



ИСКУССТВО УКРАШЕНИЯ БЛЮД

Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов. . .)





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



Правила, которые необходимо соблюдать



Четкость, точность

Цветовая гармония

Используемые продукты

аккуратность

Простота

Расположение отдельных элементов

Правильное сочетание

Сочетание вкуса и цвета



"Роза - это роза, всего лишь роза", - сказала американская писательница Гертруда Штейн, подразумевая, что одно название предмета уже вызывает образ и эмоции, связанные с этим предметом.

Мы взяли в руки овощ и назвали его розой. И он превратился... в розу.





























