



# 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

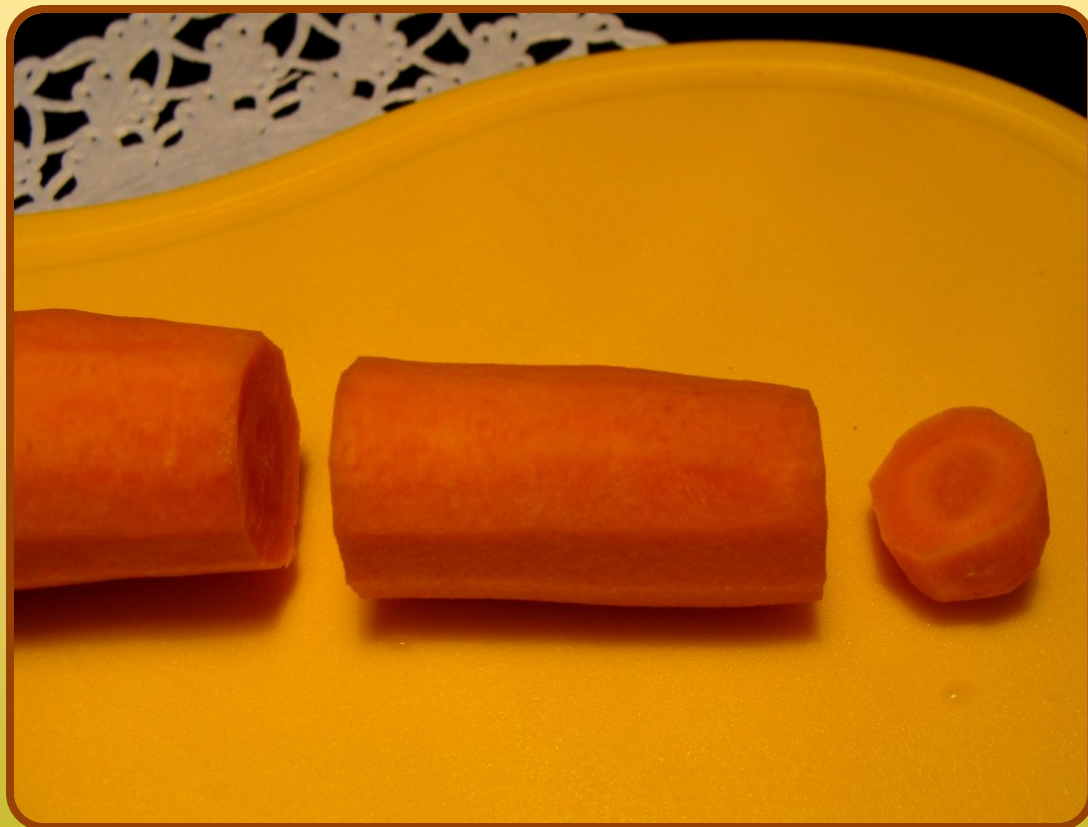


# Пошаговая инструкция по изготовлению лютиков из моркови

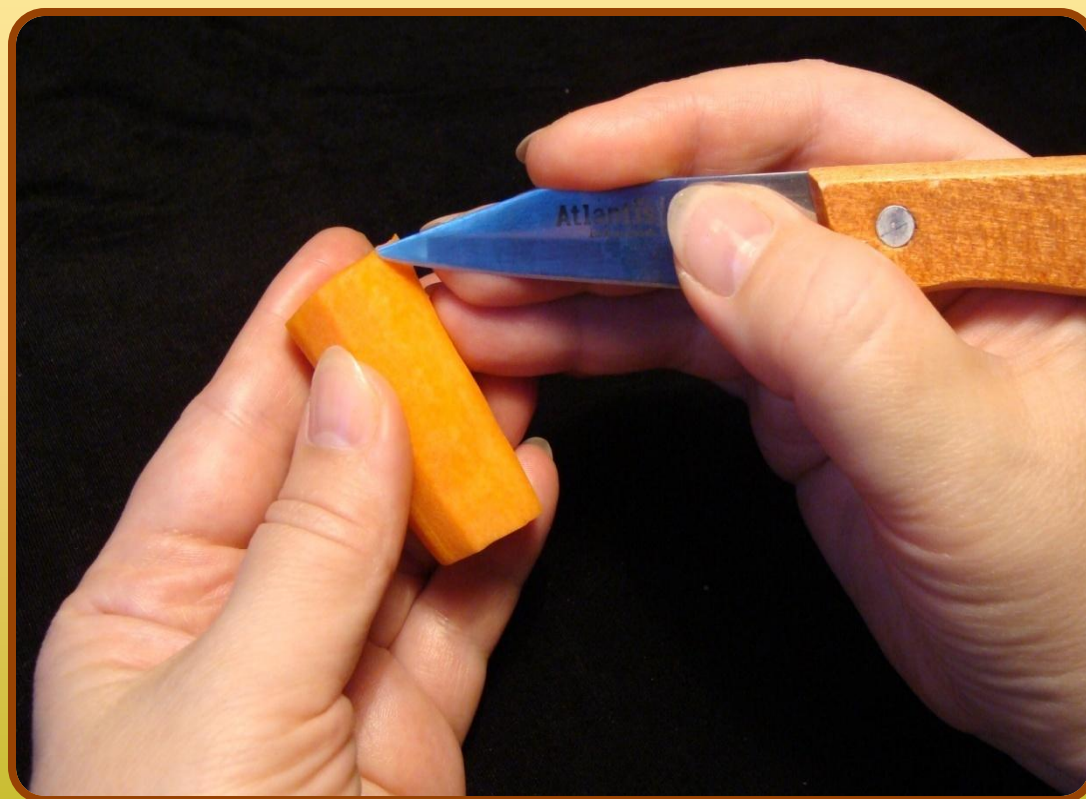
Морковь должна быть однородная. Резать ее легко слегка подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь, для этого замочите ее на **1,5-2** часа в **40%** растворе соли.



