Украшение блюд

- *Искусство подачи и украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, творение должно соответствовать определенным правилам.*
- *Кулинарные изделия должны быть оформлены так, чтобы они привлекали внимание человека к блюду, вызывали аппетит, наслаждение.*

Правила оформления блюд

- Правильное сочетание блюда и украшения
- Простота
- Расположение отдельных элементов
- Цветовая гармония
- Четкость, точность и аккуратность
- Посуда должна соответствовать кулинарному изделию

- *Компоненты для оформления блюд надо заготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие*
- *Оформлять блюдо надо только продуктами входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.*
- *Портят оформление небрежность и неряшливость.*

Красивое оформление блюд – сложно это или очень просто

Карвинг – англ. Curving (от curve, что означает резать) – «резная работа»

- *Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.*
- *Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным.*

Элементы украшения

Инструменты и приспособления

Перед тем как приступить к непосредственному изготовлению выбранного вами украшения, позаботьтесь о том, чтобы у вас под рукой были необходимые для этого инструменты. Они достаточно просты и удачно дополнят стандартный набор кухонной утвари.

Инструменты и приспособления

1-большой кухонный нож
2-малый кухонный нож

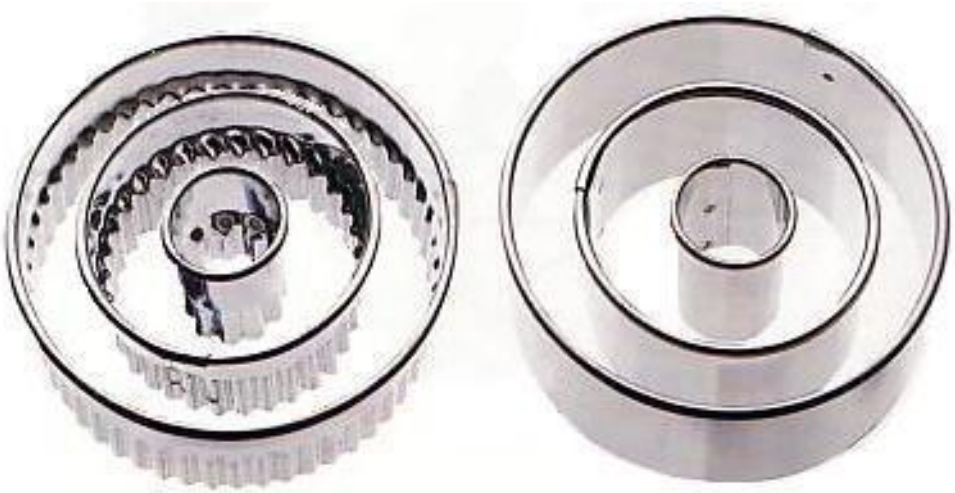
3-офисный нож
4-нож с волнистым лезвием

5-овощечистка с желобком
6-нож для грейпфрута
7-овощечистка экономная

Фигурные приспособления и высечки

- 8-приспособление для вырезания шариков
- 9-приспособление для вырезания маленьких шариков
- 10-приспособление для вырезания кусочков в форме оливок
- 11-высечка для яблок

Круглые высечки



- *<u>Маленькие высечки</u> с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.*
- *<u>Большие высечки</u> с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов , а также для вырезания кругов из хлеба и масла.*

Маленькие формочки для высечки

- *Служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла и др.*

«ГРИБЫ» из яиц

- *Это не только красивое украшение для салата, но и самостоятельная закуска. Надо сварить яйца вкрутую, срезать тупой конец, вынуть желток, растереть его с майонезом, сметаной, чесноком, зеленью, тертым сыром, сельдью, грибами. Этой массой начинить яйца, выложить их на блюдо, накрыть кусочком белка, смазанного горчицей, или половинкой поми*

«РОМАШКИ»

«Ромашки» из вареного яйца очень нежны. Прежде, чем использовать яйца в салаты – надо срезать с них «ромашки». Отступив от острого конца 1см, волнообразными движениями ножа срезать «ромашку». В середину положить вареную морковь, а по краям веточку петр

«ЛИЛИИ» из репчатого лука

Сделать зубчатые надрезы по окружности лука и, не разделяя, опустить в кипяток на 1-2 минуты. После этого она свободно разделяется на отдельные «цветочки». В середину каждого положить вареную морковь крошкой или кружком – и вот уже речная лилия.

«БЕЛАЯ ХРИЗАНТЕМА»

Белую хризантему делают из луковицы высокой удлиненной формы. Надрезы делают выше и тоньше. Разбирая на слои, помещают один слой в другой так, чтобы зубчики одного слоя не совпадали с зубцами следующего, тогда хризантема получится пушистой.

«АЖУРНЫЕ БАНТЫ И СТАКАНЧИКИ»

Ажурные банты и стаканчики легко можно сделать из свежих огурцов. Нужно только разрезать огурец вдоль на полоски толщиной 1-2 мм и сложить их поперек пополам. Разместить их по краям салатов и других блюд по 2-4 штуки.

Украшения из огурца

1. От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.
2. Полоски использовать для стебля. Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.
3. Использовать подготовленные части для создания «ромашки». Дополнить картину половинкой помидора- черри.

«КОЛОКОЛЬЧИКИ»

Колокольчики – милое украшение из вареной свеклы, моркови, огурцов, мелких яблок, яиц. Нужно срезать тонкий (1 мм) слой с конца плода по кругу – получится конус – «колокольчик». Длину среза делают по желанию: из более длинных получается несколько «колокольч

«РОЗА»

«Розу» можно сделать из яблока, вареной свеклы, репы, лимона. Для этого надо просто срезать кожицу по кругу со всего плода. Затем свернуть снятую «стружку», придавая ей вид розы. Слишком крупные розы будут выглядеть грубо, поэтому лучше использовать мелкие плоды.

Розочка из помидоров

Острым фигурным ножом срезать кожуру с помидоров. Свернуть кожуру по спирали. Положить получившуюся розочку на листья петрушки.

«ЛАНДЫШИ»

«Ландыши» делаются так: из тонкой части листьев капусты скрутить трубочки, в них вставить перья лука, а на кончики перьев нанести из масла или майонеза маленькие шарики – «ландыш» готов.

«Шестеренки»

Не так уж много времени надо, чтобы украсить заливную рыбу. Морковь (сырую или вареную), лимоны, свежие огурцы по всей длине прорезают бороздками. Затем нарезают плод поперек на кружочки – «шестеренки».

Украшения из апельсина

1. Срезать немного нижнюю часть для равновесия.
2. Аккуратно вырезать дужку.
3. Зигзагообразно вырезать контуры корзиночки.
4. В таких корзиночках из апельсинов можно подавать фрукты, оливки, творожные массы.

На примере этих несложных способов оформления можно проявить свою фантазию, ведь в каждом из вас живет не просто повар, но и художник