

Оформление готовых блюд (КАРВИНГ)

7 класс

Составила учитель СБО
школы- интерната №3
г. о. Тольятти
Н.В.Ивановская

Карвинг -

фигурная резка по
овощам и фруктам.

**УКРАШЕНИЕ
ПЕРВЫХ
БЛЮД**





ОФОРМЛЕНИЕ ВТОРЫХ БЛЮД И САЛАТОВ





<http://akademiya-uspeha.satu.kz...>



Кремлевская ёлка



Добрый дятел













ИПОМЕЯ

*Овощи: дайкон, редька, морковь
для серединки*



1. Выберите продолговатый корнеплод, очистите его от кожицы и вырежьте пятигранник.



4. Ножницами придайте краям лепестков остроконечную или слегка скругленную форму.



2. Движением сверху вниз срежьте тонкие лепестки с каждой из пяти сторон заготовки, не дорезая до конца.



5. Нуазетным ножом вырежьте из моркови или репы шарик.



3. Ножом отделите полученный цветок от остального корнеплода, чтобы получилась небольшая выемка.



6. Окрасьте цветок синим или лиловым пищевым красителем и зубочисткой прикрепите шарик к его центру.

-ЗВЕЗДОЧКИ- ИЗ РЕДИСА

Секрет реди:



1. Парскава косичкава парскава звезда.



4. Следиће доколкувае среќа во средината страна на косичкава парскава звезда.



2. Парскава косичкава парскава звезда. Парскава косичкава парскава звезда.



5. Следиће доколкувае среќа во средината страна на косичкава парскава звезда.



3. Парскава косичкава парскава звезда. Парскава косичкава парскава звезда.



6. Парскава косичкава парскава звезда. Парскава косичкава парскава звезда.

Практическая работа



для изготовления такого
фигурного листочка кроме огурца
можно использовать еще и
цуккини...



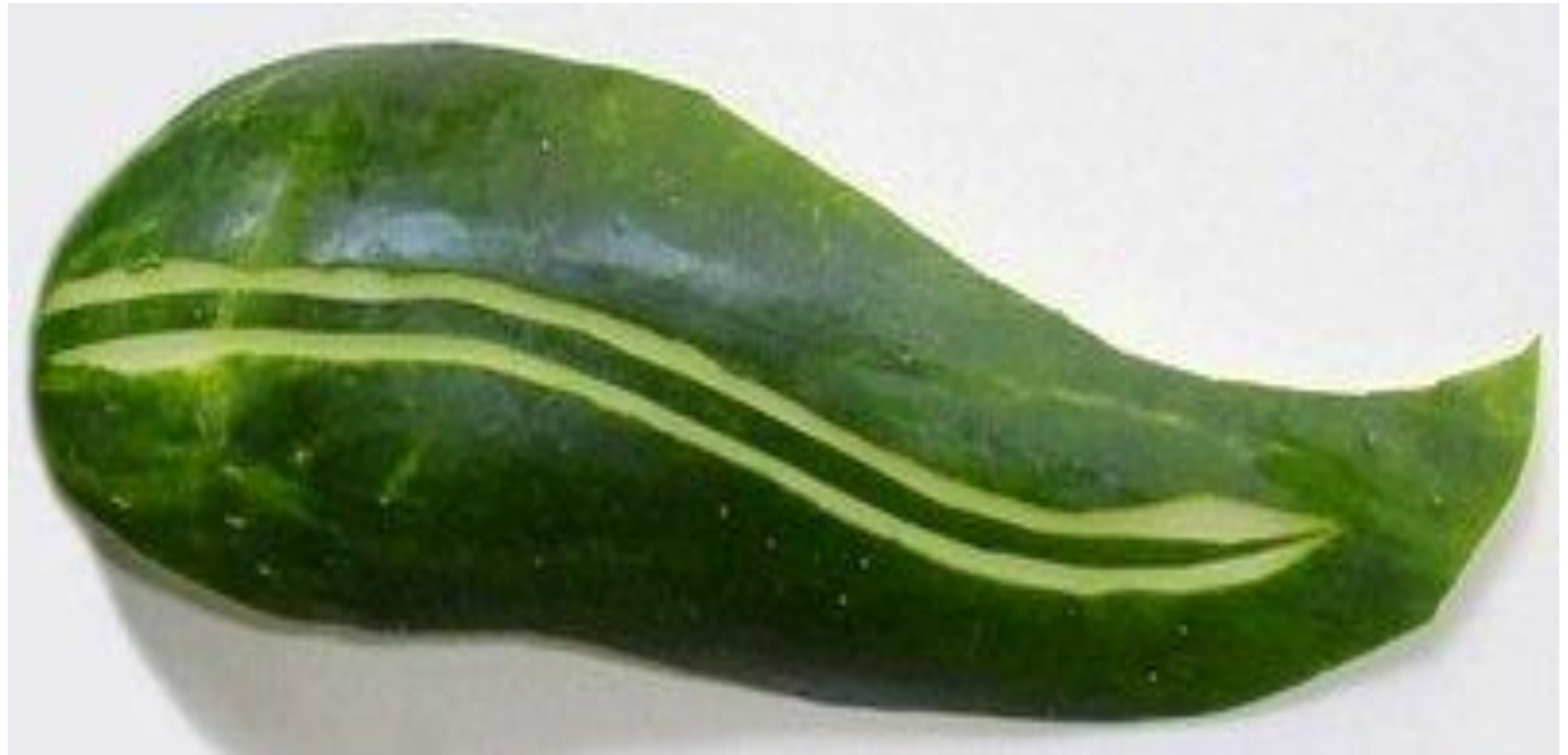
Чтобы наш листочек был
красивой формы, отрезаем от
огурца удлиненный нетолстый
ЛОМТИК



