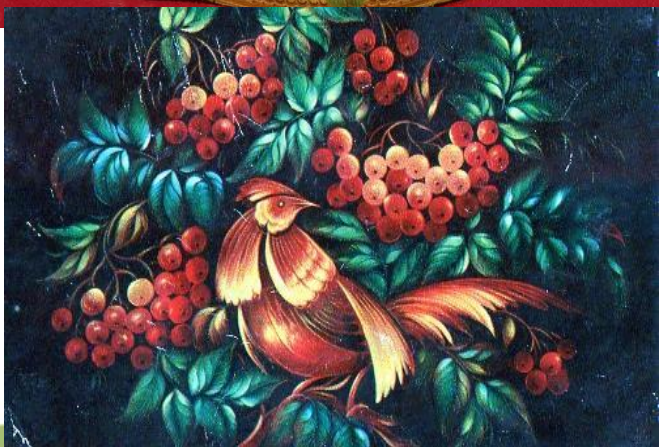


**Принципы построения
декоративной композиции
на примере украшения
салата**

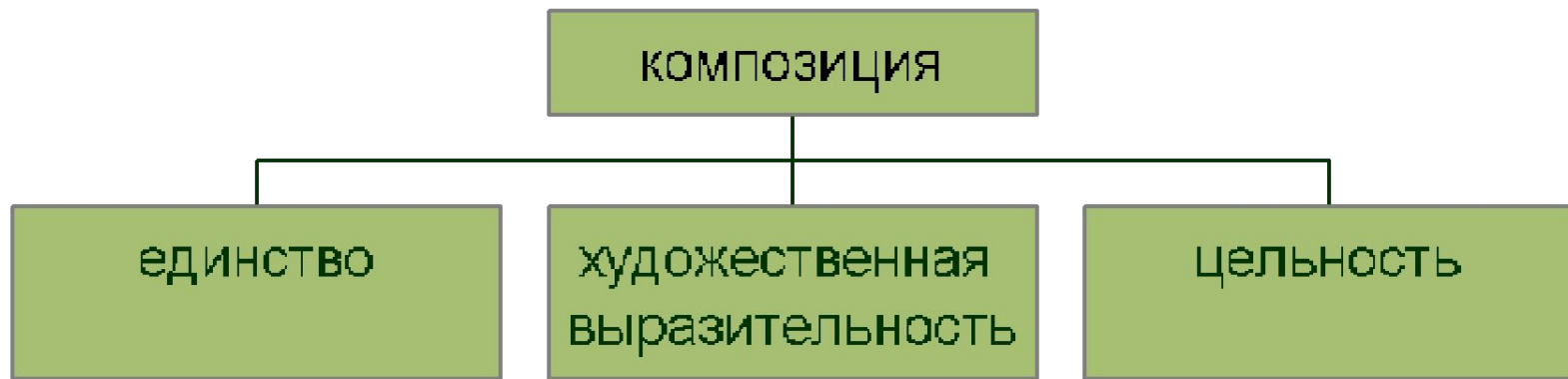
ЖОСТОВСКИЕ ПОДНОСЫ



КОМПОЗИЦИЯ

- - важнейший, организующий элемент художественной формы, придающий произведению единство и цельность, соподчиняющий его компоненты друг другу и целому.

Свойства композиции



Средства композиции:

- Композиционный центр;
- Равновесие;
- Ритм;
- Симметрия и асимметрия;
- Контраст и нюанс.

Композиционный центр



Равновесие



РИТМ



Симметрия



Асимметрия



Контраст



www.desserts.com/15720



Нюанс



Два способа организации КОМПОЗИЦИИ



- Композиция с одной доминантой



- Композиция без выделения доминанты

Оформление блюд украшениями из овощей



Оборудование и инструменты для оформления блюд из овощей



Правила техники безопасности при работе с режущими предметами.

- 1. При работе с ножом лезвие ножа должно быть перпендикулярно разделочной доске.
- 2. При нарезке продукта, продукт крепко держать его левой рукой, и следить чтобы пальцы находились дальше от ножа.
- 3. Нож передавать только ручкой вперёд.
- 4. Нож не поднимать высоко над доской.
- 5. Осторожно работать с ручной тёркой.

