

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Кемеровский технологический институт пищевой промышленности
Среднетехнический факультет

**Учебное пособие
по дисциплине «Арт-визаж»**

специальности 100106 - «Организация обслуживания в общественном питании»
направления 100100 – «Сервис»
для всех форм обучения среднетехнического факультета

Разработал: преподаватель
кафедры «ТПОП»
_____ К.С. Коростелева

Рассмотрено и утверждено
на заседании
кафедры «ТПОП»
протокол № _____ от
«_____» _____ 2011 г.
Зав.кафедрой «ТПОП»
_____ Н.С. Соляник

Кемерово 2011

ВВЕДЕНИЕ

Учебное пособие содержит материал для изучения курса «Арт-визаж», развития навыков оформления блюд и кулинарных изделий, пособие способствует развитию творческого начала у студентов. Учебное пособие предназначено для студентов дневной и заочной формы обучения специальностей 100106 «Организация обслуживания в общественном питании».

В результате изучения дисциплины «Арт-визаж» студенты должны иметь представление: об инструментах необходимых для изготовления украшений из пищевых продуктов; о сочетании вкусовых качеств, цветовой гаммы продуктов при производстве продукции общественного питания; о классификации кулинарной продукции; о способах и техники нарезки продуктов питания; о карвинге - искусстве вырезания декораций из овощей и фруктов; об украшении холодных, горячих закусок, вторых блюд, сладких блюд, напитков, пищевыми продуктами.

Искусство подачи и украшения блюд обращено, прежде всего, к вкусу и воображению конкретного человека, однако, чтобы творение стало настоящим произведением искусства, оно должно соответствовать определенным правилам.

Специалисты в области общественного питания должны уметь оформлять блюда, без труда составлять композиции из пищевых продуктов. Умение сделать блюдо красивым - одна из задач специалиста в области общественного питания. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.).

1. ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ БЛЮД

Перед тем, как приступить к изготовлению украшений необходимо подготовить необходимые для этого инструменты.

В набор инструментов входят острые ножи, ножницы, ложки-выемки, терки, яйцережки, выемки для различных продуктов, гребенки, приспособления для фигурной нарезки овощей и фруктов и т.д.

В набор ножей входят **большой кухонный нож** (лезвие 16 см) - предназначен для разделки крупных плодов овощей или фруктов - ананаса, дыни; **средний кухонный нож** (лезвие 10 см) - предназначен для очистки фруктов и овощей; **малый кухонный нож** (лезвие 6 см) - предназначен для вырезания порченных мест с фруктов и овощей, и вырезания мелких украшений.

Также для работы нужен **нож с волнистым лезвием**, он необходим для декоративной (волнистой) нарезки овощей, фруктов, масла, сыра; **нож для грейпфрута** необходим для вырезания мякоти из цитрусовых, а также отделения мякоти от кожицы, например у долек дыни.

Для быстрой очистки овощей и плодов используют овощечистки: **овощечистка с желобком** - предназначен для снятия кожицы или срезания тонких полосок мякоти, вырезания канавок на овощах и фруктах; **овощерезка**

экономная - предназначена для очистки спаржи и сельдерея, а также косточковых фруктов, картофеля и т.д. Ножи и овощерезки представлены на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Ножи и овощечистки: 1 - большой кухонный нож; 2 - средний кухонный нож; 3 - малый кухонный нож; 4 - нож с волнистым лезвием; 5 - овощечистка с желобком; 6 - нож для грейпфрута; 7 - овощерезка экономная



Рис. 1.2. Ложки-выемки

Для изготовления объемных фигурок понадобятся **ложки - выемки** разной величины (рис. 1.2) или ложка - нузетка (рис. 1.4). Их можно заменить кофейной или чайной ложкой, но это, безусловно, менее удобно.

Также для работы необходимы **ножницы**. Их желательно иметь несколько. Одни - рыбные - нужны, чтобы обрезать хвосты, плавники; другие - большого размера - для разделки сельскохозяйственной птицы; третьи - среднего размера с узкими лезвиями - для вырезания украшений из овощей, фруктов.

Самый элементарный инструмент - **гребенки** (рис. 1.3). При помощи гребенок можно нанести волнообразный рисунок на поверхности продуктов мягкой консистенции, например на бутербродах с разнообразными паштетами, маслом и т. д. Гребенки можно изготовить самостоятельно из картона, жести или пластика.

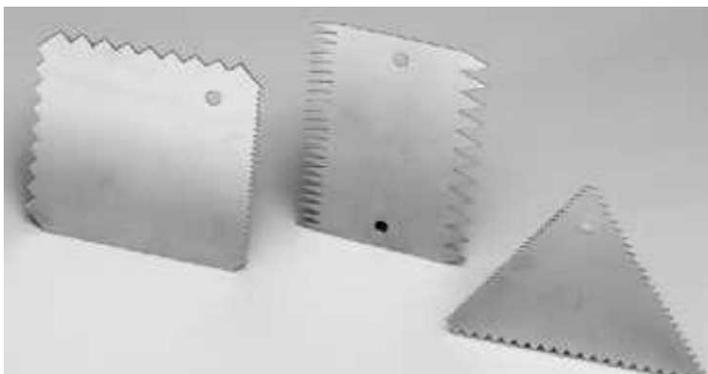


Рис. 1.3. Гребенки

Выемки различной формы помогут при создании фигурок из любых продуктов (рис. 1.4).



Рис. 1.4. Выемки для различных продуктов

Для быстрой нарезки яиц используют **яйцезрезки** разнообразной формы (рис. 1.5), которые разрезают яйцо на круглые или овальные дольки, кубики или разрезают яйцо на шесть частей.



Рис. 1.5. Яйцезрезки различной формы

С помощью точилки (рис. 1.6) можно получать стружку из моркови, свеклы, дайкона, а затем из получившейся стружки выкладывать цветы различной формы.

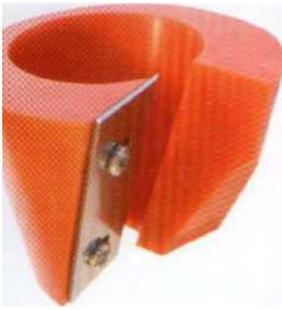


Рис. 1.6. Точилка

2. ПРАВИЛА УКРАШЕНИЯ БЛЮД

При украшении закусок, блюд, напитков, кулинарных изделий необходимо соблюдать некоторые правила.

1. Правильное сочетание. Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. Чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечивать само украшение. Например, лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и морепродуктов, картофель в виде грибочков, шариков превосходно дополняет мясо.

2. Простота. Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменшать производимый им эффект, перегружая всевозможными украшениями остальные блюда.

3. Расположение отдельных элементов. Перед тем как приступить к оформлению блюда необходимо тщательно продумать все элементы декора. Нужно помнить, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оформления. В центре композиции должно быть украшение большего размера, чем по периметру.

4. Четкость, точность и аккуратность. Украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, необходимо следить за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, для этого необходимо использовать различные выемки с острыми краями, острые карбовочные ножи.

5. Сочетание вкуса и цвета. Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Он играет не только эстетическую роль, но и практическую - он сигнализирует о доброкачественности продукта и о готовности к употреблению. Особое значение цвет играет в украшении блюд. Сочетание красок на блюде должно не только порадовать глаз, но и вызвать аппетит. Поскольку любой повар должен быть немного художником, ему нужно иметь элементарные знания по теории цвета.

Основных цветов спектра - три: красный, желтый, синий. В результате смешивания основных цветов образуются их производные. Цвета делятся на теплые и холодные. В теплую группу входят цвета, вызывающие представление об огне, солнце: красный, оранжевый, желтый. В холодную группу - цвета, которые вызывают у человека ассоциации со льдом, холодом: фиолетовый, голубой, зеленый.

Проблема цвета в кулинарии осложнена тем, что речь идет о съедобных вещах. Цвет продуктов должен возбуждать аппетит. Если необходимо прибегнуть к красителям, то лучше использовать натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, белую окраску дают молоко, сливки, белые крема, желтая окраска получается от шафрана, разведенного в теплой воде или спирте, от лимонной цедры, куркумы. Зеленую окраску можно получить с помощью шпината, зеленого лука, петрушки, укропа. Коричневую окраску дают крепкий кофейный настой или жженка. Красная или розовая краска получается при добавлении сока малины, клюквы, клубники, вишни, свеклы, красного вина, а также томатной пасты или кетчупа. Оранжевую окраску дает сок апельсина или мандарина, а также их цедра. Коричневую окраску можно получить при добавлении шоколада или порошка какао, а также при смешивании жженого сахара и красной краски.

Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их иногда покрывают тонким слоем пищевого желатина.

3. КАРВИНГ

Карвинг - это необычное искусство вырезания декораций из овощей и фруктов. Карвинг - по-английски означает «вырезание».

Искусство карвинга по овощам и фруктам возникло на Дальнем Востоке. За тысячи лет это искусство стало частью национальных традиций. В разных восточных странах карвинг отличается разными техническими приемами: так, например, в китайской и японской технике доминируют изображения животных, людей и иероглифов. Больше всего рисунков с драконами, боевые сцены, поздравительные надписи.

Совершенно другая техника у тайских мастеров, она отличается большей утонченностью и изысканностью, в узорах, в основном, присутствуют цветочные орнаменты.

В последнее время и российские кулинары стали уделять много внимания этому замечательному искусству. И можно уже говорить о новой школе карвинга, сочетающей в себе утонченность и изящество Востока с национальными русскими традициями. Для карвинга используют специальные ножи. В стандартный набор для карвинга входят тайский нож, треугольные и овальные карбовочные ножи, ложка - нуазетка, серповидный нож. Тайский нож (рис. 3.1) используется для вырезания самых трудных узоров из мелких овощей и фруктов.



При помощи карбовочных ножей с треугольным сечением (рис. 3.2) удобно вырезать листочки.



Рис. 3.2. Карбовочные ножи с треугольным сечением (малый, средний, большой)

Карбовочные ножи с овальным сечением (рис. 3.3) применяют для вырезания орнаментов с круглыми срезами.



Рис. 3.3. Карбовочные ножи с овальным сечением (малый, средний, большой)

Ложка - нуазетка (рис. 3.4) используется для вырезки шариков и полусфер из овощей и фруктов. Ею часто размечают середину цветка.

Рис. 3.4. Двусторонняя ложка - нуазетка

Короткий серповидный нож (рис. 3.5) используется для вырезания сложных узоров больших плодов (дыня, тыква, арбуз).



Рис.3.5. Короткий серповидный нож

Желательно использовать инструменты из нержавеющей стали - она меньше окисляет продукт. Перед вырезанием каждой композиции ножи необходимо подточить. Работать с хорошо заточенными инструментами намного легче, и риск неожиданного пореза значительно снижается.

Тайский нож держат в руке так же, как держат карандаш или ручку (рис. 3.6). Средней палец ставят на площадку лезвия и начинают двигать лезвием, нанося на фрукт ранее намеченный карандашом рисунок. При карвинге треугольным или овальным ножами держат инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.



Рис. 3.6. Техника работы с тайским ножом

К дополнительным инструментам для карвинга относят большой тайский нож (рис. 3.7), он предназначен для вырезания больших и твердых овощей типа тыквы, большого кабачка, или сельдерея.



Рис. 3.7. Большой тайский нож

А также нуазетка-улитка (рис. 3.8), она имеет чашечки фигурной формы длиной 32 и 45 мм.



Рис. 3.8. Нуазетка-улитка

Нож - волнорез (рис. 3.9) позволяет быстро сделать украшения из различных продуктов.



Рис. 3.9. Нож - волнорез

Нож для каннелирования (рис. 3.10) служит для изготовления бороздок (каннелюров) в цитрусовых.



Рис. 3.10. Нож для каннелирования

Арбузный нож (рис. 3.11) предназначен для работы с тыквой или арбузом, вырезая крупные узоры треугольной формы.



Рис. 3.11. Арбузный нож

Нож-пика (рис. 3.12) позволяет вырезать кружевные узоры на овощах и фруктах. Длина ножа может быть 5,5 и 7 см.



Рис. 3.12. Нож-пика

Овальный нож с волнистым краем (рис. 3.13) - предназначен для изготовления волнистых лепестков.



Рис. 3.13. Овальный нож с волнистым краем

Нож с квадратным сечением (3.14) - для вырезания японских орнаментов и китайских иероглифов.



Рис. 3.14. Нож с квадратным сечением Нож «ласточкин хвост» (рис. 3.15) - для вырезания лепестков треугольной формы.



Рис. 3.15. Нож «ласточкин хвост»

Карвинг по овощам и фруктам - это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой.

Совершенство в нем достигается только практикой. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательная и творческая.

4. ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ДЛЯ КАРВИНГА

Любой продукт, который используют для карвинга можно рассмотреть с двух позиций: имеется фрукт и к нему подбирается подходящий узор или выбирается узор, а к нему - подходящий фрукт.

Чаще всего именно фрукт или овощ определяет цвет и форму будущей композиции. Когда подбирают фрукт, овощ учитывают следующие факторы: он не должен быть очень спелым, не должно быть в продукте пустот, нужно проанализировать цвет кожуры и мякоти, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание и т.д.

Овощи и фрукты для карвинга должны иметь соответствующую консистенцию, форму, цвет и пройти механическую обработку. Перед карвингом фрукты и овощи должны быть тщательно вымыты. Если перед работой фрукт был очищен, то его необходимо помыть еще раз. Чтобы задуманная композиция получилась аккуратной можно перед карвингом нанести на фрукт предполагаемый рисунок.

Лук репчатый должен быть свежий, круглой формы, среднего или маленького размера. Лук очищают, но не отрезают корневище, чтобы лук не развалился на части при резке. Зеленый лук используется только ярко зеленого цвета, удаляя желтые пожухлые перья.

Морковь не должна быть переспелой, используют среднего или большого размера. Резать ее легче слегка подвядшей, свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Чтобы морковь была подвядшей желательно дня два подержать ее в теплом месте. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь. Для этого ее необходимо замочить на 1,5-2 часа в 40 % раствор соли (на 1 литр воды 400 г соли).

Красный редис должен быть свежий, правильной круглой формы, среднего или большого размера. После вырезания «цветов» из редиса их погружают в ледяную воду, для того чтобы они раскрылись.

Редька дайкон должна быть среднего размера и прямая. Как и морковь резать дайкон легче слегка подвядшим. Перед карвингом его очищают.

Огурцы должны быть длинные, прямые, без пупырышков и не перезрелые, темно-зеленого цвета.

Помидоры должны быть круглые, красного цвета и очень твердые. Порезанные помидоры для того, чтобы они не потемнели можно сбрызнуть смесью лимонного сока с водой.

Тыква должна быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Размер тыквы может быть любой, ее подбирают в зависимости от дизайна изделия. Композиция из тыквы может долго храниться при комнатной температуре, но ее в течение дня нужно сбрызгивать холодной водой. Вечером ее опускают в ледяную воду на 30 минут, дают стечь воде, укрывают влажными салфетками и пищевой пленкой, и оставляют на ночь в холодильнике. При таком хранении композиция из тыквы может украшать стол в течение недели.

Перец используют с очень твердой кожурой. Обычно для вырезания цветов используют перцы маленьких размеров. Крупные плоды используют для фарширования или их нарезают и оформляют ими композиции из овощей.

Пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера.

Лимон должен быть с толстой ровной кожурой.

Дыня должна быть с тонкой не твердой кожурой. Перед работой дыню необходимо помыть и обсушить. После вырезания ее сбрызгивают холодной водой и затягивают в пищевую пленку.

Картофель используют овальной или круглой формы (зависит от планируемого цветка), поверхность ровная, без наростов, размер от среднего до крупного. Картофель легче режется, если он будет слегка подвявшим, для этого его перед работой хранят в тепле 2-3 дня. После вырезания картофель замачивают в холодной воде на 20-30 минут.

Свеклу используют среднего размера, круглой формы. Перед карвингом свеклу очищают и замачивают в подсоленной воде на 15 минут. Свеклу лучше резать в перчатках. Композиции из свеклы быстро сохнут, поэтому ее периодически сбрызгивают холодной водой или опускают ее пару раз в холодную воду на 10 мин.

Папайю используют для карвинга немного недозревшую, с плотной шкуркой и ярко оранжевой серединой.

Манго должно быть с зеленой кожурой, зрелое, правильной формы (без изгибов), и дня три полежавшее в тепле.

Перед карвингом манго очищают от кожуры. Чтобы манго не темнело, его замачивают в холодной подсоленной воде на 15 минут.

Арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым с тонкой кожурой. Желательно использовать сорт с мелкими косточками.

Яблоки, груши и баклажаны используют разных цветов и размеров (в зависимости от предполагаемой композиции). Перед и после карвинга их замачивают на 15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения, и во время работы сбрызгивают лимонным соком.

После карвинга практически любой фрукт нужно замочить в ледяной воде, кроме таких, как арбуз, дыня, тыква, которые могут раскиснуть от этого. Свеклу замачивают отдельно, чтобы не окрасить все овощи. Каждый вид нарезанных фруктов и овощей должен храниться в отдельной емкости в холодильнике.

Если вырезанные фрукты должны украшать стол целый день, то их нужно опрыскивать каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.

Цветы из моркови, свеклы, картофеля могут быть съедобными, если их отварить на пару. Цветы из картофеля можно пожарить во фритюре и использовать как гарнир к любому блюду из мяса, птицы и т.д.

5. УКРАШЕНИЯ ИЗ ПОМИДОРОВ

Помидоры (томаты) относятся к семейству пасленовых. Это однолетние растения, довольно теплолюбивые, их родина - Южная Америка. Помидоры благодаря своему яркому цвету практически всегда используются для украшения блюд. Сочный красный цвет, как известно, вызывает аппетит. Сорты помидоров отличаются не только формой и величиной, но и цветом. Кроме красных есть

помидоры зеленые, желтые, фиолетовые. Для украшения используют помидоры правильной круглой формы с крепкой кожурой.