Вид отрезанного ломтика огурца с другой стороны.



Далее делаем два продольных
неглубоких выреза



Затем сделаем поперечные
вырезы, начиная от вырезов
продольных, поочередно с обеих
сторон.



Теперь делаем по краю листочка из огурца декоративные вырезы



**Вот и все! Листочек из огурца
ГОТОВ!**



Практические советы.

Морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого. Резать ее легче подвядшей, но свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Если есть возможность – купите ее за 3-4 дня до работы и храните в теплом месте. В некоторых случаях нужна мягкая морковь. Для этого замочите ее на 1,5 – 2 часа в 40% раствор соли (400 грамм соли на литр воды).

ЦВЕТОК ИЗ МОРКОВИ



Чистим морковь:



Делаем заготовку с
равномерными
бороздками:



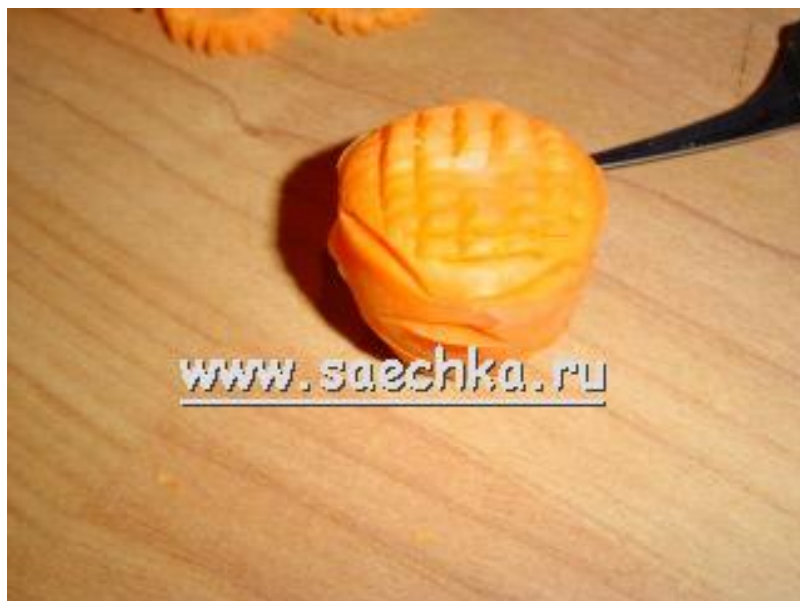
Нарезать заготовку на
кружочки - лепестки:



Сделать заготовку
округлой формы для
основы цветка:



Сверху на основе цветка
наносим узор мелкой
клетки:



По бокам основы делаем в шахматном порядке толстые и глубокие прорези для крепления в них лепестков:



Крепим лепестки и украшаем центр:

Спасибо за внимание!