

«КАРВИНГ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ»



Карвинг- это резьба по фруктам и овощам



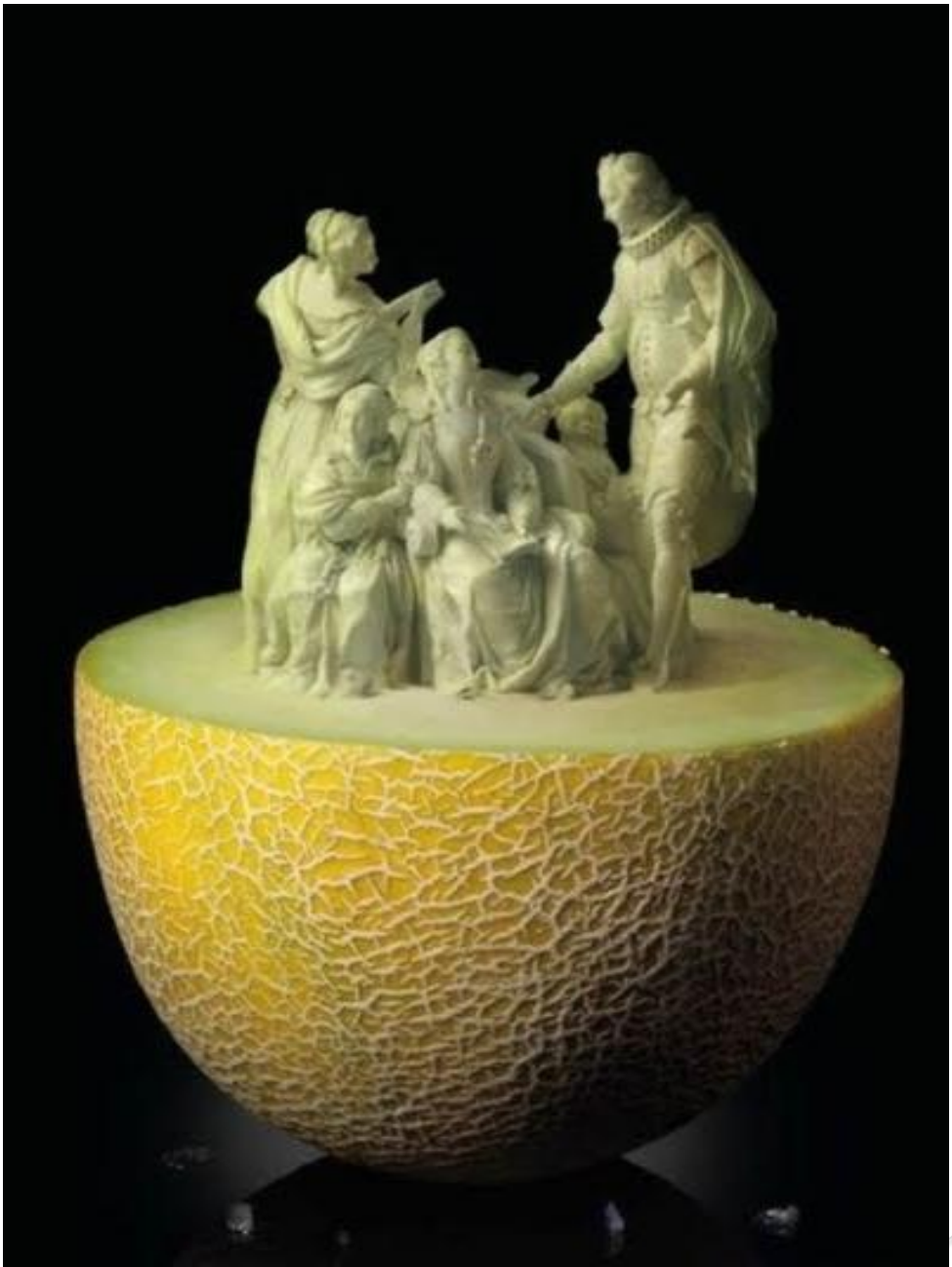
Родиной карвинга
являются страны
юго-восточной Азии.