Для некоторых украшений блюд из помидоров необходимо удалить с них кожицу. Для этого у черенка помидора делают срез в виде кольца и удаляют черенок. В верхней части помидора на коже делают крестообразный надрез. Кладут помидоры в кипяток на 12-15 секунд, затем обдают холодной водой и снимают кожицу при помощи ножа.

Для удаления мякоти помидоры разрезают горизонтально пополам. Ложкой - выемкой удаляют сердцевину. Для большей устойчивости ножом немного подрезают половинки внизу.

Розочкой из помидора можно украсить холодную закуску или блюдо. Розочку можно выполнить двумя способами. Первый способ: кожицу срезают острым ножом спиралью шириной около 1,5 см. Полученную спираль скручивают сначала плотно, а затем менее плотно в форме розочки (рис.5.1). Другой способ изготовления розы - из долек и ломтиков. Помидор разрезают вдоль оси пополам, кладут помидор срезом вниз и нарезают на ровные ломтики. Из них выкладывают розу; в центре - два маленьких полукруга, слегка согнутых дугой и направленных навстречу друг

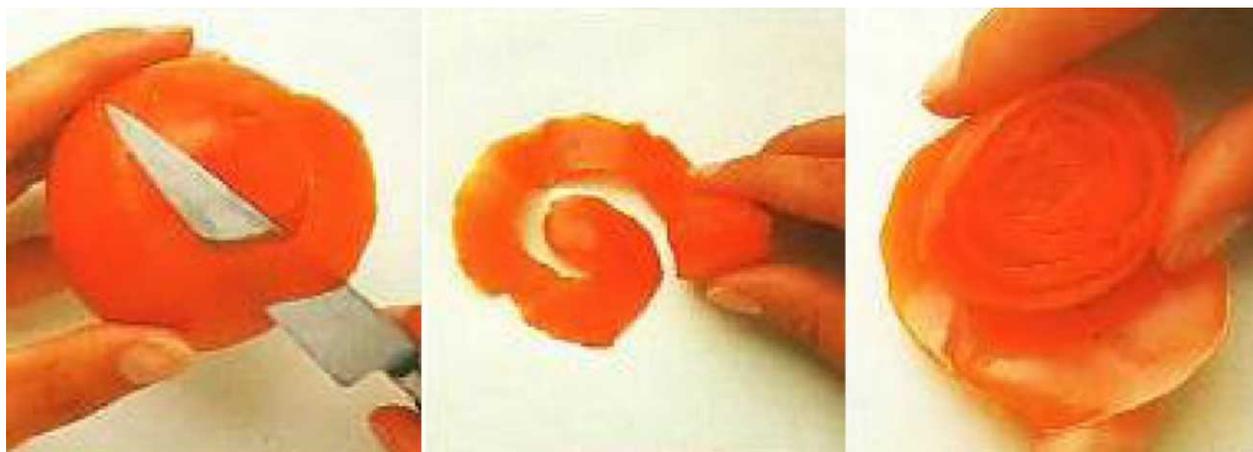


Рис. 5.1. Схема изготовления розочки из помидоров

другу, затем вокруг них остальные, все увеличивающиеся лепестки (рис. 5.2).



Рис. 5.2. Розочки из помидоров

Из помидора можно сделать корзиночку. Для этого нужно разрезать помидор, как показано на рис. 5.3, вынуть мякоть чайной ложкой или ложкой - выемкой, приправить солью, перцем и заполняют корзиночку кусочками овощей, зеленью, паштетами, ломтиками колбасы и т.д. Дно помидора подравнивают для устойчивости.

Пример корзиночки фаршированной маленькими шариками, вырезанными ложкой нуазеткой или ложкой-выемкой из цуккини, моркови и кольраби, бланшированными вместе с зеленым горошком и смешанными с салатной заправкой показан на рис. 5.4.

Для изготовления короны узким острым ножом посередине помидора делают несколько надрезов до середины плода под углом 45° один к другому. Зигзагообразная линия разреза может иметь и более острые углы. Однако, и в том, и другом случае она должна быть ровной, иметь одинаковый шаг и замкнуться так, чтобы не нарушить симметрию. Схема изготовления короны представлена на рис. 5.3. Короны используют для фарширования любой начинкой, предварительно вынув из них мякоть. На рис. 5.4. представлена корона из помидоров с бланшированной цветной капустой и брокколи.



Рис. 5.3. Схемы изготовления короны и корзиночки

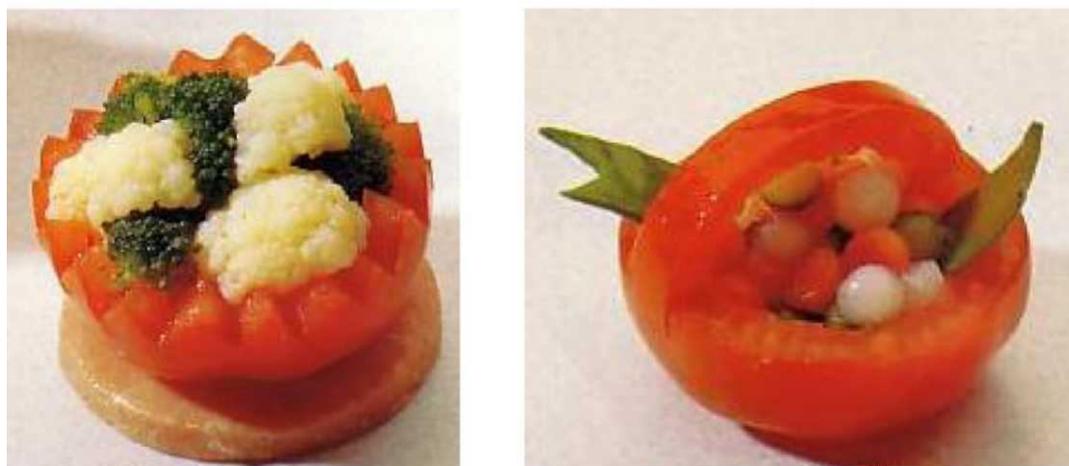


Рис. 5.4. Фаршированная корзина и корона из помидора

Из помидора можно сделать кувшинку. Помидор любой величины разрезают на 6-10 частей, вынимают мякоть. Раскрывают цветок и заполняют середину любимыми продуктами. На рис. 5.5 представлена кувшинка в середину, которой кладут перепелиное яйцо в подставке из редиса.



Рис. 5.5. Кувшинка из помидора

Из долек помидора можно выложить цветов, украсив его кружочками оливок, листиками петрушки, а в центр цветка поместить карбованную шляпку шампиньона (рис. 5.6).

Из двух очищенных от кожицы долек помидора, двух перешеек лука, и вырезанных половинок стручка гороха и нарезанного веером маринованного огурца можно выложить бабочку (см. рис. 5.6).



Рис. 5.6. Цветок и бабочка из долек помидора

Для выполнения цветка представленного на рис. 5.7 нужно разрезать помидор на шесть частей, на каждой дольке помидора сделать уголком вверх V-образный надрез глубиной 3-4 мм, подрезать кожицу помидора на 2/3 у каждой дольки. Отгибают надрезанную кожицу от мякоти дольки помидора, чтобы образовался лепесток, и отделяют от основания лепестка маленький V-образный лепесток и складывают дольки вместе. Схема изготовления цветка из долек помидора представлена на рис. 5.8.

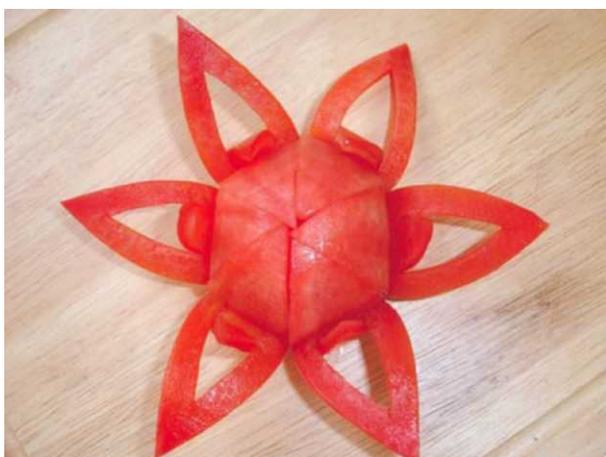


Рис. 5.7. Цветок из долек помидора



Рис. 5.8. Схема изготовления цветка из долек помидора

6. УКРАШЕНИЯ ИЗ ОГУРЦОВ

Огурец - это известное культурное растение. Существуют различные сорта огурцов: от мелких морщинистых огурцов для консервирования до длинных гладкокожих огурцов для салата. По размеру огурцы делятся на мелкие (длиной 71 - 90 мм), средние (91-120 см) и длинные (свыше 120 мм). Огурчики длиной до 50 мм называют мелкими корнишонами, а 51-70 мм - крупными корнишонами.

Для украшения можно использовать как свежие огурцы, так и консервированные. Для украшения необходимо использовать ровные огурцы без дефектов. Самое простое украшение - выложенные из ломтиков огурца бордюры, орнаменты. Нарезают целый огурец кружочками, а разрезанный вдоль пополам или на четыре части - половинками или четвертинками и затем выкладывают на блюдо как подсказывает фантазия. Можно на огурце сделать продольные канавки (каннелюры) с помощью специального ножа (рис. 6.1).

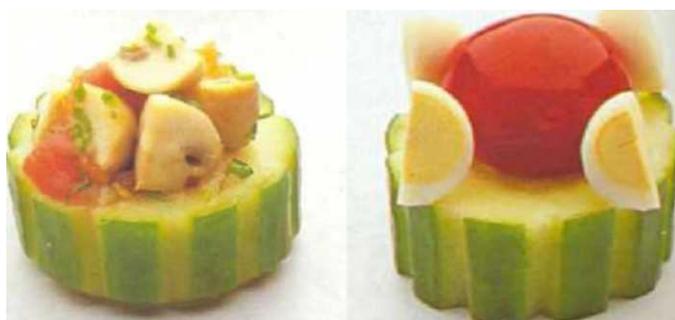


Рис. 6.1. Каннелированные ломтики из огурца

Для изготовления огуречного кружева от огурца необходимо отрезать кусок длиной 10 см, одинаковой толщины по всей длине, и разрезать его вдоль пополам. Очень острым ножом делают на огурце тонкие надрезы сверху вниз, не доходя до основания. Опускают заготовку на 2 мин в ледяную подсоленную воду. Затем воду сливают, сушат огурец салфеткой. Заворачивают внутрь каждый второй «лепесток» и всю заготовку сворачивают в виде круга (рис. 6.2).

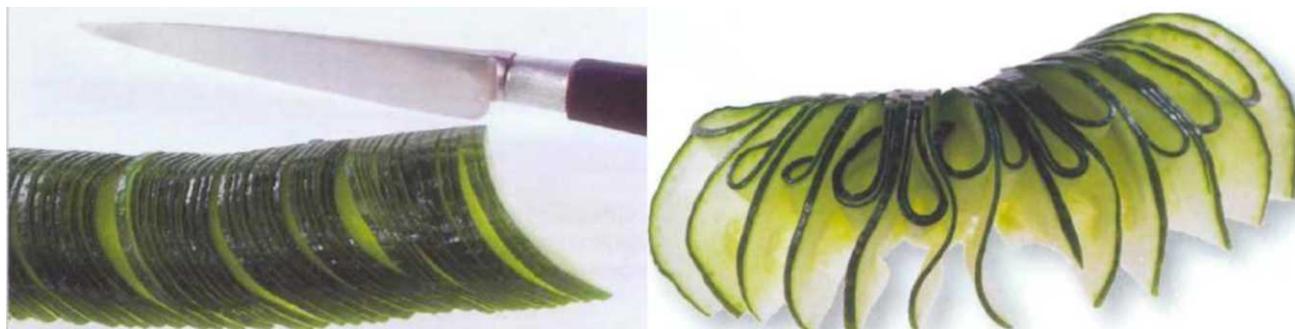


Рис. 6.2. Схема выполнения огуречного кружева

Из огурца можно приготовить цветы - от простого колокольчика до замысловатой розы. Отрезают кусок длиной 4-6 см, разрезают его поперек на две части зигзагообразной линией. В середину получившихся цветов кладут ломтик

яйца, кружочек фаршированной оливки. Из каннелированных ломтиков и листиков из огурца выкладывают цветок и украшают ломтиком яйца (рис. 6.3).



Рис. 6.3. Цветы из огурца

Если срезать ножом с огурца спираль, то ее можно уложить в виде розочки, так же как из помидора.

Свежие и маринованные огурцы можно фаршировать салатом. Огурец разрезают поперек на заготовки длиной 5-6 см. Удаляют мякоть, оставив тонкое дно. Верхнюю кромку можно сделать резной. Бочонок заполняют различными мелко нарезанными продуктами.

Можно приготовить лодочку из огурца, для этого огурец разрезают вдоль пополам, удаляют сердцевину, и половинки огурца заполняют различными продуктами. Можно сделать лодочку следующим образом: ножом срезают, но не до конца, толстую полоску кожуры от цветка к черенку. Для большей устойчивости подравнивают огурец снизу. От другого огурца отрезают толстый каннелированный ломтик, которым с помощью декоративной шпажки украшают композицию. Ложкой-выемкой по всей длине огурца удаляют немного мякоти (рис. 6.4) и фаршируют огурец различными продуктами.



Рис. 6.4. Лодочка из огурцов

Шариками из огурца можно украсить самые разные овощные блюда, бутерброды, ими можно фаршировать перец, помидоры - сочетание зеленого и красного не только радуют глаз, но и возбуждает аппетит. Шарики вырезают ложкой-выемкой, соответствующего диаметра (рис. 6.4). Любое блюдо можно украсить «виноградной гроздью» из шариков, вырезанных из огурца (рис. 6.5).



л Рис. 6.4. Вырезание шариков из огурца



Рис 6.5. Виноградная гроздь из шариков огурца

С помощью треугольного ножа из набора для карвинга можно вырезать разнообразные листики из огурца (рис. 6.6), которые украсят любую композиции из овощей.



Рис. 6.6. Листики из огурца

Из свежего огурца при помощи карбовочных ножей можно вырезать лилию (рис. 6.7) по схеме (рис. 6.8).



Рис. 6.7. Лилия из огурца в вазе из тыквы

1. Отрезают от огурца ломтик размером 7-8 см. Овальным ножом делают срез в форме листочка, не дорезая до нижнего края заготовки.

2. Продолжают делать листочки, с небольшим расстоянием между ними, обходя заготовку по кругу.

3. Тайским ножом делают срез по кругу толщиной 1-2 мм, создав тем самым площадку для вырезания следующего ряда лепестков.

4. Овальным карбовочным ножом делают следующий ряд лепестков в шахматном порядке относительно предыдущего ряда. Снова подрезают площадку для следующего уровня лепестков. Делают столько рядов, сколько позволит размер заготовки.

5. Нуазеткой или ножом делают в центре цветка сердцевину.

6. Подрезают ножницами листики, придавая им треугольную форму. Для того,

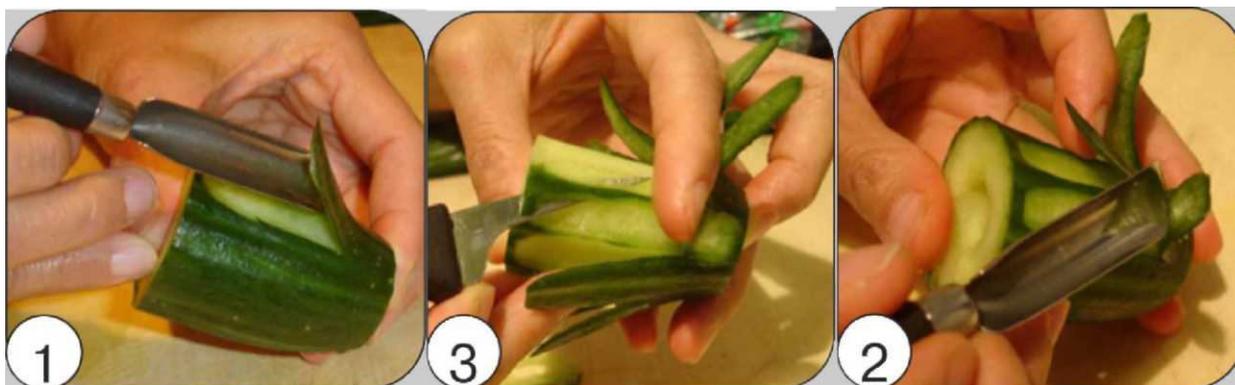


Рис. 6.8. Схема вырезания лилии из огурца

чтобы цветок раскрылся, опускают его в ледяную воду на пять минут.