Простая форма нарезки овощей для оформления блюд



брусочки

соломка



кубики

ломтики



кружки



кружки

кубики



кубики

ломтики



полукольца



кольца

полукольца

кубики



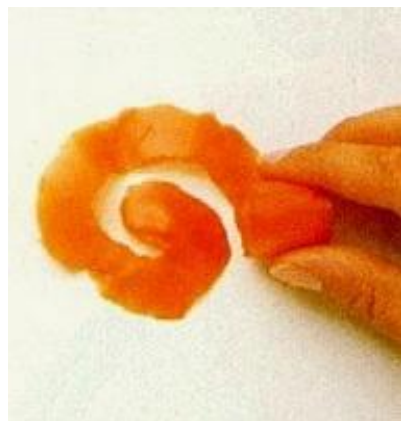
капуста -соломкой, огурцы - кольцами



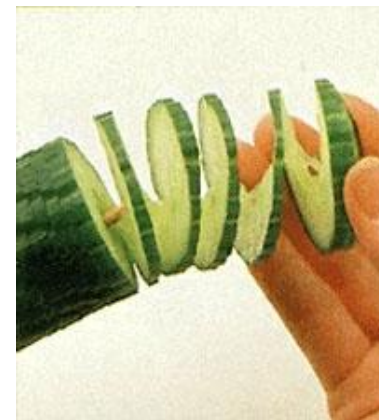
морковь и свекла нашинкованные на специальной терке

- Брусочки
- Соломка
- Кубики
- Ломтики
- Кружочки
- Кольца
- Полукольца

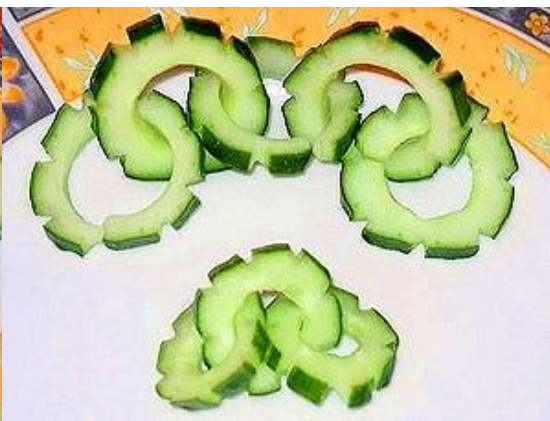
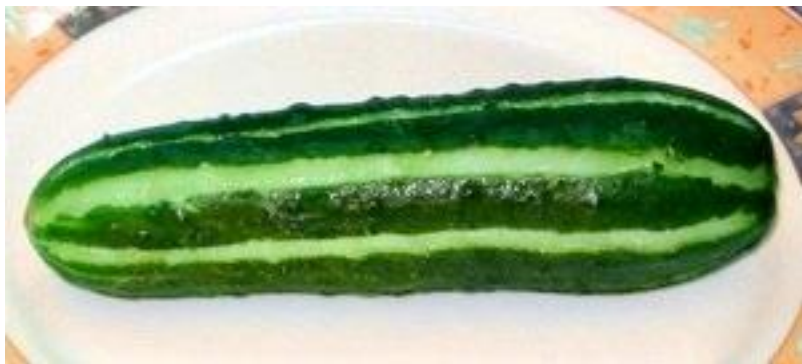
Последовательность изготовления украшения «Розы» в оформлении блюда



Спиральки из огурца



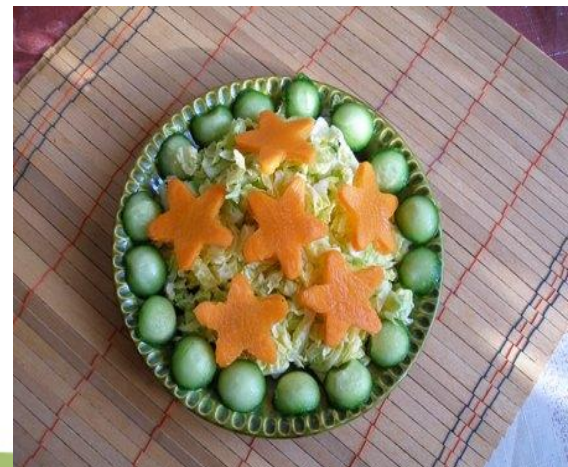
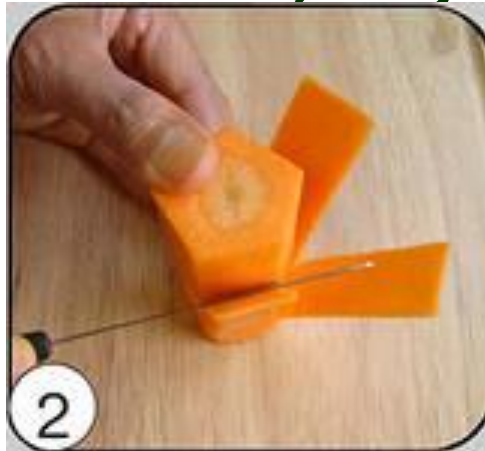
Украшения из огурца



Украшения из яблока, помидор, свеклы.



Украшения из моркови, свеклы, лука.



**УСПЕХА В ВАШЕМ
ТВОРЧЕСТВЕ!**