Почистите морковь и  
сделайте заготовку длиной  
**3-5 см.**



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



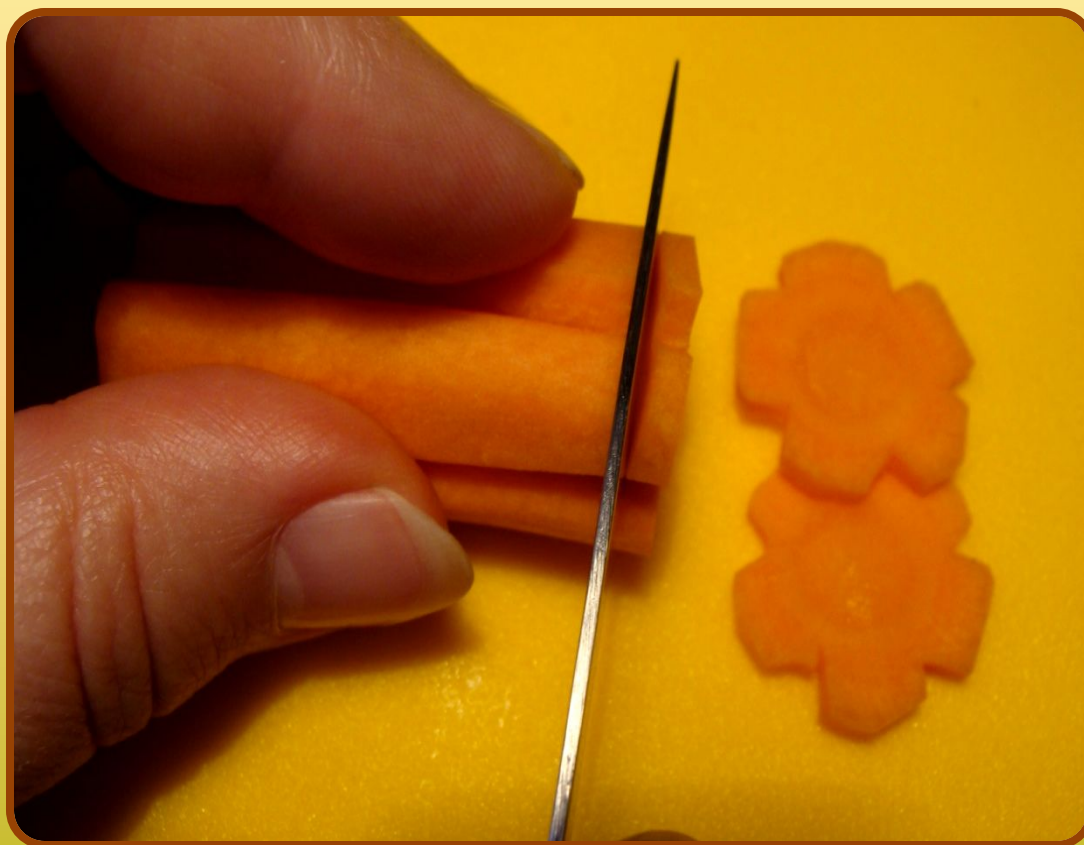


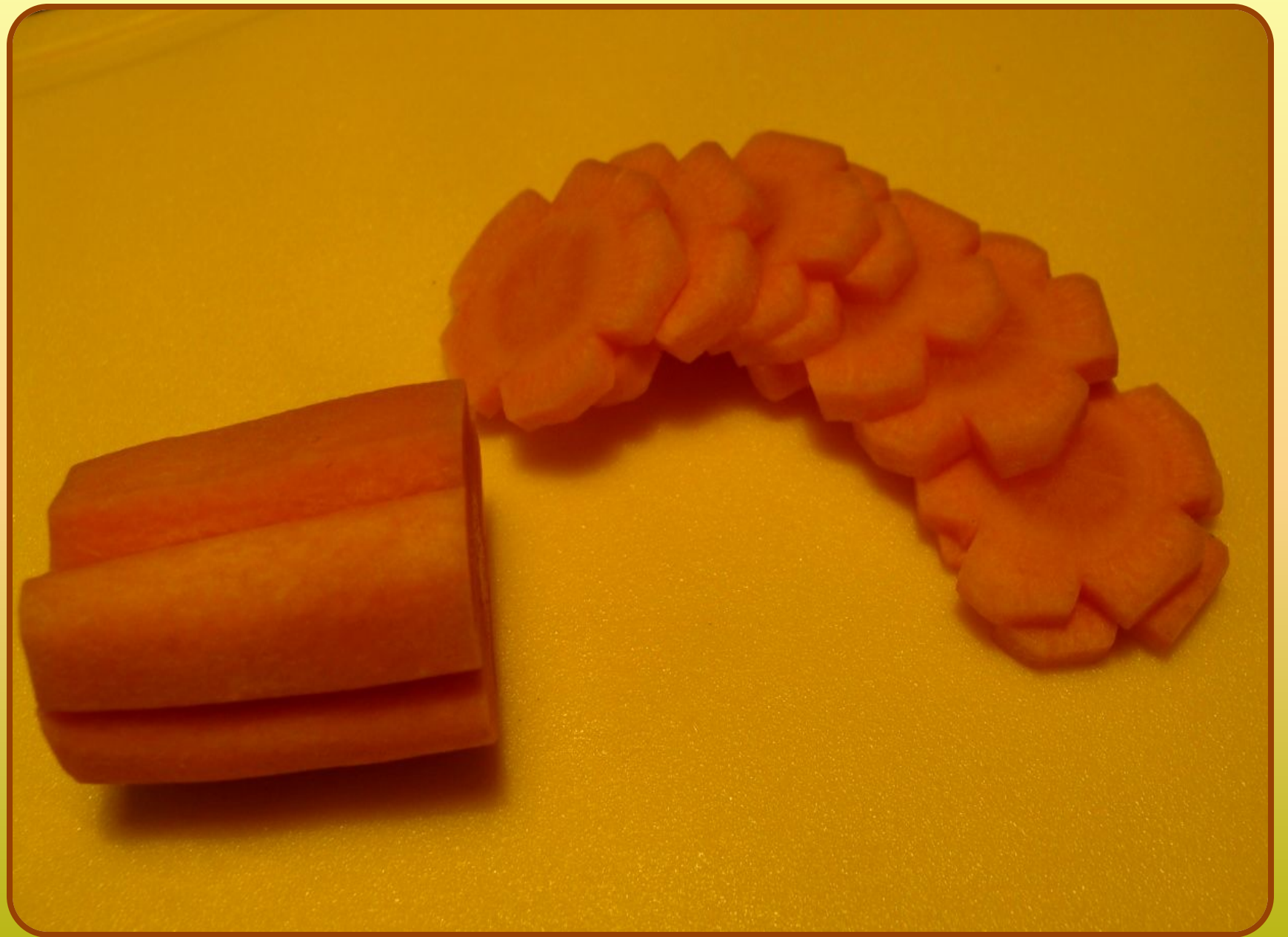




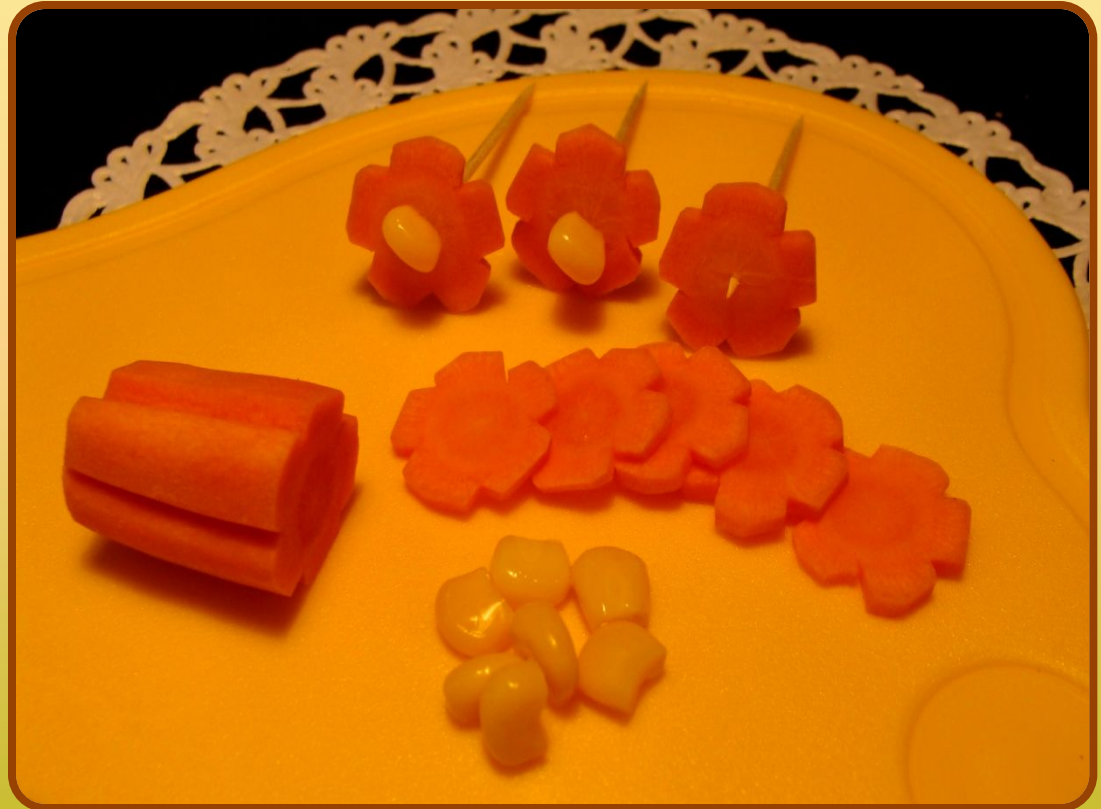


**Нарезать заготовку на  
кружочки-цветочки.**





**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!