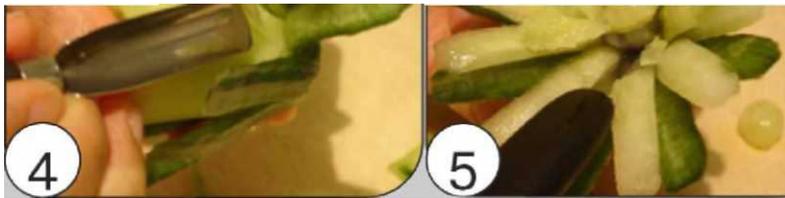


Рис 6.8. Окончание

Для изготовления цветка (рис. 6.9) необходимо сделать заготовку из огурца размером 5-6 см и разметить ее на 6 частей. Тайским ножом из набора придают шести частям заготовки форму лепестков. Маленьким треугольным или тайским ножом вырезают мелкие насечки по кромкам листьев. Разделяют каждый лепесток на максимальное количество лепестков. Отгибают образовавшиеся лепестки и кладут в середину небольшой кусочек любого продукта. Кладут цветок на пять минут в ледяную воду. Схема вырезания цветка представлена на рис. 6.10.



~~~~~ ^

Рис. 6.9. Цветок из огурца

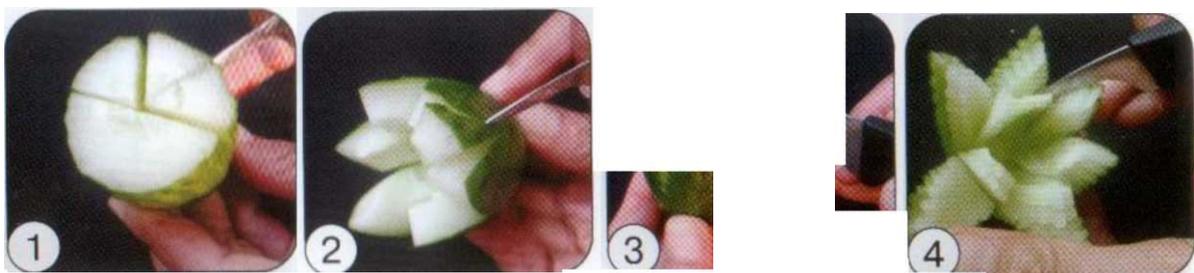


Рис. 6.10. Схема вырезания цветка из огурца

## 7. УКРАШЕНИЯ ИЗ РЕДИСА

Редис - это однолетний корнеплод, который употребляют в пищу только сырым. Сорты редиса различают по размеру и форме корнеплода - круглый, овальный, длинный; по окраске - белый, розовый, красный и другие. Для украшения используют ровные корнеплоды без дефектов, мякоть не должна быть губчатой. Перед работой редис необходимо вымыть, срезать его корешок и обсушить.

Простейшее украшение - это редис, порезанный кружочками. Здесь главное - аккуратность. Тонкие полупрозрачные лепестки белого редиса с красным кантиком дают возможность создавать самые разные композиции. Кружки редиса выкладывают в виде цветка. Стебель и листья можно сделать из огуречной кожуры или зеленого лука (рис. 7.1).



Рис. 7.1. Цветок из кружков редиса

Также можно вырезать из редиса украшения такие как:

1. Бутон. Делают надрезы на корнеплоде вдоль и поперек на равном расстоянии. Глубина надреза - до середины или чуть больше. Внешние лепестки бутона надрезают поглубже.

2. Роза. Срезают верхушку редиса. Делают глубокие, почти вертикальные надрезы вокруг срезанной верхушки. Сверху эти надрезы представляют собой пятигранник. Образовавшиеся углы пятигранника срезают и делают еще серию вертикальных надрезов (в шахматном порядке по отношению к предыдущему ряду лепестков. Если величина корнеплода позволяет, можно продолжить и сделать еще ряд надрезов. Чтобы цветок раскрылся необходимо его опустить в холодную воду на 15-20 минут.

3. Маргаритка. Острым кончиком ножа надрезают редис на глубину 3 мм по кругу почти до основания ботвы. Надрезы в верхней точке должны сходиться, а в нижней не доходить до центра. Острием ножа отделяют «листки» от белой внутренней части.

4. Цветок. Прорезают редис по кругу сверху вниз на расстоянии примерно 3 мм по схеме представленной на рис. 7.2.

5. Актиния. Ножом для каннелирования делают восемь надрезов сверху вниз плода и опускают в холодную воду, чтобы цветок раскрылся.

6. Веер. На редисе сверху делают несколько прямых надрезов до середины или чуть больше. В каждый надрез можно вставить кружочек редиса.

7. Кувшинка. Разрезают редис на две половинки зигзагообразной линией острым концом ножа. Разъединяют редис на две половинки по разрезу. Основания заготовок подравнивают, чтобы цветок был устойчив.

Чтобы цветы раскрылись их погружают в ледяную воду на несколько минут. Схемы вырезания цветов из редиса представлены на рис. 7.2, вырезанные цветы из редиса на рис. 7.3.

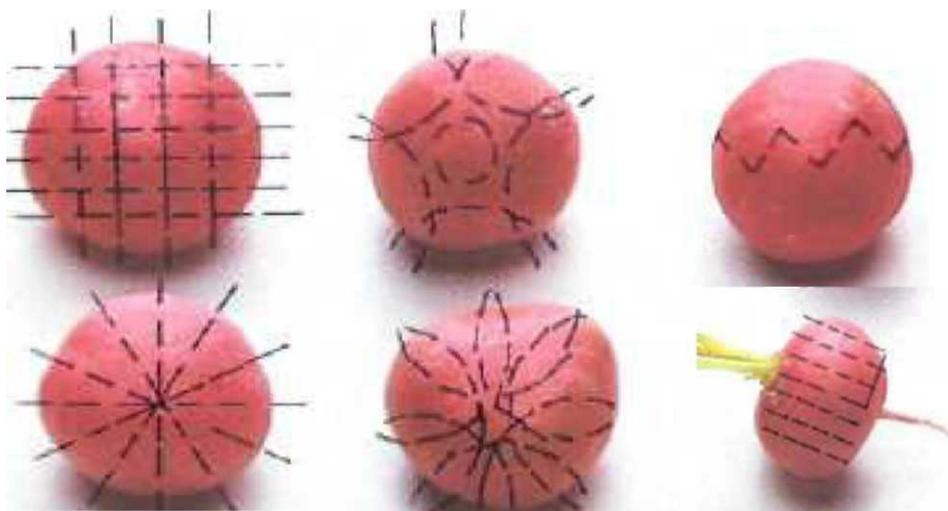


Рис. 7.2. Схемы нарезки редиса: бутон, роза, кувшинка, маргаритка, цветок,



Рис. 7.3. Цветы из редиса: актиния, цветок, веер, бутон, кувшинка, роза, маргаритка.

веер

Также можно вырезать с помощью ножей для каннелирования цветков лотос (рис. 7.4).



Схема вырезания цветка представлена на рис. 7.5. Для этого берут круглый редис диаметром не менее 3 см, тайским ножом делают неглубокие разрезы по коже вниз, не дорезая до конца редиса. Разделяют верхний тонкий слой на 5-7 лепестков. Срезают тонкий слой мякоти по кругу под вырезанными лепестками. Кладут редис в ледяную воду на 5 минут, при этом лепестки приоткроются и это облегчит дальнейшую работу. В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезают лепестки следующего ряда и подрезают под ними мякоть. Мелкие центральные лепестки вырезают карбовочным ножом с треугольным сечением. Листики подравнивают ножницами и опускают цветок на 20 минут в ледяную воду.



Рис. 7.5. Схема вырезания лотоса из редиса

## 8. УКРАШЕНИЯ ИЗ МОРКОВИ

Морковью часто украшают блюда. Ее можно использовать как в сыром, так и вареном виде. Аппетитный и привлекательный вид и цвет моркови оживит любую закуску и блюдо. Самое простое - нарезать тонкую и длинную соломку, которую можно использовать при создании самых разных плоскостных композиций. Соломку можно сложить в пучки и перевязать зеленым луком (рис.8.1). Такие пучки хорошо подавать к горячим блюдам и холодным закускам.

Рис. 8.1. Пучки из моркови

Шарики вырезают при помощи ложки - нуазетки. В мытую и очищенную морковь вставляют нуазетку и, равномерно надавливая, вращают ее. Шарики можно сварить в подсоленной воде и использовать для украшения блюд и закусок. Можно сделать орнаменты, бордюры из ломтиков каннелированной моркови.

С вареной морковью работать проще, поскольку она мягче. Морковь для украшения слегка отваривают в подсоленной воде. Переваренная морковь обычно расслаивается в центре и не годится для украшений. Красиво смотрятся цветы из моркови в рыбном или мясном заливном. С помощью выемок можно вырезать различные фигурки (сердечки, звездочки, цветочки) (рис. 8.2) и разложить их в нужном порядке.



Рис. 8.2. Фигурки из моркови

С помощью карбовочного ножа с треугольным сечением можно вырезать из свежей моркови листочки разной формы (рис. 8.3).



Рис. 8.3. Листочки из свежей моркови

А также из сырой моркови можно вырезать разнообразные цветы, фигурки, которые украсят любое блюдо.

Для изготовления розы из моркови широкий конец моркови обрезают так, чтобы получился конус. Прикладывают к направляющей конуса нож и, слегка нажимая, срезают полоску мякоти. Нажимать нужно неравномерно, тогда край (верхний) срезаемой ленты получится волнистым. Делают несколько витков и получившуюся спираль укладывают так, чтобы получился цветок.

Для изготовления шишки из свежей моркови (рис. 8.4.) берут плотную морковь диаметром не менее 3 см, моют и очищают ее.



Рис. 8.4. Шишки из моркови разной формы

Схема вырезания шишек из моркови представлена на рис. 8.5:

1. Ножом делают квадратный «хвост» будущей шишке.
2. Обрабатывают тайским ножом заготовку по кругу, придав толстому концу шишки округлую форму и подготовив площадку для вырезания первого ряда чешуек.
3. Толстый конец заготовки разделяют визуально на шесть частей и вырезают шесть лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм.
4. Тайским ножом делают срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформив объемный рисунок первого ряда и создав этим площадку для следующего уровня чешуек.
5. В шахматном порядке относительно предыдущего ряда вырезают следующий ряд. Снова подрезают площадку для следующего уровня чешуек. Делают столько рядов, сколько позволит размер заготовки.

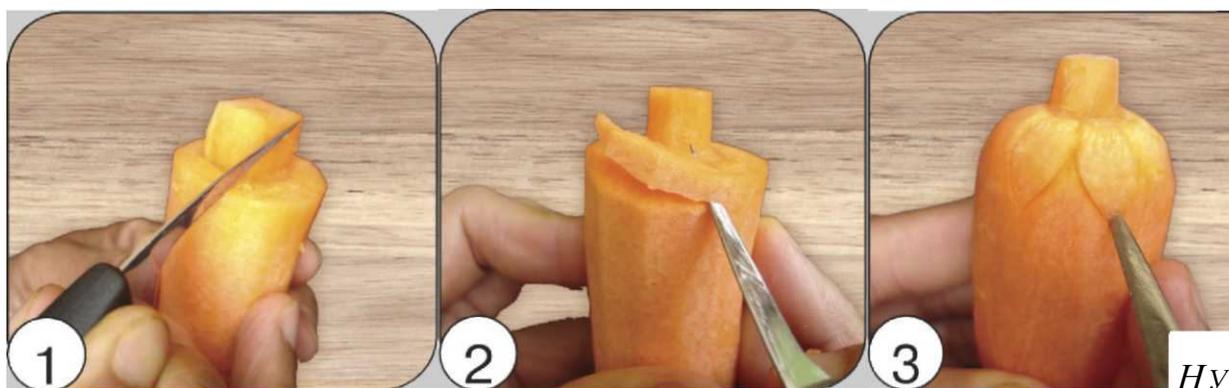


Рис. 8.5. Схема вырезания шишки из моркови

6. Опускают шишки на 10-15 минут в ледяную воду, она раскроется.



Рис. 8.5. Окончание

Также из моркови можно вырезать цветок лилию (рис. 8.6).



Рис. 8.6. Лилия из моркови

Схема вырезания лилии из моркови представлена на рис. 8.7:

1. Придают овощу форму конуса или пятиугольника, обрезая ножом по кругу с пяти сторон.

2. На каждой из пяти срезаемых сторон прорезают по лепестку, не дорезая до конца заготовки.

3. Форму лепестку придают при помощи ножниц.

4. Удаляют часть мякоти из-под лепестков первого ряда, делая конус более тонким. Вырезают еще пять лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично делают третий ряд.

5. Тайским ножом укорачивают оставшуюся сердцевину и обрезают ее на конус

6. Работая с морковью, можно вырезать сеточку (рис. 8.8) из которой украшают различные композиции из овощей. Схема вырезания сеточки представлена на рис. 8.9.

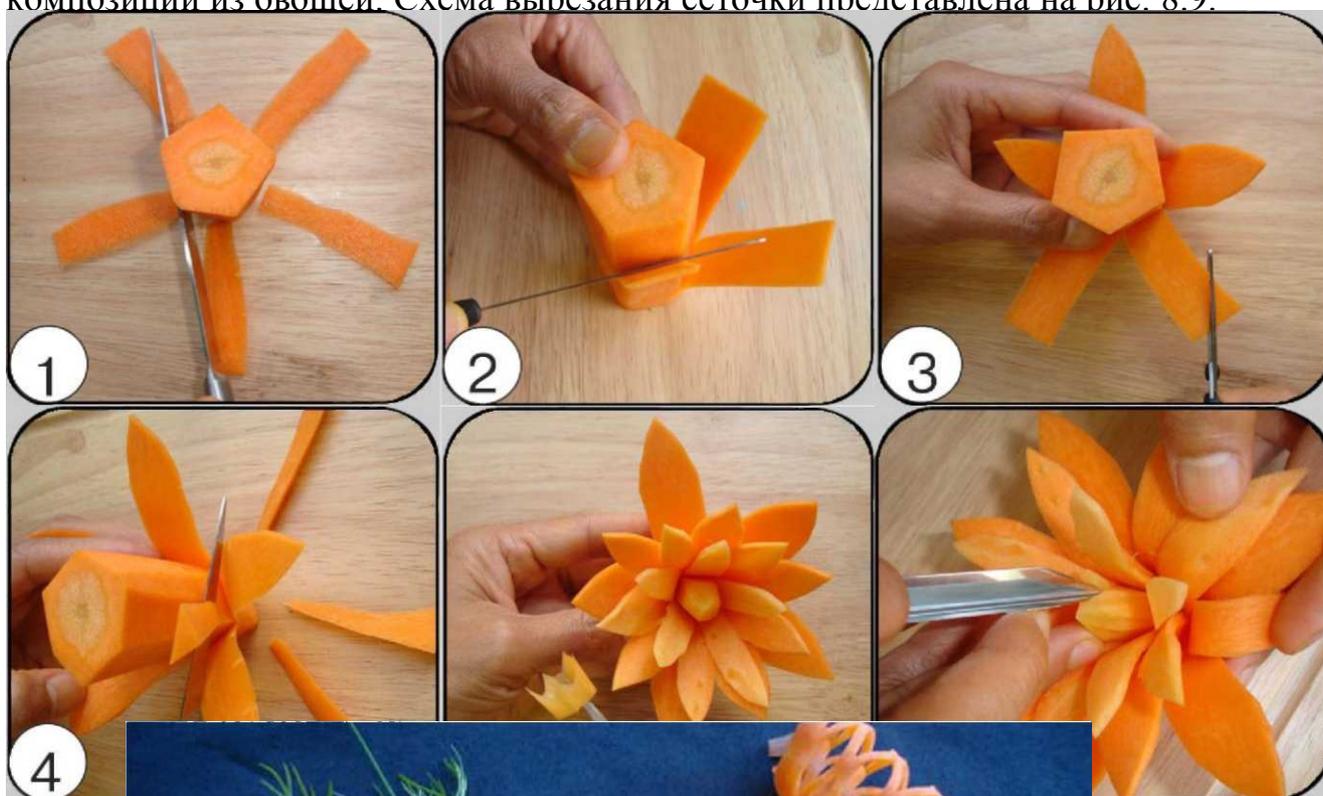


Рис. 8.8. Сеточка и рыбка из моркови

Порядок выполнения сеточки из моркови:

1. Моркови придают форму цилиндра. Прокалывают цилиндр в центре заготовки тонким деревянным шампуром.

2. Затем замачивают ее в соленом растворе на два часа, при этом овощ становится более мягким не ломается при тонком срезании.

