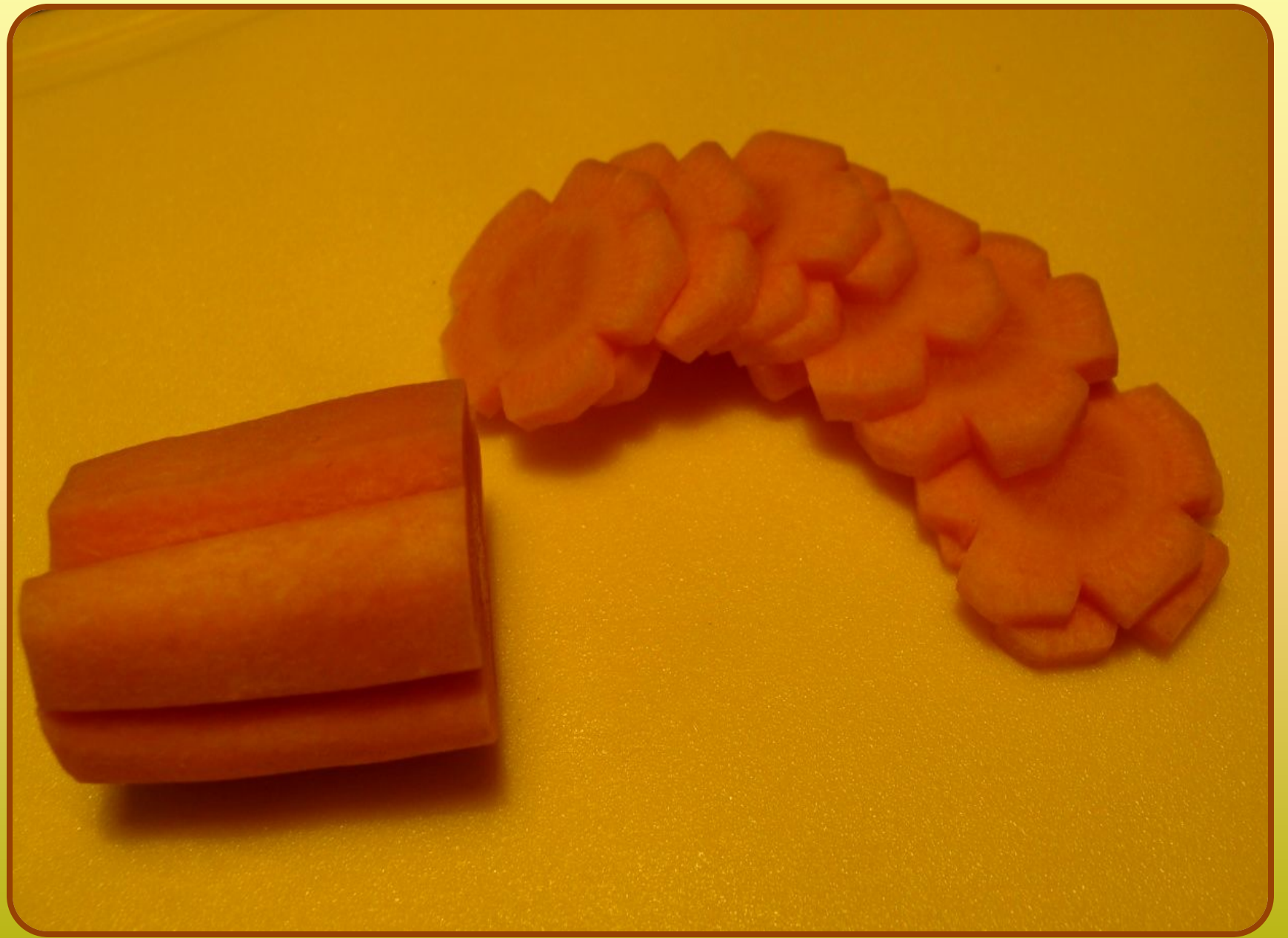




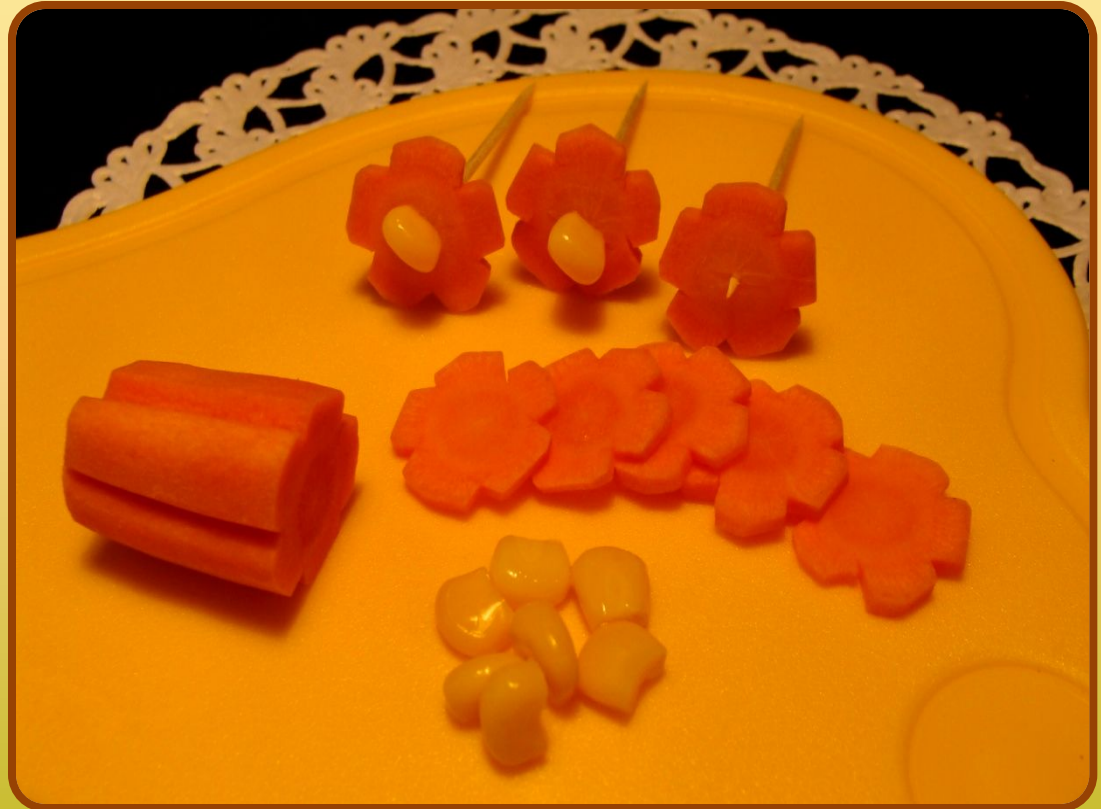


**Нарезать заготовку на
кружочки-цветочки.**





**Накалываем цветочки
вместе с тычинкой на
зубочистку. Цветок готов.
Теперь собираем соцветия,
вставляя цветочки в
картофель и украшаем
композицию зеленью.**



Блюда к праздничному столу

Давно известно, что
аппетит приходит во время
еды. Блюдо должно быть не
только вкусным, но и
красивым. Так
давайте создавать эту красоту
своими руками.
Фантазируйте!









