

Аннотация

Данная презентация может использоваться на уроках технологии в разделе «кулинария».

Учащиеся познакомятся с материалами и инструментами, предназначенные для оформления кулинарных блюд. Узнают много полезных советов и кулинарных хитростей.

Так же здесь представлены несколько блюд с оригинальным оформлением.

Данная работа направлена на развитие творчества и фантазии учащихся.

Работу выполнила учитель технологии Храмушина С. Е.

МОБУ «Кемлянская средняя общеобразовательная школа»

Республика Мордовия

Ичалковский район, с. Кемля

Украшение блюд – это искусство, которым занимались исстари. С течением времени оно претерпело серьезные изменения. После французской революции придворные повара стали открывать собственные рестораны. Тогда в народе сразу появился интерес к красивым, искусно украшенным блюдам.



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. Вот почему в этой области, как и во всех остальных, советы специалиста всегда являются определенной гарантией успеха. Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии.



Оригинальные рецепты

Фаршированные корзиночки из помидоров.



Маленькие шарики, вырезанные специальным приспособлением из цуккини, моркови и кольраби, бланшировать вместе с зеленым горошком, а затем смешать с винегретным соусом. Наполнить этой смесью приготовленные корзиночки, предварительно посыпанные внутри солью и перцем. Украсить двумя половинками стручка зеленого горошка.

Цветок из долек помидора

Кожицу и дольки
разрезанного на 6 частей
помидора надрезать углом
длиной примерно 2 см.
Отделить кожицу от мякоти.
Открывшуюся мякоть
прикрыть бланшированными,
приправленными специями,
листочками шпината. Цветок
из помидоров. Взять 8 долек
нарезанных на 6 частей
очищенных помидоров и 8
листочков петрушки, выложить
их в форме цветка. На дольки
помидоров положить оральные
кружочки из оливок, а в центр
цветка поместить шляпку
шампиньона.



Украшение напитков

А - Четверть кружочка ананаса и шпажка с двумя коктейльными вишенками

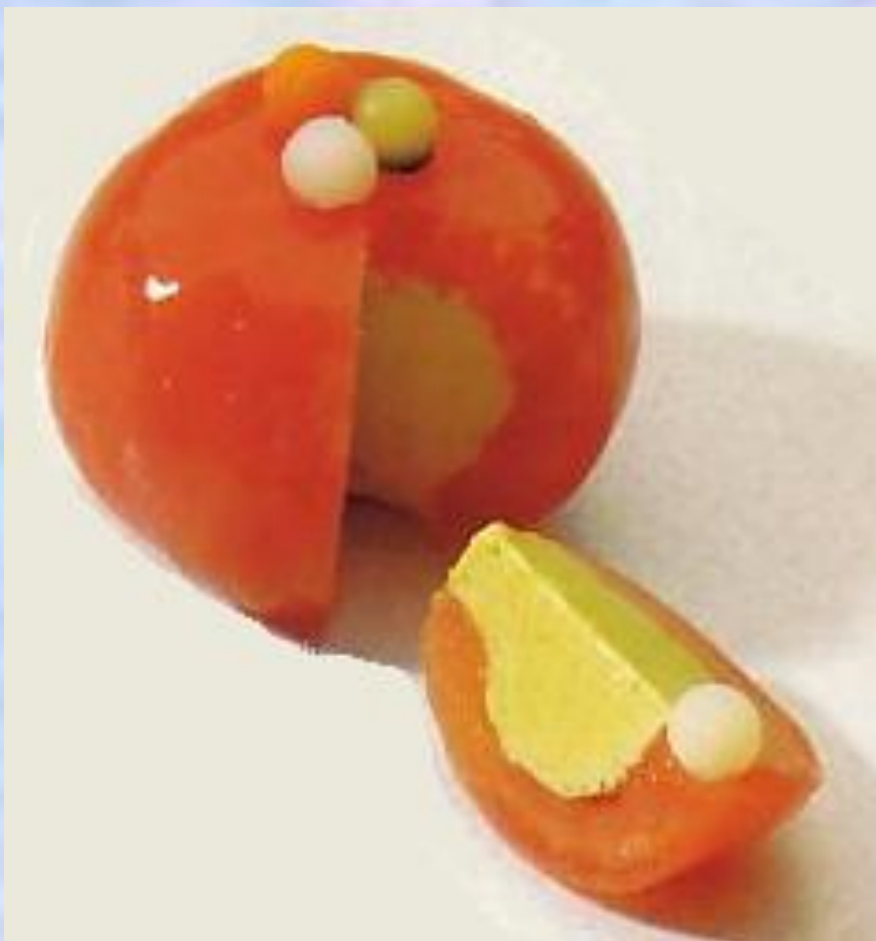
В - Половинка апельсинового кружочка, спираль из цедры лиметте и долька карамболя

С - Долька и спираль из цедры лиметте (Lime) и коктейльная вишня

Д - Коктейльная вишенка на шпажке и шестиугольник из лимона



Помидоры фаршированные яичным кремом



- Срезать с помидора «крышечку», удалить сердцевину, наполнить яичным кремом.
Для 4 порций потребуется:
Крем
4 крутых желтка
6 ст. л. размягченного сливочного масла
1,5 ст. л. замороженного шпината, мелко нарезанного
немного горчицы
ворчестерский соус
черный перец, соль
Кроме того: 4 средних неочищенных помидора 1.
Желтки протереть через сито в миску. Шпинат отбросить на

Конверт для тостов



Этот конверт из льняной салфетки служит прежде всего для того, чтобы сохранить горячими тосты. Именно поэтому его открывают только тогда, когда ставят на стол перед гостем. Используйте такие конверты для подачи тостов к гусиной печени, копченому лососю или черной икре.