3. Морковь визуально разделяют на четыре части (стороны). Делают одинаковые надрезы на верхней и нижней части, прорезая до шампура. Расстояние между надрезами 0,5 см. Делают надрезы на двух боковых сторонах (между надрезами на верхней и нижней сторонах).

4. Аккуратно срезают длинной тонкой лентой плод по кругу до шампура и расправляют сеточку.

Из любых овощей можно вырезать рыбок (см. рис. 8.8) разнообразной формы, которые великолепно смотрятся при оформлении аквариума из овощей (рис. 8.10).



Рис. 8.9. Схема вырезания сеточки из моркови



Рис. 8.10. Аквариум из овощей

Для выполнения цветка ромашки из моркови (рис. 8.11) необходимо отрезать часть плода и придать ей округлую форму. Затем наметить сердцевину при помощи ложки-нуазетки.



Рис. 8.11. Ромашка из моркови

Продолжают вырезать цветок по схеме (рис. 8.12):

1. Тайским ножом вырезают широкую бороздку вокруг сердцевинки.
2. Делают 12-16 ложбинок по кругу маленьким треугольным ножом, углубляя нож в сторону сердцевинки (вырезается верхняя сторона лепестков).
3. Тайским ножом делают треугольные надрезы параллельно сторонам вырезания ложбинок (нижние стороны лепестков).
4. Тайским ножом подрезают лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для вырезания следующего ряда лепестков.
5. Лепестки второго и третьего рядов вырезают треугольными ножами разного размера аналогично первому ряду, располагая их между лепестками предыдущего ряда.
6. Отрезают лишнюю мякоть снизу цветка.
7. Середину цветка оформляют декоративно любым способом.



Рис. 8.12. Схема изготовления ромашки из моркови

Для вырезания лилии из моркови с резными лепестками (рис. 8.13) необходимо:

1. Сделать заготовку из моркови, обрезав ножом плоскости по пятиграннику. Тайским ножом параллельно срезанным граням делают лепестки, тонкие вначале и утолщенные к середине цветка. Подрезать не прорезанную середину, отделив «стержень» моркови от цветка.
2. Ножницами подравнять лепестки.
3. Тайским ножом вырезать ступеньки-уголки, сделав лепестки резными.
4. В середине лепестков цветка прорезать уголки и отогнуть их (рис. 8.14). Вырезанный цветок кладут на 15 минут в ледяную воду.



Рис. 8.13. Лилия с резными лепестками

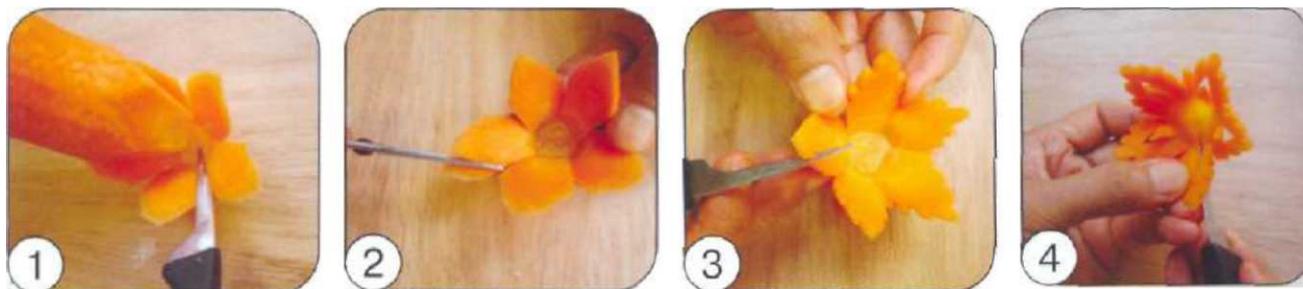


Рис. 8.14. Схема изготовления лилии с резными лепестками

## 9. УКРАШЕНИЯ ИЗ ПЕРЦА

Самые простые украшения из перца - это ажурные колечки, которые получаются, если плод, очищенный от семян, нарезают поперек. Нарезка колец из перца болгарского представлена на рис. 9.1.



Рис. 9.1. Нарезка колец из болгарского перца

Из этих колец можно выложить орнамент на салате или бутерброде.

Выемкой различной формы можно вырезать фигурки и составлять из них разные композиции. Для вырезания фигур необходимо срезать верх и низ перца, разрезать его вдоль и распластать (рис. 9.2).

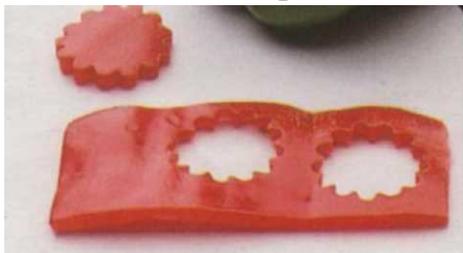


Рис. 9.2. Вырезание украшений выемкой

Как и помидоры, перец идеально подходит для фарширования. Для этого плоды сладкого перца промывают, делают кольцевой надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка, для большей устойчивости подравнивают плод снизу, снова промывают, кладут в кипящую воду на 1-2 мин (бланшируют), охлаждают и наполняют фаршем. Также можно фаршировать перец сырым (рис. 9.3).



Рис. 9.3. Фаршированный сладкий перец

Из сладкого перца можно вырезать цветок, который изображен на рис. 9.4.



Рис. 9.4. Цветы из сладкого перца

Для выполнения цветов из сладкого перца (рис 9.4), необходимо сделать на перце надрезы от кончика до плодоножки, не дорезая до конца. Мякоть образовавшихся лепестков разделяют на две части. Если мякоть разрезают ближе к кожице, то внешние лепестки свернутся, если разрезать посередине, то лепестки будут прямыми. Схема изготовления цветов из сладкого перца представлена на рис. 9.5. Цветы кладут в холодную воду на 10 минут, чтобы они раскрылись. Украшают листиками из огурца.



Рис. 9.5. Схема изготовления цветов из сладкого перца

Для выполнения цветка из острого перца (рис. 9.6) необходимо:

1. Взять острый перец чили красный или зеленый.
2. Разрезать его по длине от кончика до плодоножки.
3. Отрезать мякоть вокруг плодоножки, при этом семена должны остаться на плодоножке.
4. Развернуть перец, сполоснуть в холодной воде и придать заготовке форму цветка кала.
5. Сделать на развороте будущего цветка отверстие и аккуратно вставить в нее плодоножку с семенами.



Рис. 9.6. Цветок кала из острого перца 34

На рис. 9.7 представлена схема выполнения цветка кала из острого перца.

Композицию можно украсить листиками из свежего огурца.

Во время работы с острым перцем необходимо беречь глаза. Работать с острым перцем необходимо в перчатках. Если перец жжет руки после работы, то необходимо протереть их растительным маслом.

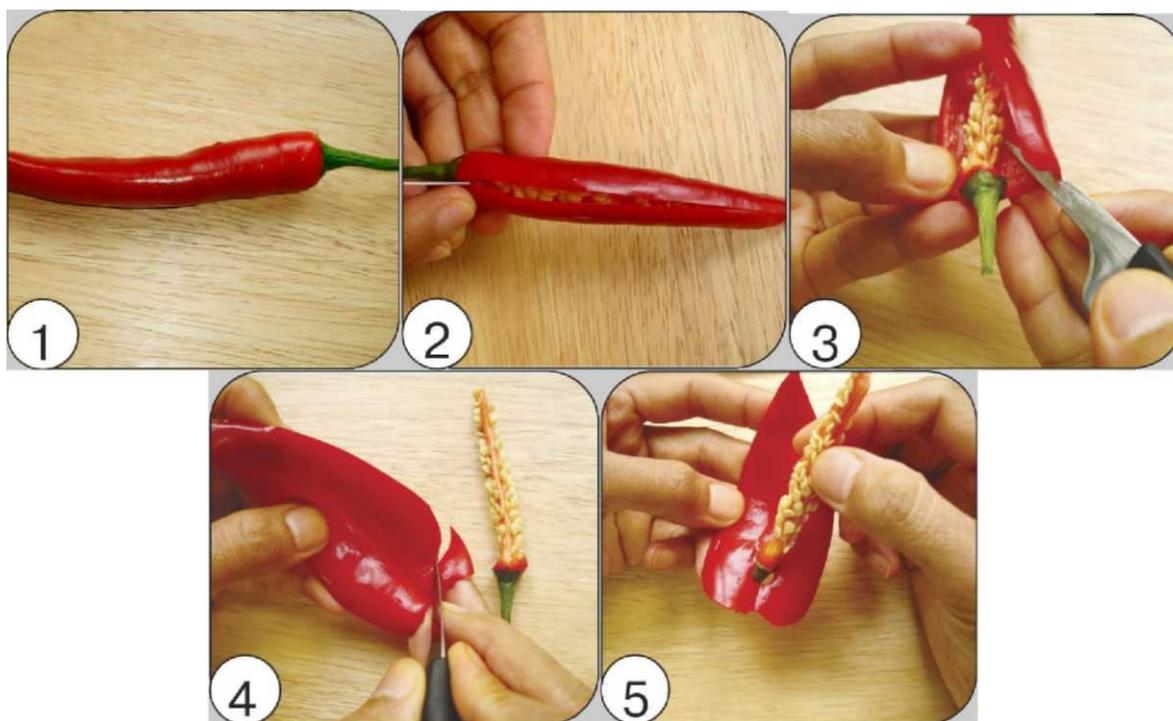


Рис. 9.7. Схема выполнения цветка кала из острого перца

Для выполнения цветка (рис. 9.8) понадобится стручок острого перца красного или зеленого цвета.



Рис. 9.8. Цветок из острого перца

Делают надрезы - лепестки, начиная от стебелька, располагая их в шахматном порядке. Приближаясь к острому кончику, уменьшают размер лепестков. Схема выполнения цветка представлена на рис. 9.9. Вырезанный цветок кладут в холодную воду на 10 минут, чтобы он раскрылся.

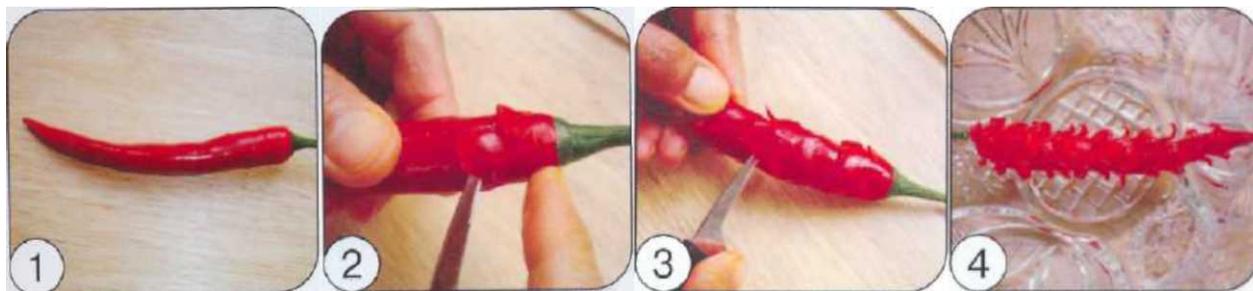


Рис. 9.9. Схема выполнения цветка из острого перца

Для выполнения цветков (рис. 9.10) необходимо взять перец красного и зеленого цвета. Схема выполнения цветов представлена на рис. 9.11. Для выполнения данного украшения необходимо оставить на стебельке большую половину перца, отрезав кончик ножницами. С помощью ножниц сделать 5-7 лепестков. Затем поместить украшение в холодную воду. Как вариант можно сделать меньшее количество лепестков, украсив их мелкими надрезами по краям.



Рис. 9.10. Экзотические цветы из острого перца

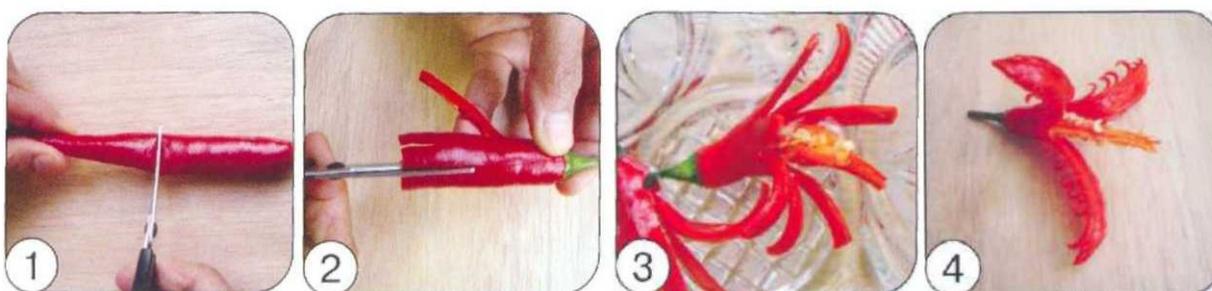


Рис. 9.11. Схема выполнения экзотических цветов из сладкого перца 10.

## 10. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЛУКОВЫХ ОВОЩЕЙ

Луковые овощи - это травянистые растения из семейства лилейных. К ним относятся репчатый лук, лук - батун, лук - порей, лук - шалот, чеснок. Самый популярный овощ из этой группы, конечно, репчатый лук и выращиваемый из него лук - перо (зеленый лук). Без лука не обходиться ни одно блюдо. Репчатый лук употребляют как в сыром виде, так и прошедшим тепловую обработку. Перед выполнением украшений у репчатого лука отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде.

Чтобы нарезать лук колечками нужно очищенную ровную луковицу нарезать поперек, а затем разобрать ее на отдельные колечки, которыми украшают блюда. Луковые колечки можно панировать мелко нарубленной зеленью, тертым сыром, паприкой и т.д. (рис. 10.1). Кольца лука можно запанировать в муке и обжарить во фритюре, такие колечки можно подать к жареным вторым горячим блюдам.



Рис. 10.1. Панированные колечки лука зеленью и паприкой

Из лука можно приготовить лодочки. Для этого очищенную луковицу разрезают на четвертинки. Разбирают их, чтобы получились лодочки. Отбирают лодочки одинакового размера, наполняют их кусочками овощей или салатом.

Из четвертинок лука можно выложить цветок. Ровно подрезать получившиеся заготовки снизу, а на противоположном конце сделать треугольный вырез. Разложить их внахлест внутри заранее подготовленного колечка репчатого лука. Середину цветка можно украсить зеленью петрушки, укропа, цветком из редиса (рис. 10.2).

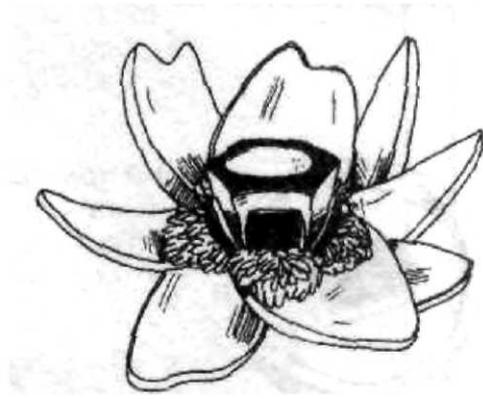
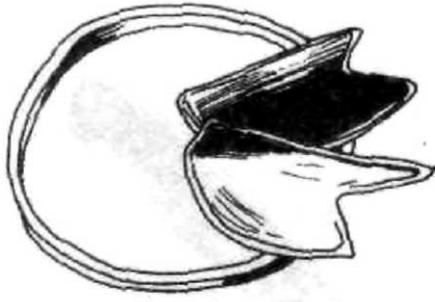


Рис. 10.2. Цветок из четвертинок репчатого лука Из репчатого лука можно вырезать корону и украсить ее розочками из редиса или шариками из овощей, вырезанных ложкой - нуазеткой (рис. 10.3).

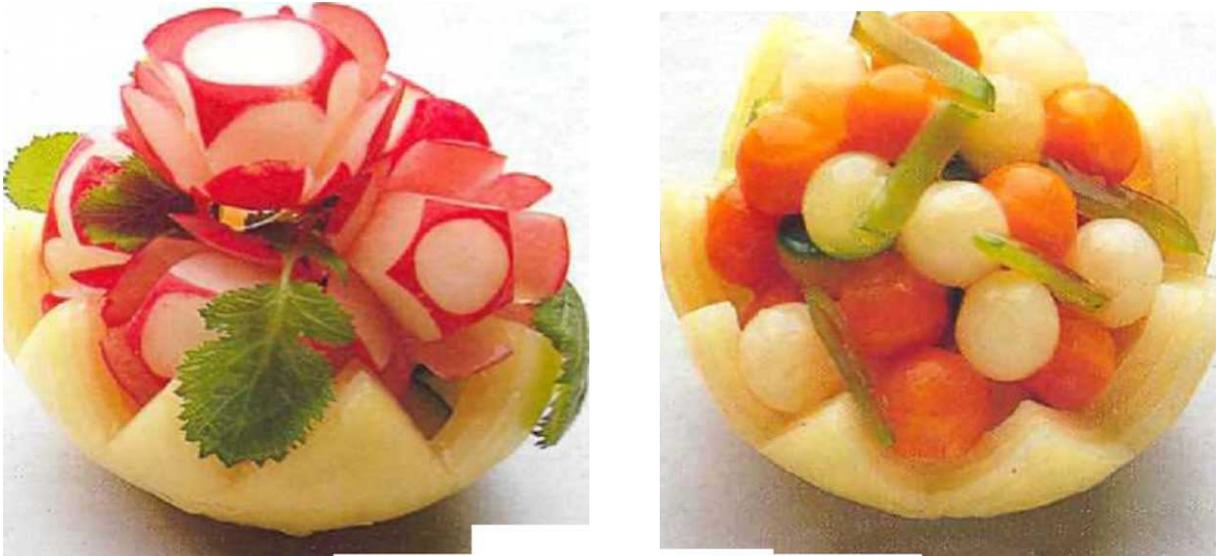


Рис. 10.3. Короны из репчатого лука

Из репчатого лука можно приготовить цветок лилию (рис. 10.4).



Рис. 10.4. Лилия из репчатого лука

На рис. 10.5 представлена схема изготовления лилии из репчатого лука. 1. Луковицу очищают, не срезая корневого уплотнения.

2. Делают 4-5 надрезов на глубину 2-3 слоя.

3. Крайние слои (лепестки) отгибают, а внутренние надрезанные слои удаляют ножом. Делают это все с осторожностью, т. к. лепестки очень ломкие.