Карвинг появился более 2000 лет назад







Для карвинга можно использовать все материалы, которые поддаются резке: фрукты и овощи; шоколад; яйца; сыр; мыло; лед и прочее



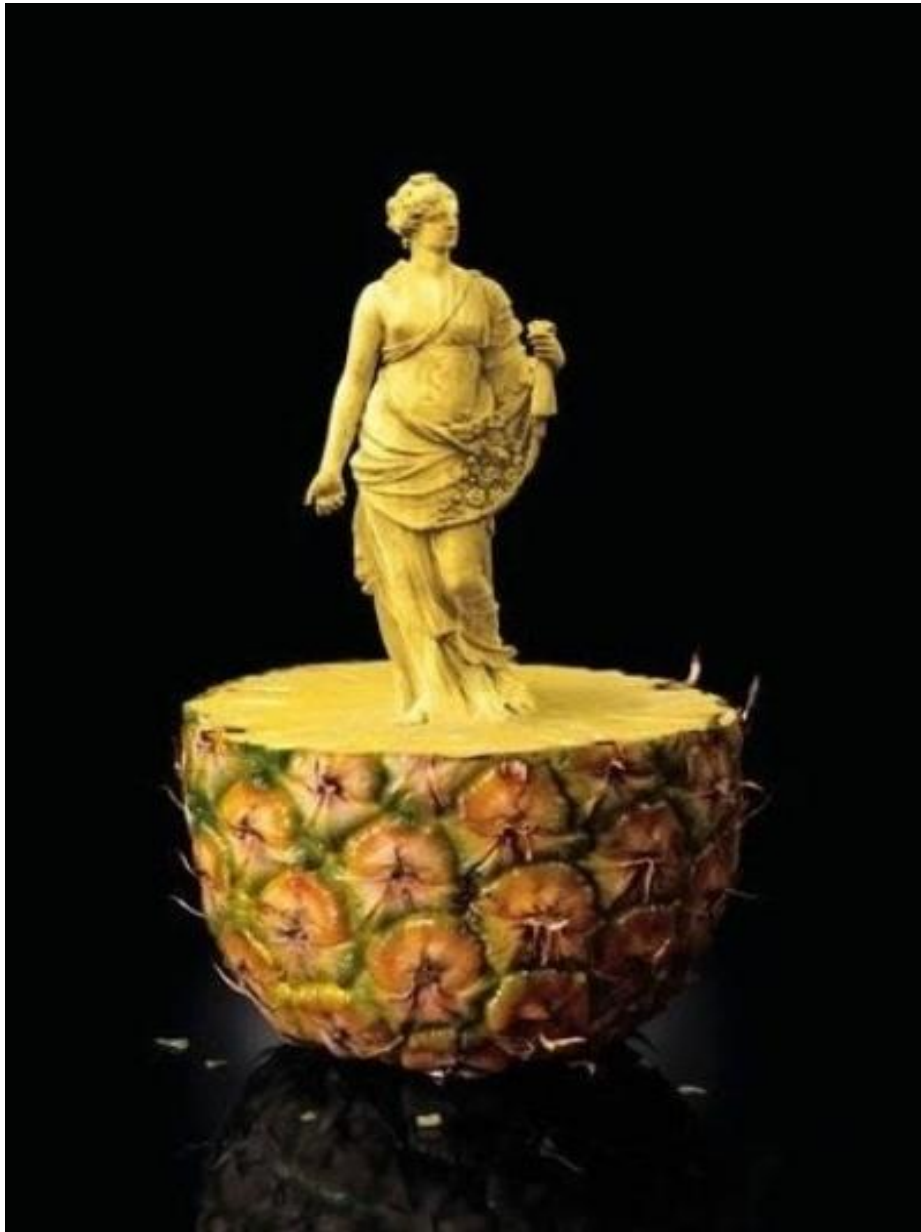
Как сохранить изделия из карвинга?

- ▶ Старайтесь по максимуму вырезать все непосредственно перед тем как составить композицию.
- ▶ Планируйте последовательность резки овощей и фруктов так, что бы долгохранящиеся продукты были использованы в самом начале, а скоропортящиеся, наоборот, в конце процесса резки.
- ▶ Для того, чтобы во время демонстрации Ваша композиция не увядала, периодически (каждые 20-30 мин.) старайтесь брызгать её холодной водой из пульверизатора.



Правила техники безопасности при работе с **НОЖОМ**

- ▶ - крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.







маманыша

HAM.ru