- *Возьмите квадратную льняную салфетку, предпочтительно белую, и сложите ее по диагонали.*
- *Затем загните правый угол полученного треугольника (на 2/3 длины всей салфетки), отогнув конец (маленький треугольник).*
- *Таким же образом загните левый угол, проходя поверх первого сгиба, и заверните маленький, выступающий по длине треугольничек за правую боковую сторону конверта.*
- *В заключение загните нижнюю часть конверта, затем верхнюю. Горячие тосты кладут в конверт в самый последний момент, а открывают его непосредственно на столе.*

Запеченные бананы

Чаще всего бананы съедаются в сыром самостоятельном виде. Но не секрет, что они также хороши и в салатах, и в десертах, и в запеченном и в жареном видах. В предлагаемом ниже мастер-классе вы узнаете как запечь бананы. Возможно, бананы, приготовленные таким способом, придутся вам по душе даже больше, чем привычные сырые.

Приготовьте блюдо, в котором будете запекать бананы. Смажьте его размягченным маргарином или сливочным маслом (2 ст.л.) и лимонным соком (2 ст.л.). Разогрейте духовку до 180С. Поставьте в духовку на 2 минуты, чтобы масло растаяло и хорошо перемешалось с лимонным соком.

Четыре спелых, но твердых банана нарежьте кусочками длиной около 7-8 см. Каждый кусочек обмажьте со всех сторон в растопленном масле с лимоном и разложите в блюде для запекания.

В маленькой мисочке смешайте 2 ст.л. сахара и 3/4 ч.л. молотой корицы, перемешайте. Обсыпьте коричневым сахаром кусочки бананов, поставьте запекаться в духовку на 20 минут.



Свинина с апельсином по - гречески

- Мясо вымыть и обсушить. 2 зубчика чеснока очистить и вместе с мясом положить в миску, 2 апельсина вымыть, один нарезать ломтиками, с другого спиралевидно срезать кожуру и отложить ее в сторону. Отжать сок из мякоти 3 апельсинов и лимона. Соком полить мясо и мариновать его 2 часа. Нагреть духовку до 200 градусов. Мясо обсушить, посолить и поперчить. 3 зубчика чеснока очистить, пропустить через пресс, смешать с тимьяном и медом. Натереть смесью мясо и жарить в течение 60 минут. Добавить маринад, бульон, ломтики апельсина и апельсиновую цедру, а также оливки. Продолжить жарить еще около 60 минут. Заварить бульон размешанным в воде крахмалом.



Корзина с фруктами

Корзинка из арбуза, наполненная фруктовым салатом, смотрится очень впечатляюще. Она способна произвести незабываемое впечатление не только на детей, но и на взрослых. Сделать такую летнюю композицию, способную украсить центр любого стола, совсем несложно. Все, что вам для этого понадобится – большой острый нож, маленький нож, водорастворимый маркер черного цвета и круглая ложечка для мороженого, которую еще называют французской. Ну и собственно, арбуз и фрукты.



Десерт из надоевшей манки

Всем известно, как быстро малышам надоедает манная каша. Но известно также, что до определенного возраста детям есть ее полезно. А что, если приготовить ее как-то необычно, оригинально?

**На 4 порции десерта:
150 г манной каши
2 апельсина
2 ст. ложки апельсинового сока
и столько же шоколадной стружки**
Апельсины надрезаем вокруг посередине зигзагообразно, разнимаем плод, чтобы получились две чашечки с краями зубчиком. Мякоть аккуратно вынимаем, нарезаем кусочками. Половинку апельсинов наполняем манной кашей, сверху кладете кусочки апельсина, посыпаем шоколадной стружкой.



Сервировка стола

- Сервировка стола это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств.

Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.



Складывание салфеток



Путешествие в страну Кулинария

Праздничные блюда

Семейные торжества редко проходят без праздничного застолья. Еду к празднику готовят специально. В день рождения или на свадьбу в центр стола обычно ставят торт. Каждый из гостей получает кусочек торта – как бы символическую частицу радости этого праздника. Специально приготовленную еду делят между собравшимися, когда празднуют рождение ребенка или крестины.

Японские семьи отмечают Новый год холодными закусками «О-сечи-риори», которые состоят из приносящей счастье красной фасоли с рисом, рисовых пирожных, маринованных и свежих овощей.



*Многоэтажный
свадебный торт
изобрел в XVIII веке
один бакалейщик из
лондонского Сити. Ему
очень хотелось
создать что-нибудь
необычное, но
придумать он ничего
не мог, пока не
обратил внимание на
купол Сент-Брайдской
церкви на Флит-стрит.*



Традиционное американское блюдо на День Благодарения, который празднуют в честь первых английских поселенцев, возблагодаривших Бога в 1621 г. за то, что они прожили год на новом месте.

Общациональным праздником День Благодарения стал лишь в 1860-х годах.





**Надеемся, что
даже начинающие
кулинары получат
удовольствие от
украшения блюд.**

**Успехов Вам в
этом интересном
занятии!**