4. Снова надрезают слои луковицы, сместив надрезы в шахматном порядке относительно первых лепестков. Первый надрезанный слой оставляют, а внутренние слои снова удаляют.

5. Повторяют эти действия до тех пор, пока не дойдут до середины луковицы.

6. Далее помещают "цветок" в холодную воду на 10-15 мин, чтобы он раскрылся.

7. Затем помещают в уксусный маринад из воды, уксуса и сахара на 10 мин для получения нужного вкуса. При желании получить окрашенный цветок, в маринад надо добавить пищевой краситель.



Рис. 10.5. Лилия из репчатого лука

Зеленый лук чаще всего используют для украшения закусок и блюд.

Из зеленого лука можно сделать украшение «фонарик». Зеленый лук нарезают на кусочки по 5-6 см, с одной стороны каждого кусочка через 1-2 мм делают надрезы по 2 см в длину. Затем заготовки опускают в холодную воду на несколько минут, при этом луковая бахрома красиво изгибается.

Для изготовления «елочки» из зеленого лука нужно луковое перышко прорезать вдоль с одной стороны, с каждой стороны сделать косые надрезы до середины полоски, и опустить заготовку в холодную воду. Через несколько минут веточки елочки красиво загнутся.

Из лука-порей можно выполнить цветок (рис. 10.6) для украшения блюд. Схема изготовления цветка из лука-порея представлена на рис. 10.7.

1. Широкий лист лука-порея сложить пополам вдоль и со стороны сгиба сделать частые надрезы, как показано на рис. 10.7.

2. Свернуть в рулончик - это будет сердцевина цветка.

3. Из широких частей лука сделать лепестки.

4. Скрепить цветок зубочистками и выложить на блюдо.



Рис. 10.6. Цветок из лука-пороя



Рис. 10.7. Схема изготовления цветка из лука-пороя

Для изготовления цветка из зеленого лука (рис. 10.8) необходимо:

1. Отрезать от корня лука-пороя 10-12 см.
2. Тайским ножом аккуратно рассечь слои лука на лепестки в шахматном порядке.
3. Ножницами придать лепесткам треугольную форму на кончиках.
4. Прижать пальцем у основания внешнюю сторону лепестка к тупой стороне лезвия и протянуть лепесток через лезвие до конца. Лепесток расправится и завьется.

Схема изготовления цветка представлена на рис. 10.9.



Рис. 10.8. Цветы из зеленого лука

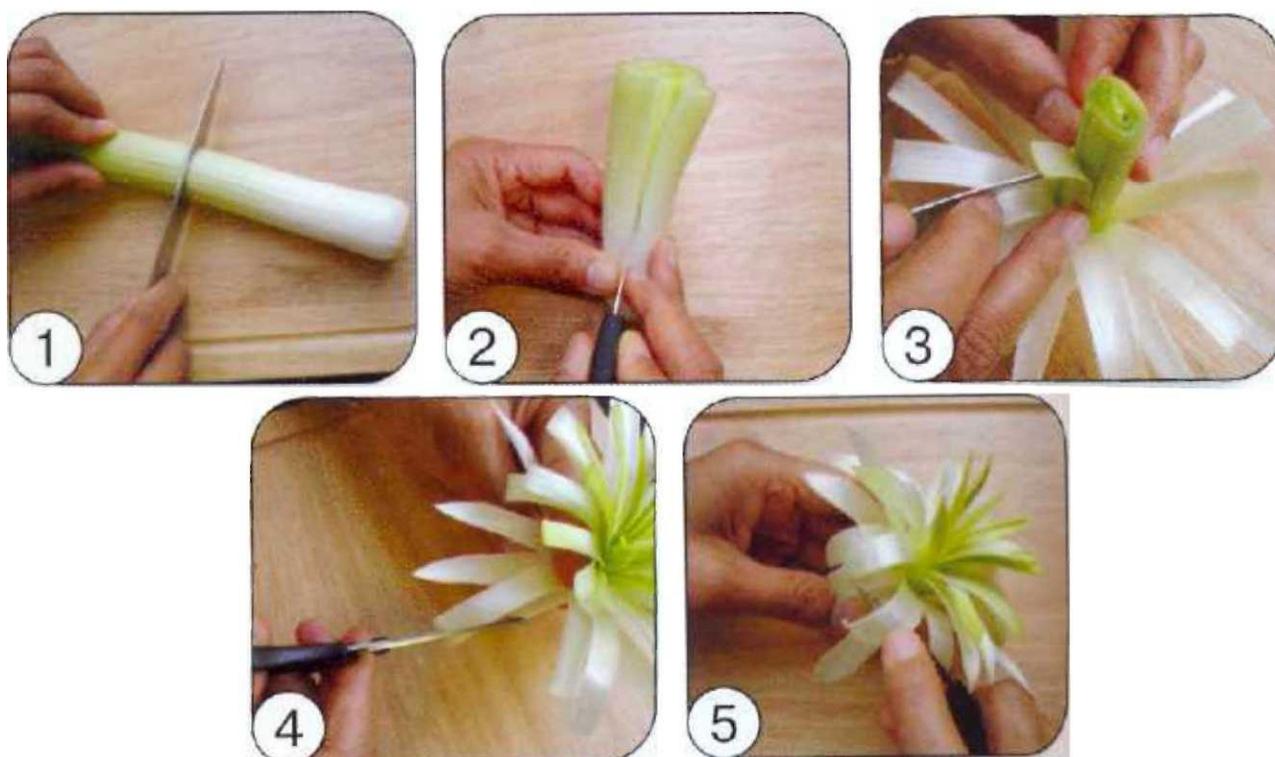


Рис. 10.9. Схема изготовления цветка из зеленого лука

## 11. УКРАШЕНИЯ ИЗ ГРИБОВ

Для украшения блюд из грибов используют в основном шампиньоны. При обработке шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5-2 см ножки, промывают в холодной воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Можно нарезать обработанные шампиньоны пластинками, сбрызнуть лимонным соком и выложить грибной бордюром, добавив к нему кусочки огурца, помидора, фигурки из моркови, кусочки маслин (рис. 11.1).



Рис. 11.1. Грибной бордюром

Для украшения блюд можно использовать одни шляпки. Ножом для каннелирования или обычным ножом на шляпке вырезают несколько полосок от верхнего края к нижнему (рис. 11.2) и обработать лимонным соком.

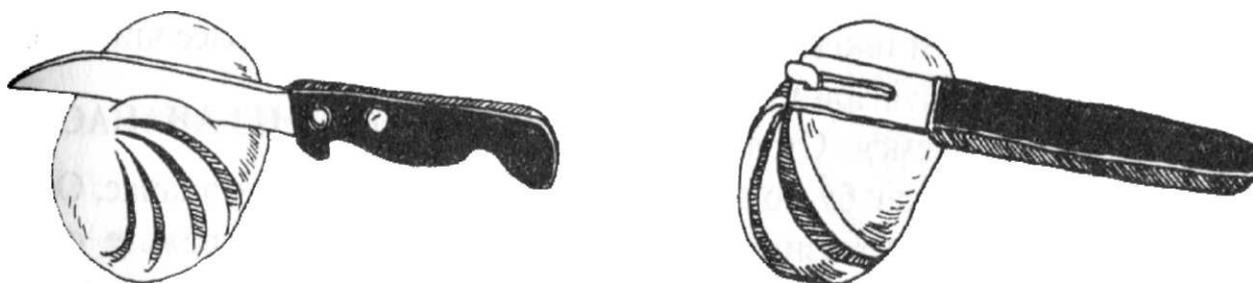


Рис. 11.2. Техника вырезание канавок на шляпке шампиньона

Каннелированные шляпки шампиньона можно положить на вырезанные фигурки из огурца, свеклы, кружок помидора и украсить блюдо. Каннелированная шляпка шампиньона показана на рис. 11.3.



Рис. 11.3. Каннелированная шляпка шампиньона

Шляпки шампиньонов можно фаршировать различными начинками (рис. 11.4). Для этого используют грибы одинаковой величины, их обрабатывают как описано выше и удаляют ножку, наполняют начинкой и запекают в жарочном шкафу.



Рис. 11.4. Фаршированная шляпка шампиньона

## 12. УКРАШЕНИЯ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ

Для украшений блюд используют все виды капусты: белокочанную, брюссельскую, савойскую, кольраби и т.д. Все виды капусты богаты витаминами, минеральными элементами и обладают хорошими вкусовыми свойствами.

Очень оригинальным украшением из пекинской капусты может быть цветок хризантема, который представлен на рис. 12.1. Хризантемой можно украсить салат из свежих овощей или, дополнив листьями зеленого салата, создать самостоятельную композицию для украшения стола.

Для выполнения хризантемы из пекинской капусты (рис. 12.2) необходимо:

1. Взять кочан пекинской капусты весом от 300 до 700 грамм. Удалить рыхлые капустные листья и обрезать верхнюю часть кочана, так чтобы осталось около 15 см листьев.

2. Для вырезания цветка необходим карбовочный нож с овальным или треугольным сечением.

3. Сделать по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза - тонкое. По мере приближения к кочерыжке нож необходимо углублять в капусту.

4. Не дорезая 1-2 см до кочерыжки, удалить вырезанные большие листья капусты. Если лист держится крепко - сделать несколько насечек карбовочным или любым другим небольшим ножом.

5. Все последующие ряды листьев прорезать тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине.

6. Если края лепестков будут достаточно тонкие, то в холодной воде они свернутся в кольца или красиво загнутся. Хризантему кладут в ледяную воду на 20-30 минут.



Рис. 12.1. Хризантема из пекинской капусты

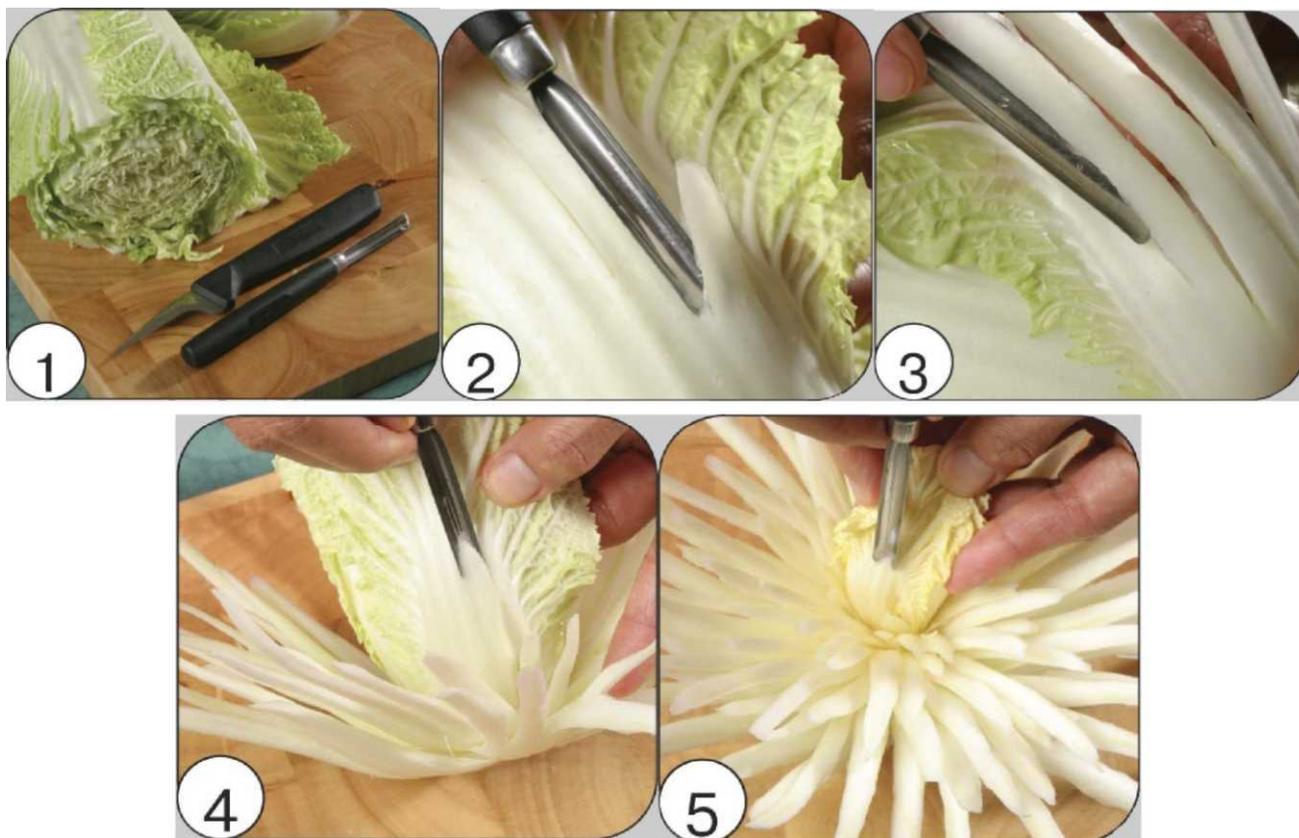


Рис. 12.2. Схема изготовления хризантемы из пекинской капусты

### 13. УКРАШЕНИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель - это традиционный продукт нашего стола.

Из картофельного пюре можно приготовить крокеты. Для этого картофельную массу (картофельное пюре с добавлением яичных желтков и соли) скатывают в «колбаски» толщиной 2,5 см, нарезают на цилиндры длиной примерно 5 см, панируют в двойной панировке (мука, меланж, панировочные сухари). Крокеты можно также панировать в хлопьях миндаля, для этого крокеты предварительно смачивают в меланже. Панировка крокетов представлена на рис. 13.1.



Рис. 13.1. Панировка крокетов

Жарят крокеты во фритюре при температуре 170-180°C до образования румяной корочки. Также крокетам можно придать круглую форму, для этого

картофельные «колбаски» нарезают на кусочки длиной 2-3 см и скатывают их в шарики. Или сделать крокеты в виде «груши», берут 80-100 грамм картофельной массы, скатывают руками, придавая форму груши. Панируют шарики и груши так как описано выше и жарят во фритюре. Грушу можно украсить кусочком спагетти и лавровым листом, которые имитируют черенок и листик груши (рис. 13.2). Крокеты можно подать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясному блюду.

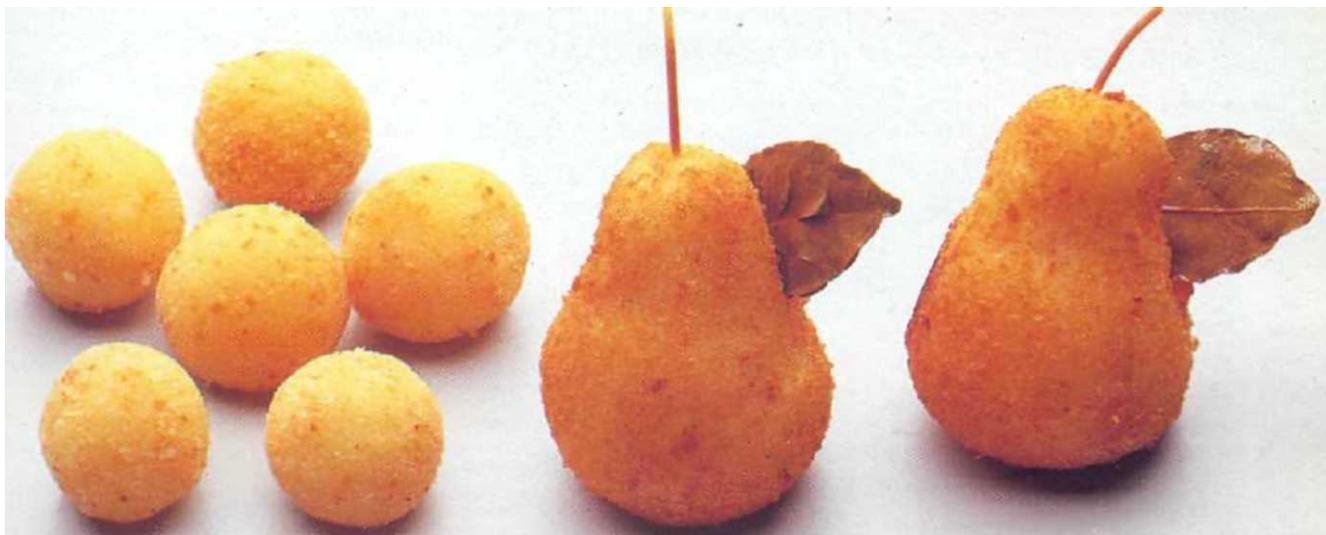


Рис. 13.2. Крокеты из картофеля

На гарнир к любому блюду из мяса или рыбы можно подать запеченное в духовом шкафу картофельное пюре (рис. 13.3). Картофельное пюре отсаживают из кондитерского мешка с насадкой в виде звезды на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Смазывают заготовки яичным желтком и выпекают до золотистого цвета при температуре 180-200°C.



Рис. 13.3. Картофель запеченный

При помощи ножей из набора для карвинга или острого кухонного ножа можно из свежего картофеля вырезать розочки (рис. 13.4), которые затем сразу жарят во фритюре до золотистого цвета. Такими розами можно украсить второе горячее блюдо, холодное блюдо или закуску или подать как самостоятельное блюдо.

Схема выполнения розы из картофеля представлена на рис. 13.5.



Рис. 13.4. Розочки из картофеля жаренные во фритюре

Для изготовления розы необходимо нарезать тонкие ломтики толщиной 1-1,5 мм острым ножом. Одну пластиночку отрезают потолще (3-4 мм), чтобы нарезать из нее длинные брусочки квадратного сечения для центральных «бутонов», вокруг которых будут располагаться «лепестки» (нарезанные ломтики).

Затем «лепестки», «бутоны» и зубочистки для скалывания «розы» замачивают в холодной воде, в которую нужно добавить соль (на 1 литр воды 1 чайная ложка соли), на 2-3 часа. Это смягчит лепестки за счет растворения части крахмала и сделает их намного податливее при составлении цветов. Если зубочистки предварительно не замочить в воде также на 2-3 часа вместе с ломтиками картофеля, то они будут гореть при жарке роз во фритюре.

Берут центральный бутон и плотно обворачивают его одним лепестком. Затем берут другой лепесток и закручивают его в другую сторону. После этого закрепляют бутон зубочисткой. После этого заворачивают другие лепестки, немного отводя их сверху, чтобы «роза» получилась открытой, «расцветшей».

