



# 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.**

