Надо строго соблюдать правило: один лепесток - по часовой стрелке, а следующий - против часовой стрелки. Чем большего размера вы хотите сделать «розу», тем больше используйте лепестков и скрепляющих их зубочисток. Розы откладывают на салфетку, чтобы они обсохли на 3-5 минут.

Затем цветок обжаривают во фритюре до золотистого цвета при температуре 180-200 °С.



Рис. 13.5. Схема изготовления розы из картофеля

#### 14. УКРАШЕНИЯ ИЗ АРТИШОКА И СПАРЖИ

Артишоки относятся к десертным овощам, представляют собой крупные соцветия с мясистым цветоложем. При их обработке срезают стебли, грубые верхние части лепестков корзины и удаляют внутренние тычинки. Срезы смазывают лимонной кислотой, чтобы они не потемнели. У артишока в пищу используют цветоложе и широкие мясистые чешуи цветочной корзины. Их употребляют в вареном или консервированном виде. Донышко артишока подравнивают ножом (рис. 14.1).



Рис. 14.1. Обработка донышка артишока и подготовка к варке

Обработанные артишоки перевязывают ниткой вокруг крест-накрест, прикрепив к донышку дольку лимона (см. рис. 14.1), и отваривают в подсоленной и подкисленной лимонной кислотой воде. Когда нижняя часть артишока станет мягкой, его вынимают из воды и кладут донышком вверх, чтобы стекла вода.

Артишок можно использовать как тарелку или салатницу (рис. 14.2), разрезав его поперек и удалив мякоть и лишние листья.

Также артишок можно фаршировать различными продуктами, на рис. 14.3, показан артишок, фаршированный спаржей и мясными продуктами и артишок, фаршированный овощами.



Рис. 14.2. Салатница из артишока



Рис. 14.3. Фаршированные артишоки

У спаржи в пищу используют молодые побеги. Их осторожно очищают от кожицы, начиная на 3-4 см ниже головки побега (рис. 14.4). Нижнюю грубую часть побега отрезают. Варят спаржу в подсоленной воде полностью погруженной в воду, предварительно связанную в пучки.



Рис. 14.4. Очистка спаржи

Спаржа не только украшает блюда из различных продуктов, но и сама как десертный овощ является украшением стола. На рис. 14.5 показана спаржа с ломтиками мясопродуктов, яиц, каннелированной шляпкой шампиньона.



Рис. 14.5. Спаржа с ломтиками мясопродуктов, яиц, каннелированной шляпкой шампиньона

## 15. УКРАШЕНИЯ ИЗ РЕПЫ И РЕДЬКИ

Для украшения закусок, вторых блюд можно использовать репу, редьку дайкон. Дайкон, имеющий удлиненную форму и белую мякоть, позволяет проявить фантазию в украшении не только блюд, но и стола. Из данных продуктов можно вырезать разнообразной формы цветы.

Цветок георгина можно приготовить из разных продуктов (моркови, редьки дайкон, свеклы, репы и т.д.), мы рассмотрим технологию приготовления георгина из репы. Для вырезания цветка (рис.15.1) необходимо:

1. Сделать слегка приплюснутую округлую заготовку диаметром 5-6 см из продукта.
  2. Средним овальным ножом вырезать 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины.
  3. Подрезать лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда.
  4. Лепестки следующего ряда вырезать ножами разного размера аналогично первому ряду. Располагать их между лепестками предыдущего ряда.
  5. Дорезают до конца и оформляют середину.
- Схема изготовления георгина из репы представлен на рис. 15.2.



Рис. 15.1. Георгин из редьки, репы и моркови

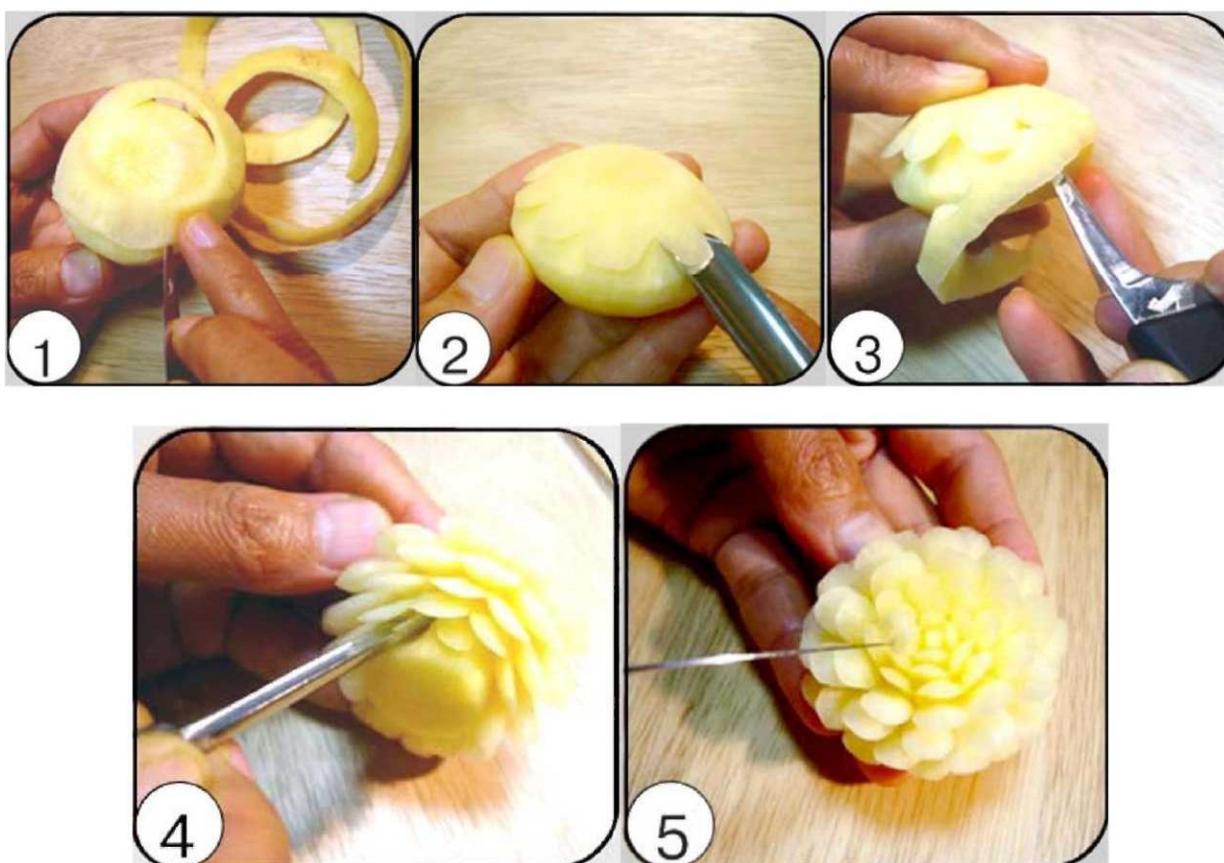


Рис. 15.2. Схема выполнения цветка георгина

Для изготовления астры из редьки дайкон (рис. 15.3) необходимо:

1. Взять заготовку размером 5-7 см. Большим треугольным ножом сделать срезы на 3 см по всей окружности, углубляя их к основанию будущего цветка.

2. Тайским ножом из набора подрезать мякоть толщиной от 1 до 3 мм по всей окружности стержня.

3. В шахматном порядке относительно лепестков первого ряда, средним треугольным ножом сделать менее глубокие лепестки следующего ряда. Делаем как можно больше таких срезов рядами, аналогично первому, меняя ножи на более тонкие.



Рис. 15.3. Астра из редьки дайкон

Схема изготовления астры из редьки дайкон представлена на рис. 15.4.



Рис. 15.4. Схема изготовления цветка астры из редьки дайкон

Для изготовления розы с резными лепестками (рис. 15.5) необходимо:

1. Сделать заготовку из толстой части овоща, очистить и обрезать на конус пятиугольником.
2. По сторонам пятиугольника тайским ножом нарезать лепестки.
3. Удалить часть по всей окружности заготовки под первым рядом лепестков, сформировав площадку для вырезания второго ряда.
4. Вырезать второй ряд лепестков, расположив их в шахматном порядке относительно лепестков первого ряда. Аналогично сделать еще несколько рядов.
5. Ножницами из набора вырезать маленькие зубчики на лепестках первого ряда.

Схема вырезания розы с резными лепестками представлен на рис. 15.6.

Рис. 15.5. Роза с резными лепестками из редьки дайкон

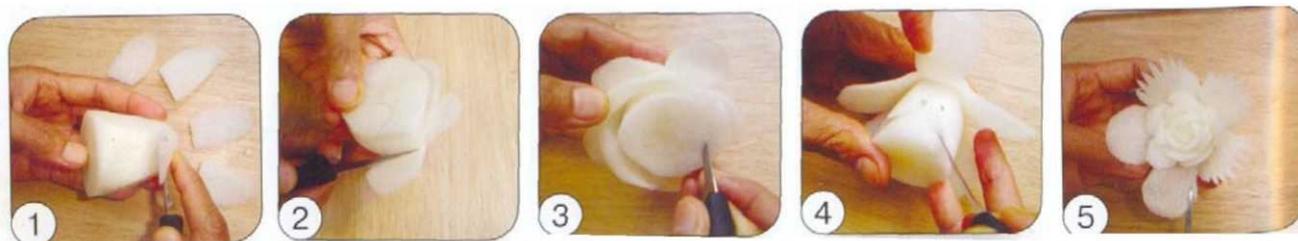


Рис. 15.6. Схема вырезания цветка розы из редьки дайкон



## 16. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Цитрусовые - это плоды вечнозеленых деревьев или кустарников, произрастающих в субтропических районах земного шара. В это семейство входят апельсин, мандарин, грейпфрут, лимон, лайм, помело. Цитрусовые являются идеальным материалом для украшения различных блюд, они прекрасно сочетаются со сладкими блюдами, закусками из овощей, морепродуктов, рыбы, а также горячими блюдами.

Цитрусовые подавать в кожуре не принято. Снять с них кожуру можно несколькими способами. Можно снять кожуру с лимона или лайма, сделав надрез у основания плода и по кругу снять кожуру при помощи ножа, как показано на рис. 16.1.

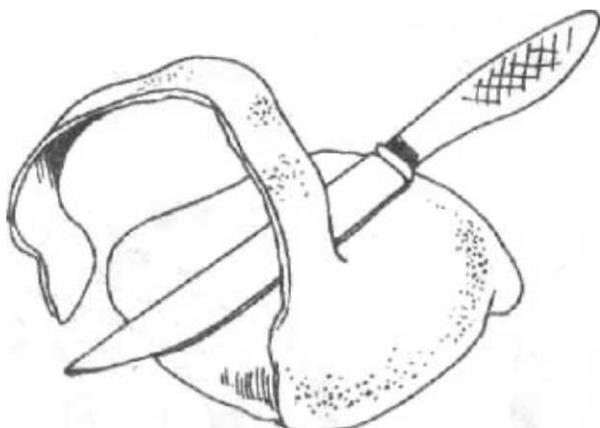


Рис. 16.1. Снятие кожуры с лимона и лайма

Можно подать апельсин и другим способом, например, на апельсиновом пояске. Для этого надрезают кожуру так, как показано на рис. 16.2. На центральном широком поясе делают один вертикальный надрез. Сверху и снизу снимают кожуру при помощи ножа. Апельсин разворачивают, разъединив дольки, но не снимая их с пояса.

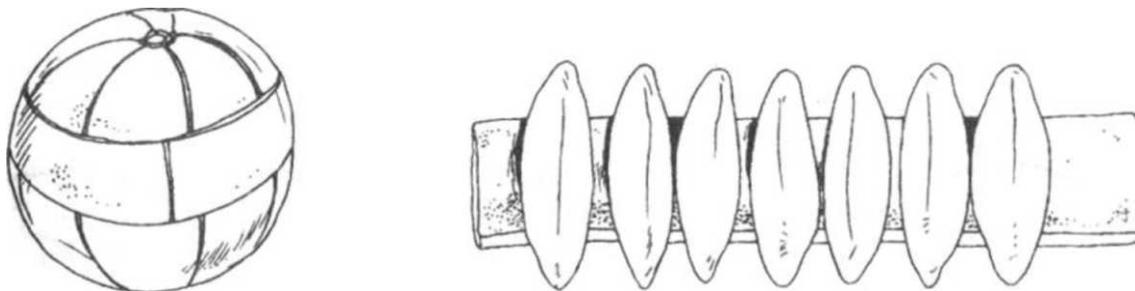


Рис. 16.2. Схема снятия кожуры и подача долек апельсина на пояске

Можно сделать надрезы на кожуре апельсина или мандарина сверху вниз, не доходя до основания. Затем осторожно отделяют кончики кожуры друг от друга и отгибают их, аккуратно разделяют дольки, не отрывая их от нижней части плода. В результате получается своеобразный цветок (рис. 16.3).

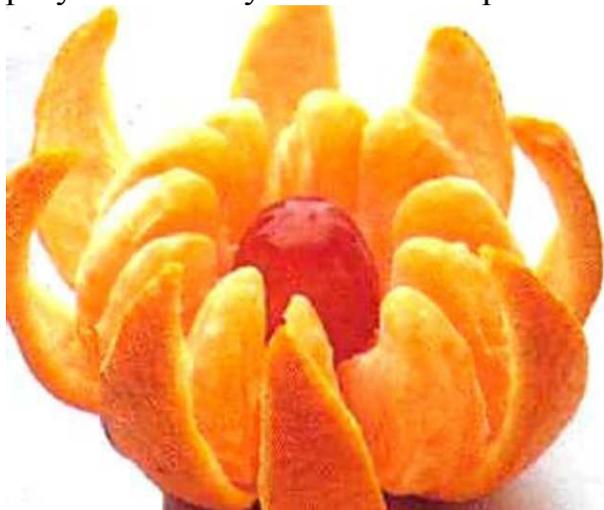


Рис. 16.3. Цветок из мандарина

Для выполнения цветка из мандарина (рис. 16.4) необходимо на кожуре сделать неглубокие надрезы, разделив его, таким образом, на 6 частей. Затем ножом осторожно подрезают кожуру, не доходя до мякоти, и отделяют лепестки. На лепестках делают отверстия, как показано на рис. 16.4. Верхушку мандарина украшают кожурой мандарина, расположив ее в виде звезды и виноградинкой.

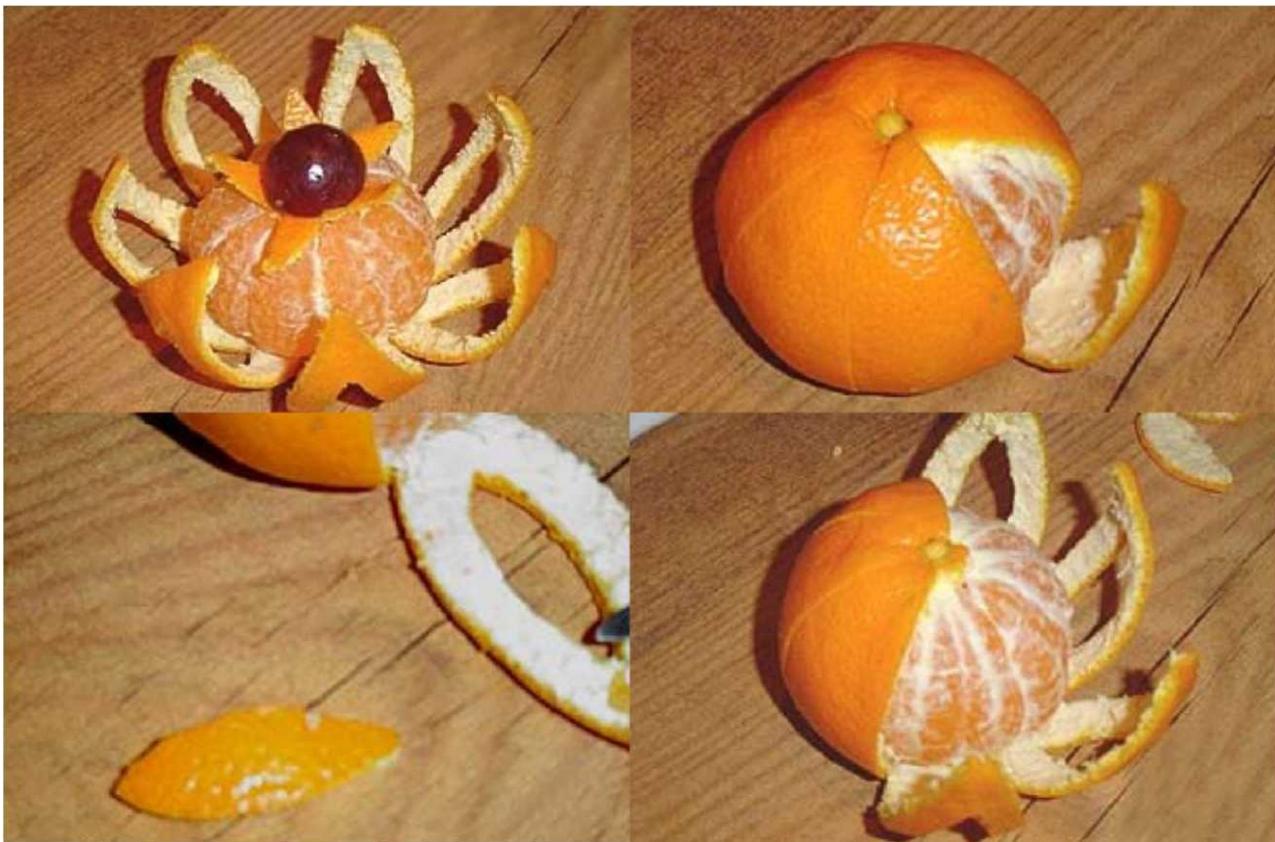


Рис. 16.4. Схема вырезания цветка из мандарина

Варианты оформления цветов из мандарина представлены на рис. 16.5.



Рис. 16.5. Варианты оформления цветов из мандарина

Любое блюдо можно оформить ломтиками из цитрусовых. Можно на кожуре целого плода ножом для каннелирования сделать неглубокие канавки, а потом уже нарезать тонкие ломтики. Простейшее украшение из ломтиков получается, если сделать надрез по радиусу и завернуть срезы в разные стороны. Можно сделать спираль, разведя концы прорезанного ломтика в противоположные стороны, или наложить их один на другой, получив «воронку». Чтобы получить «змейку», нужно каждый ломтик свернуть в спираль, а затем, совместив края ломтиков, выложить их друг за другом (рис. 16.5).



Рис. 16.5. Змейка из ломтиков лимона

Варианты оформления ломтиков лимона представлены на рис. 16.6.

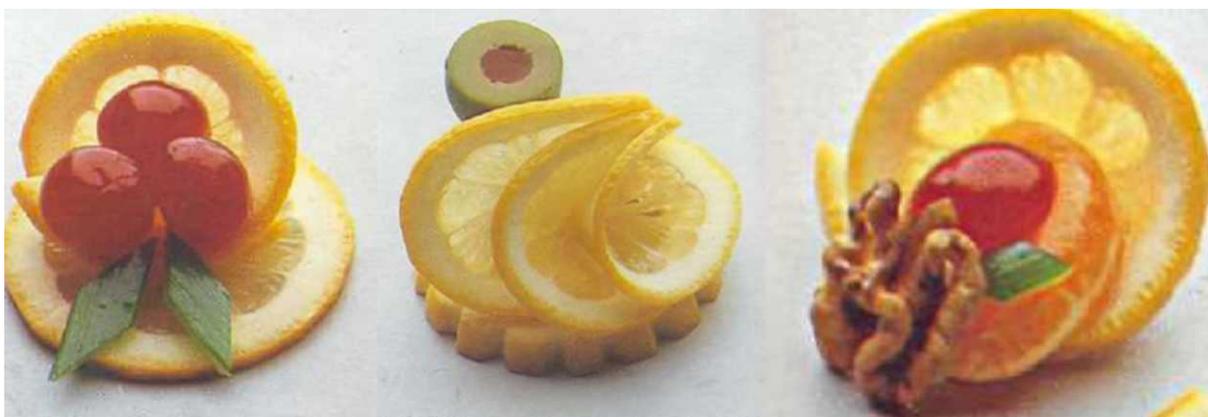


Рис. 16.6. Оформление ломтиков лимона 56

Из апельсина и лимона можно сделать корзиночки с гладким или гофрированным краем. Аккуратно вырезают дужку, ведя нож по предварительно намеченному контуру, затем вынимают мякоть. Для изготовления короны посередине плода делают зигзагообразный разрез до центра плода. Осторожно отделяют половинки, удаляют мякоть. Для того, чтобы короны были устойчивыми, с нижней части каждой половинки срезают тонкий ломтик.

Варианты оформления корзиночки и короны из апельсина представлены на рис. 16.7.



Рис. 16.7. Варианты оформления корзиночки и короны из апельсина

Для изготовления апельсина и лимона с желе необходимо плоды разрезать пополам, а затем осторожно удалить мякоть ложкой. В половинки наливают желе и охлаждают. Затем плод нарезают на дольки, которыми можно украсить любую композицию. Дольки апельсина с желе представлены на рис. 16.8.

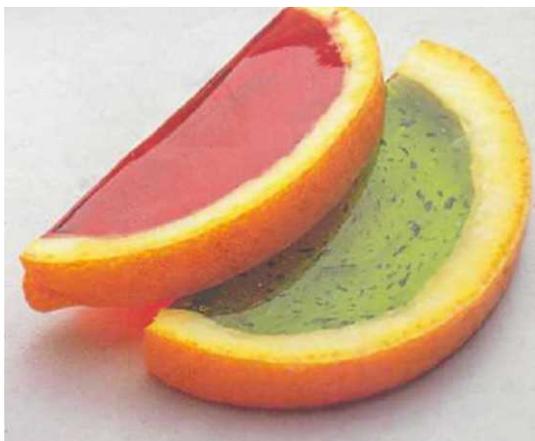


Рис. 16.8. Дольки апельсина с желе

## 17. УКРАШЕНИЯ ИЗ ЯБЛОК, ГРУШ И ПЛОДОВ С КОСТОЧКАМИ

Для украшения сладких блюд, кондитерских изделий, напитков используют свежие, консервированные фрукты. При украшении блюд фруктами нужно учитывать не только их вкусовые качества, но и внешний вид, цвет, плотность мякоти, а также то, как долго они их сохраняют, то есть не темнеют, не вянут и т. п.

Яблоки, груши, персики могут быть прекрасным украшением десерта. Однако яблоки используют довольно сдержанно, так как они содержат большое количество железа, поэтому на свету их мякоть темнеет. Для предотвращения от потемнения нарезанные яблоки помещают на несколько минут в холодную подкисленную воду.

Для украшения некоторых блюд необходимо очистить яблока от кожицы, для этой цели используют овощечистку (рис. 17.1) или очищают простым ножом по спирали.



Рис. 17.1. Удаление сердцевины и кожицы с яблок

Для удаления кожицы с персиков необходимо опустить его на полминуты в кипяток, затем быстро положить в холодную воду на 3 минуты. И осторожно острым ножом снять кожицу.

Для изготовления украшения «ежик» (рис. 17.2) необходимо очистить фрукт от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину. Сверху воткнуть «иголочки» из миндаля, предварительно обжаренного в духовке при температуре 180°C до золотисто-коричневого цвета.



Рис. 17.2. Украшение «ежик» из груши и персика

Для изготовления композиций из яблок можно их бланшировать. Для этого необходимо разрезать яблоко в соответствии с задуманной композицией и бланшировать в вине или в подкисленной воде. Чтобы придать особый вкус можно в вино добавить сахар, лимон, а также палочку корицы. Затем бланшированные ломтики яблок можно украсить различными продуктами и украсить сладкое блюдо. На рис. 17.3. показаны бланшированные ломтики яблок с консервированной



Рис. 17.3. Бланшированные ломтики яблок с различными продуктами

При помощи тайского ножа можно вырезать цветок из яблока (рис. 17.4).



Рис. 17.4. Цветок из яблока

вишней, с ломтиками киви и чернослива, с кусочками миндаля и клубники.

Для вырезания цветка необходимо.

1. Яблока разрезать пополам.
2. Тайским ножом из набора прорезать и вынуть тонкий слой мякоти (1-2 мм) по кругу, разметить 10-12 лепестков.
3. Сделать неглубокие разрезы по шкурке от плоского среза вниз, не дорезая до конца - рассечь тонкий слой на 10-12 лепестков.
4. В шахматном порядке относительно лепестков первого уровня вырезать лепестки следующего ряда и подрезать под ними мякоть.
5. Сделать несколько рядов и вырезать сердцевину с косточками. Из второй половины яблока вырезать цветную серединку цветка и вставить в центр. Схема изготовления цветка представлена на рис. 17.5.

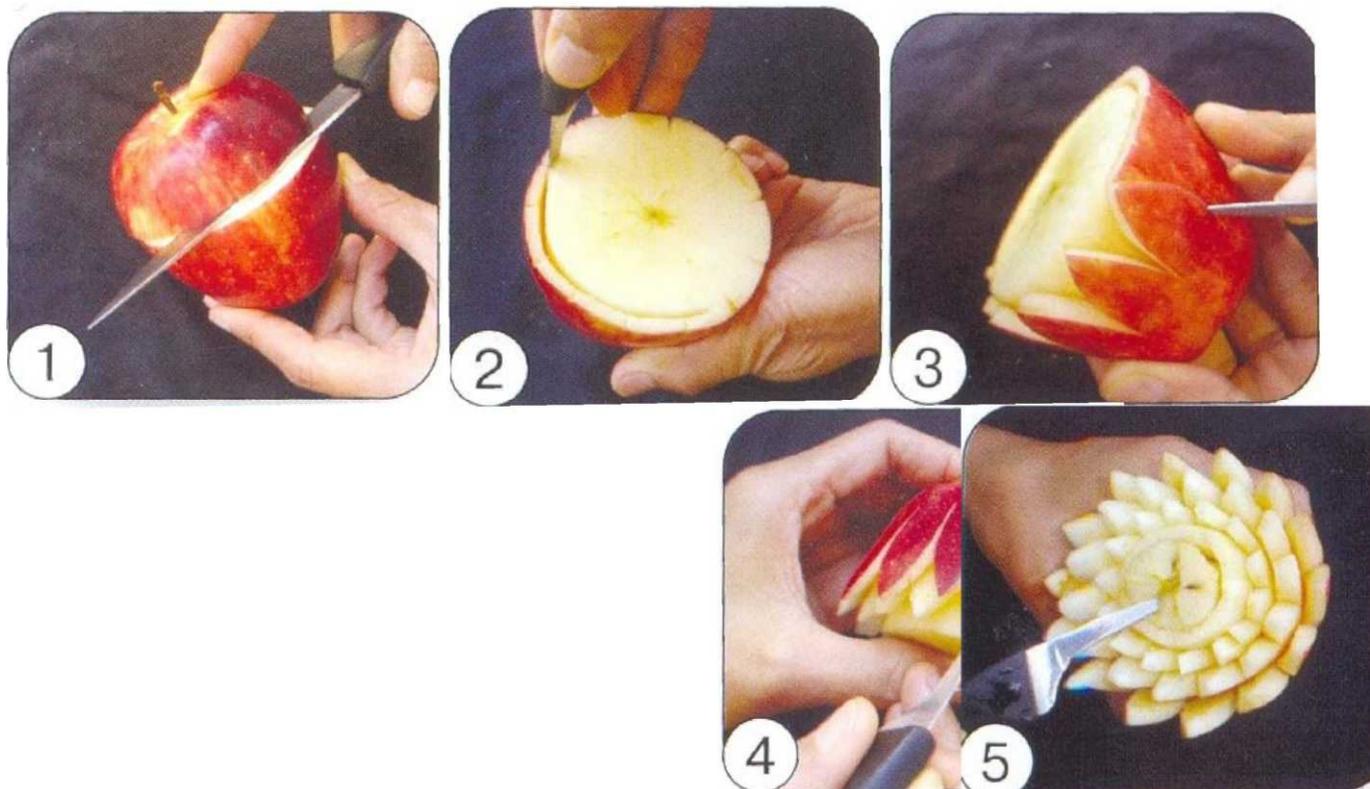


Рис. 17.5. Схема изготовления цветка из яблока

Из яблок можно вырезать «лебедя» (рис. 17.6). Схема изготовления данного украшения представлена на рис. 17.7.

Для выполнения лебедя необходимо яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину и положить половинки разрезом вниз. Оставить полоску толщиной 1 см в середине и прорезать слева и справа от нее не до конца сверху вниз. Снизу прорезать навстречу верхнему разрезу, получится уголок. Таким же образом продолжить надрезы на данном уголке. Чем больше будет нарезано уголков, тем изящнее получится «лебедь». Повторить надрезы на другой стороне плода. Нарезанные уголки сдвинуть для придания красивой формы. Из дольки яблока вырезать шею лебедя и вставить ее в разрез.



Рис. 17.6. Лебеди из яблок

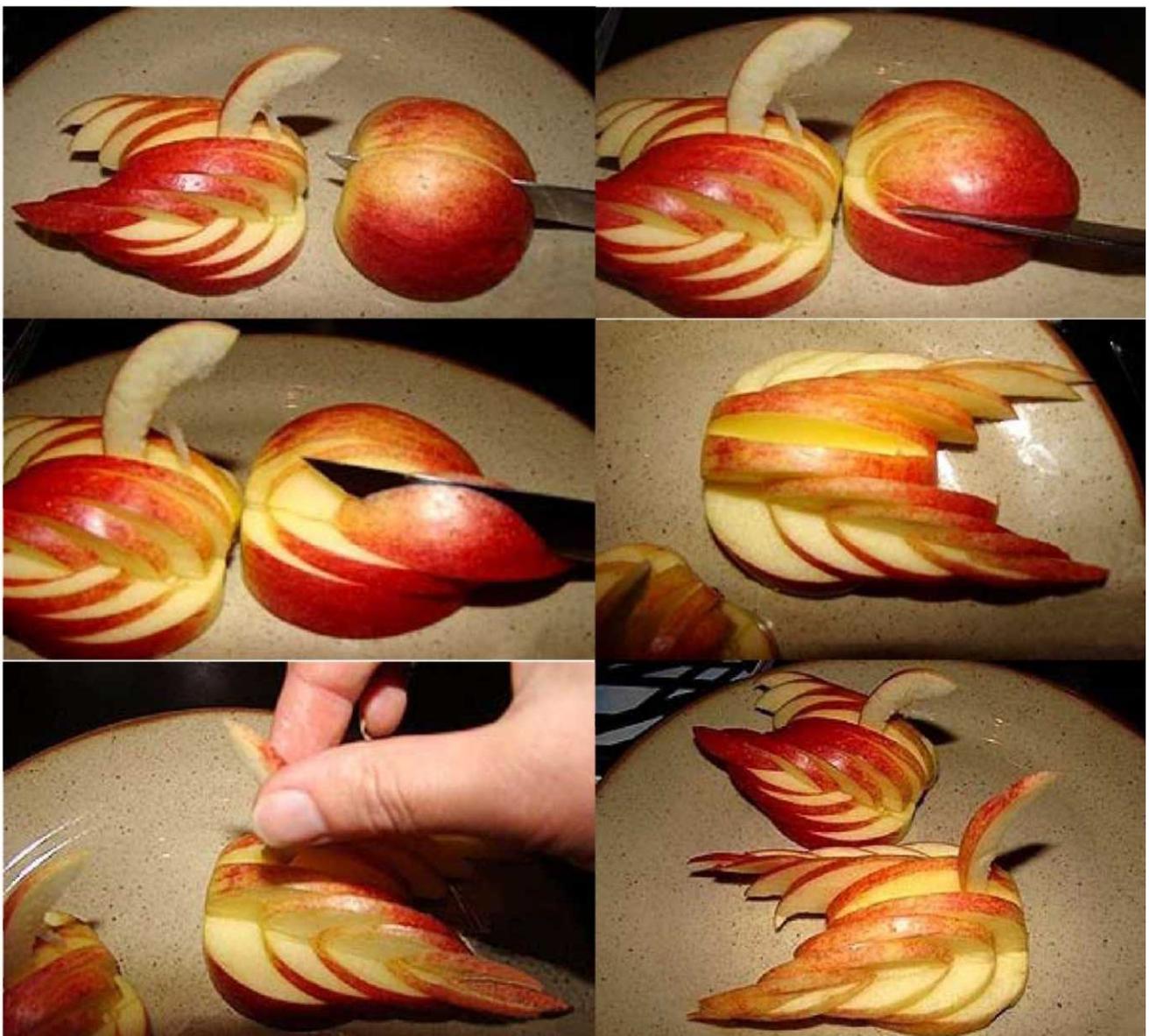


Рис. 17.7. Схема вырезания лебедя из яблок

## 18. УКРАШЕНИЕ ИЗ АНАНАСА, АРБУЗА, ДЫНИ

Дыня - идеальный летний фрукт, поскольку ее сочная мякоть прекрасно освежает в жаркий день. Мякоть дыни может быть окрашена в самые различные оттенки: от нежно-кремового до желтого, персикового, оранжевого или розового. Красивым украшением стола может служить корзина из дыни, которую заполняют фруктами.

Для изготовления корзины из дыни (рис. 18.1) необходимо:

1. Порезать дыню у основания для обеспечения устойчивости и поместить ее срезом вниз на плоскую поверхность. Затем вырезать ручку корзинки. Для этого необходимо сделать надрез сверху вниз до середины плода, отступив примерно на 2 см от центра. С той же стороны посередине плода сделать горизонтальный встречный надрез и удалить вырезанный сегмент. Повторить то же действие с другой стороны.
2. Ложкой удалить семена.
3. В центр корзины кладут шарики из мякоти дыни и арбуза, вырезанные ложкой-нуазеткой.

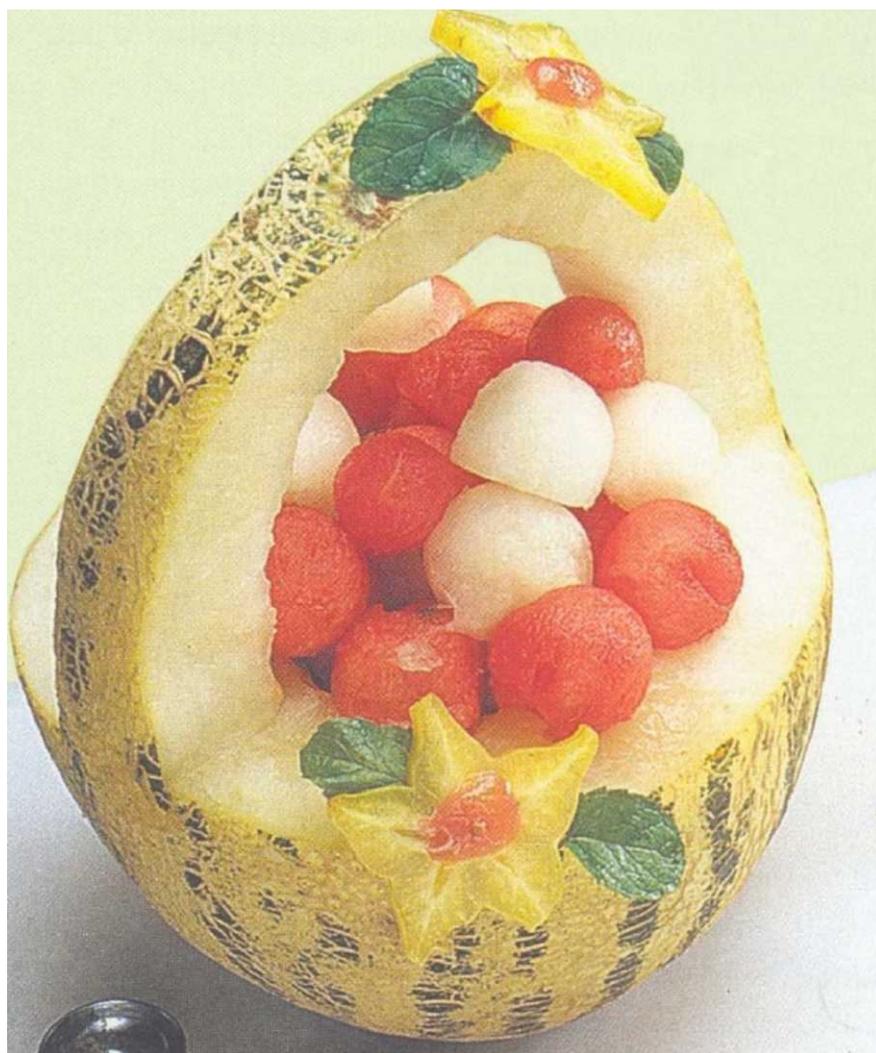


Рис. 18.1. Корзина из дыни

Для украшения сладких блюд можно использовать ломтики из ананаса, украшенные ягодами, фруктами, кремом и т.д. На рис. 18.2. представлены ломтик ананаса со спаржей, «ежик» из инжира на ломтиках ананаса, ломтики с клубникой и кружочками из дудника.

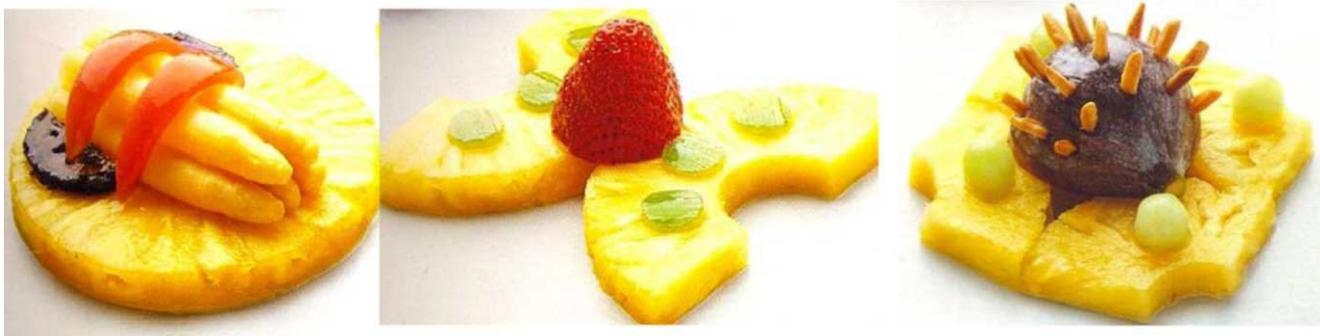


Рис. 18.2. Варианты оформления ломтиков ананаса

Фаршированный ананас может служить не только оригинальным сладким блюдом, но является украшением стола. Для изготовления фаршированного ананаса (рис. 18.3) необходимо взять крепкий созревший ананас с зелеными, не помятыми листьями. Срезать вдоль «крышку» с целого плода. Маленьким острым ножом глубоко прорезать мякоть ананаса, отступая примерно на 15-17 мм от кожуры. Вынимают мякоть из ананаса. Чашу наполняют фигурно нарезанными ломтиками различных фруктов. Если ананас нужно поставить наклонно, можно подрезать его нижнюю часть, а в качестве опоры для верхней части использовать яблоко, предварительно вырезав из него клин, высота которого с одной стороны 2 см, а с другой - 4 см.

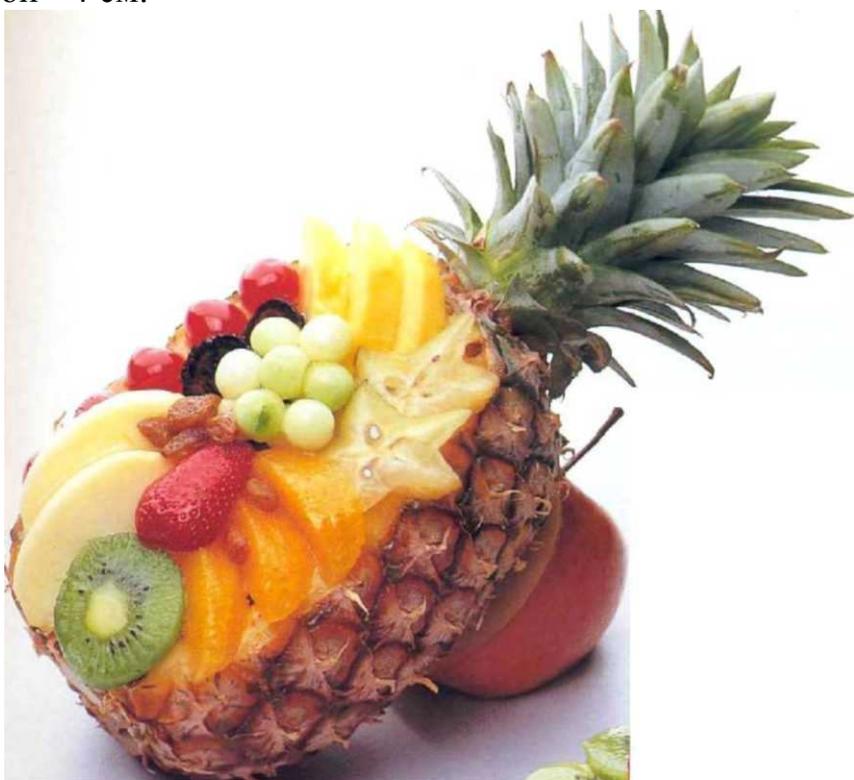


Рис. 18.3. Фаршированный ананас

Для изготовления лодки из ананаса (рис. 18.4) необходимо.

1. Разрезать ананас вместе с хохолком из листьев на две половины. Каждую половину снова разрезать на две части.
2. Вырезают мякоть, оставляя у кожуры слой толщиной примерно 16-18 мм. Нарезают мякоть на ломтики толщиной 20 мм.
3. Выкладывают ломтики на кожуру, располагая их зигзагообразно.



Рис. 18.4. Варианты оформления лодки из ананаса.

Для изготовления корабля из арбуза (рис. 18.5) необходимо.

1. Срезать с одной стороны по длине арбуза слой толщиной 2,5 см, чтобы получилось плоское основание. Поместить арбуз на ровную гладкую поверхность.
2. Начиная со стороны стебля, аккуратно разрезать арбуз вдоль по центру в направлении к противоположному концу примерно на две трети длины. Разрез должен быть ровным и гладким.
3. Затем сделать надрез сверху вниз, так чтобы соединить его с горизонтальным разрезом. Вынуть вырезанный ломоть и отложить в сторону. Выступающая вверх треть арбуза будет кормой арбузного корабля.
4. Выровнять поверхность задней кормы, срезав горизонтальный верхний слой толщиной 2,5 см.
5. Острым ножом вырезать глубокие квадраты со стороной 2,5 см на кожуре арбуза с обеих сторон корабля - они будут иллюминаторами.

6. Удерживая нож практически параллельно поверхности, удалить кожуру по периметру квадратов.

7. Фигурным ножом вырезать из отложенной части арбуза максимально возможное количество шариков.

8. Для изготовления белых парусов разрезать корку на три части по ширине и срезать мякоть. Из корки вырезать ломтики прямоугольной и треугольной формы.

9. Ломтики проколоть шпажками, имитируя корабельные паруса. Закрепить паруса в центре корабля и разложить арбузные шарики по краям.

10. Выложить деревянные вилочки для коктейлей с обеих сторон корабля, чтобы создать иллюзию весел. Вырезать три окошка на корме корабля, а также можно вырезать название корабля.

11. Накрыть корабль салфеткой, смоченной в холодной воде. И до момента подачи на стол хранить в холодильнике.

Также при помощи ножей для карвинга можно вырезать корзину (рис. 18.7),



Рис. 18.5. Корабль из арбуза

которая украсит любой праздничный стол. Для изготовления корзины используют карбовочные ножи овального и треугольного сечения разных размеров.

В приложении 1 представлен карвинг из арбуза.



Рис. 18.7. Корзина из арбуза

Корзину заполняют кружочками мякоти арбуза, вырезанные ложкой-нузеткой.

## 19. КЛАССИФИКАЦИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

По внешнему виду бутерброды могут быть открытыми, закрытыми (сэндвичи), канапе (коктейльные).

Почти все бутерброды можно украсить зеленью, овощами и фруктами. Надо следить, чтобы бутерброды, были красивыми, привлекали внимание и одновременно были простыми, сделанными со вкусом и вызывали аппетит.

Начинки для бутербродов: сырное, зеленое, селедочное, яичное, горчичное, лососевое, грибное масло, паштет из ветчины, паштет из копченой рыбы, паштет из сельди, из куриной печени, из говяжьей печени, икра грибная и т.д.

Канапе - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.

Хлеб лучше использовать плотный, слегка черствый. Мягкий хлеб подсушивают в духовке или поджаривают на масле до получения румяной корочки сверху, а внутри он должен остаться мягким. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть.

Для украшения канапе применяют свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др.

Закусочные бутерброды подают на низких или высоких (на ножке) блюдах, где их раскладывают одним слоем, помещая рядами или группами бутерброды одной расцветки, чтобы они уже своим расположением украшали стол. Подают обычно 4-5 различных видов канапе из расчета 8-10 бутербродов на человека.

Для канапе можно также выпекать различные фигурки, вырезанные выемкой или ножом из тонко раскатанного слоеного теста.

Варианты оформления канапе представлен на рис. 19.1.



Рис. 19.1. Варианты оформления канапе

Для возбуждения аппетита у детей можно приготовить бутерброды, оформив их в виде животных, сказочных персонажей и т.д. Варианты оформления детских бутербродов представлены на рис. 19.2.



Рис. 19.2. Варианты оформления бутербродов



Рис. 19.2. Окончание

## 20. УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

Существует несколько способов украшения коктейлей.

Иногда коктейли подают в бокале с белым «снежным» ободком (рис. 20.1). Такое украшение называется «инеем». Сделать его очень просто. Наружный край бокала смазывают по кругу долькой лимона или апельсина, а затем погружают в сахарный песок или пудру. Если коктейль овощной, то ободок можно сделать из соли. Лишний сахар (соль) стряхивают. Цветные каемки можно получить, если края бокалов опустить в ликер определенного цвета, а затем - в сахар. Можно сделать по-другому: сбрызнуть сахар цветным ликером, а затем опустить в него край бокала, смазанный лимоном.



Рис. 20.1. Оформление ободка бокала сахаром

Крепкие коктейли и крюшоны украшают кружком лимона или апельсина. Для этого ломтик надрезают и надевают на край бокала или стакана, можно использовать и половину ломтика, в этом случае надрез делается между коркой и мякотью. Коктейли можно украшать плодами или ягодами. Фрукты, нарезанные небольшими кубиками, и целые ягоды накалывают на шпажки из дерева или пластмассы, которые опускают в бокал.

В качестве декоративного оформления коктейлей зачастую используется лимонная или апельсиновая цедра. Ее срезают лентой шириной в полсантиметра с половины лимона или апельсина. Один конец ленты закрепляют за верхний край бокала, а другой опускают на дно. Цедра расправляется в шарообразном бокале в виде спирали. Бокал одновременно может быть украшен «инеем». Светлые коктейли

можно подавать с кубиками подкрашенного льда. Воду подкрашивают каким-либо фруктовым сиропом, заливают в формы для льда и ставят в холодильник.

Некоторые украшения для коктейлей показаны на рис. 20.2-20. 7.

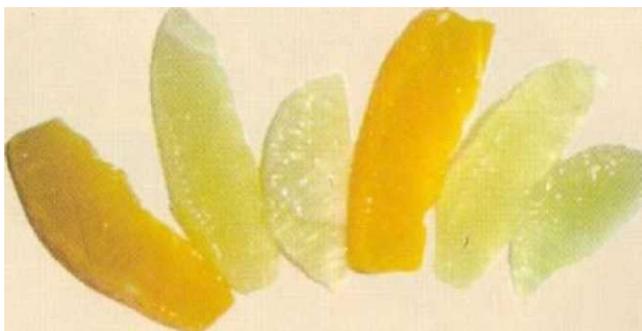


Рис. 20.2. Половинки, четвертинки и сегменты цитрусовых и очищенные дольки цитрусовых



Рис. 20.3. Фигурки из кожуры цитрусовых и карбованные кружки цитрусовых



Рис. 20.4. Дольки лайма и лимона со спиралькой и узелок из кожуры лимона



Рис. 20.5. Ломтики лайма и лимона, апельсина и лимона в виде восьмерки и кружки цитрусовых с коктейльными вишнями



Рис. 20.6. Дольки лимона и в виде восьмерки с коктейльной вишней на шпажке, две дольки лимона с ягодами голубики на шпажке, карамбола

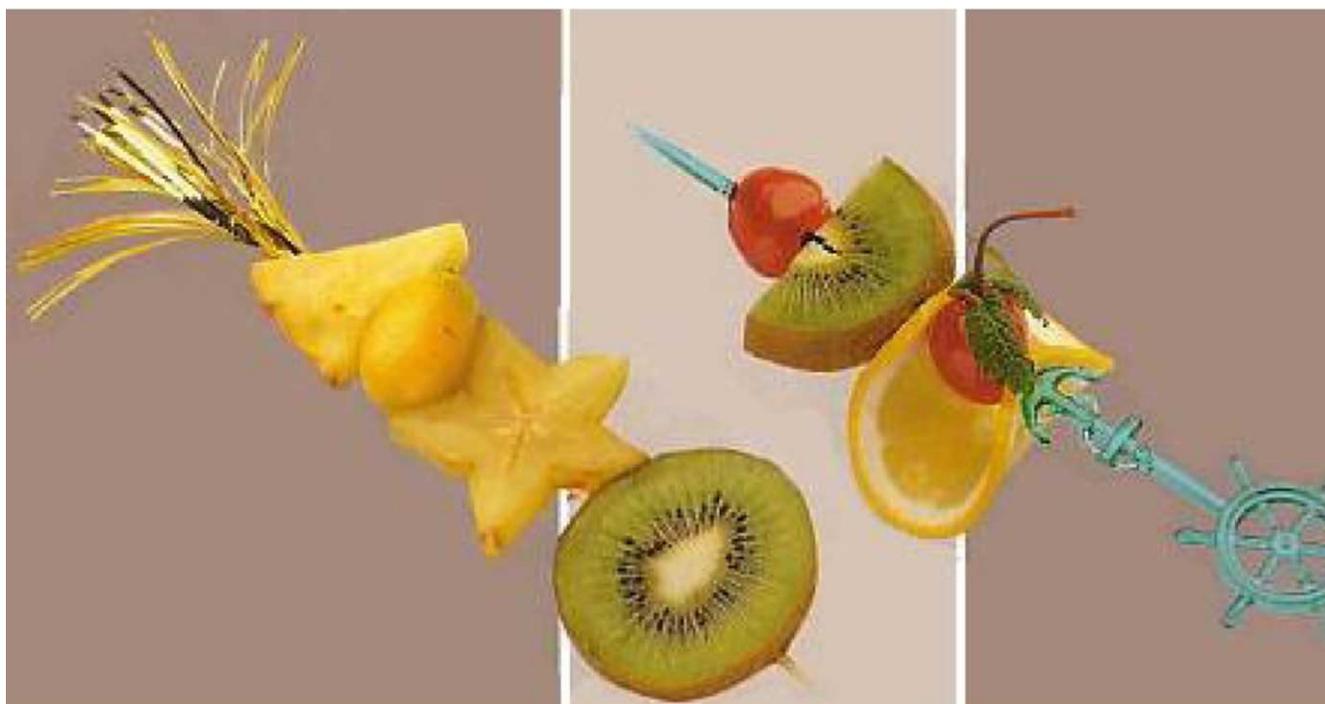


Рис. 20.7. Ломтики фруктов на шпажках для украшения напитков

Для изготовления украшения «Кельтский круг» (рис. 20.8) необходимо: отрезать дольку апельсина. Прорезать цедру по кругу, но так чтобы кружок мякоти цитруса в одном месте оставался прикрепленным к цедре. Затем продеть зубочистку сквозь круг, нанизав на нее две ягоды, то же самое действие делают со второй зубочисткой, разместив ее перпендикулярно к первой. Готовое украшение закрепите на кромке бокала, опустив кружочек мякоти апельсина в бокал.

Схема изготовления украшения «Кельтский круг» представлена на рис. 20.8.

Рис. 20.8. Украшение «Кельтский круг»

На рис. 20.9-20.10 представлены варианты оформления коктейлей.



Рис. 20.9. Варианты оформления коктейлей





Рис. 20.10. Варианты оформления коктейлей: А - Четверть кружочка ананаса и шпажка с двумя коктейльными вишенками; В - Половинка апельсинового кружочка, спираль из цедры лиметте и долька карамболя; С - Долька и спираль из цедры лиметте и коктейльная вишни; D - Коктейльная вишенка на шпажке и шестиугольник из лимона; E - Долька лиметте и веточка мяты; F - Половина дольки апельсина, листок ананаса и спираль из апельсиновой цедры; G - Четверть кружочка ананаса, коктейльная вишенка на шпажке и веточка мяты; H - Долька дыни и цветок лилии.

## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. - М.: Арт-пресс, 1998. - 160 с.
2. Васильева, Е.Н. Украшение блюд / Авт. - состав. Е.Н. Васильева. - М.: АСТ: Хранитель, 2008. - 208 с.
3. Вкусные украшения праздничного стола. Самоучитель / перевод с нем. Н. Сутягиной. - М.: АСТ: Астрель, 2008. - 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. - М.: Эксмо, 2007. - 120 с.
5. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 352 с.
6. Сихота, К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. - М.: Мой мир, 2007. - 88 с.: цв. ил.
7. Украшение блюд и сервировка / Авт. - состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. - М.: Эксмо, 2008. - 512 с.
8. Черномурова, С. Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. - Изд. 2-е - Ростов н/Д.: Феникс, 2008. - 30 [16] с.: ил.

КАРВИНГ ИЗ АРБУЗА



КАРВИНГ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН





КАРВИНГ ИЗ ТЫКВЫ



## ОГЛАВЛЕНИЕ

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Введение .....                                          | 2  |
| 1. Инструменты для украшения блюд.....                  | 2  |
| 2. Правила украшения блюд .....                         | 5  |
| 3. Карвинг .....                                        | 6  |
| 4. Подготовка продуктов для карвинга .....              | 11 |
| 5. Украшения из помидоров .....                         | 12 |
| 6. Украшения из огурцов .....                           | 17 |
| 7. Украшения из редиса .....                            | 23 |
| 8. Украшения из моркови .....                           | 25 |
| 9. Украшения из перца.....                              | 32 |
| 10. Украшения из луковых овощей.....                    | 38 |
| 11. Украшения из грибов .....                           | 44 |
| 12. Украшения из пекинской капусты .....                | 45 |
| 13. Украшения из картофеля .....                        | 47 |
| 14. Украшения из артишока и спаржи .....                | 50 |
| 15. Украшения из репы и редьки.....                     | 52 |
| 16. Украшения из цитрусовых.....                        | 57 |
| 17. Украшения из яблок, груш и плодов с косточками..... | 62 |
| 18. Украшения из ананаса, арбуза, дыни .....            | 67 |
| 19. Классификация и оформление бутербродов.....         | 73 |
| 20. Украшение коктейлей .....                           | 76 |
| Библиографический список.....                           | 82 |
| Приложения .....                                        | 83 |