

КАРВИНГ - искусство красивого стола.



Карвинг по-английски означает «вырезание».

Карвинг бывает по дереву и камню, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т.д.

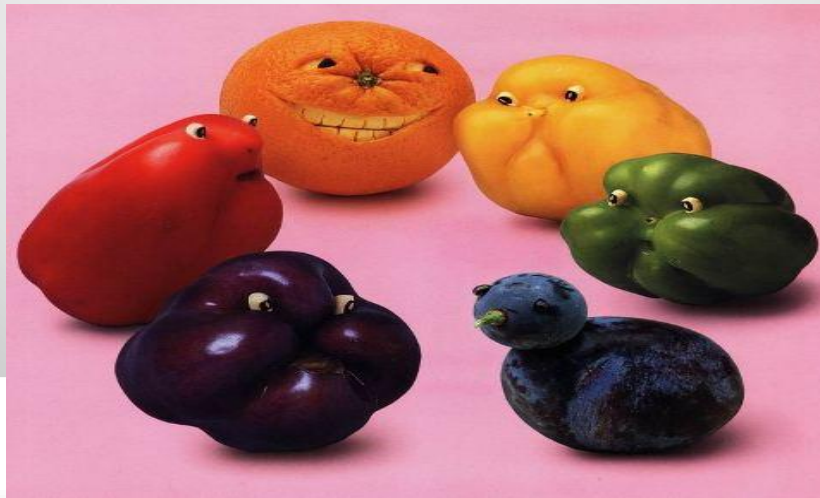
Карвинг по овощам и фруктам зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал там частью национальных традиций. Мастера карвинга передавали свои знания по наследству.



В Советском Союзе овощной карвинг, существовал, но культивировался очень слабо в связи с бедным ассортиментом овощей.

Кроме того, в России не было ни учебников не специализированного инструмента.

**В 2004 году в России
появилась Академия
карвинга. и овощной карвинг
стал неотъемлемой частью
всех кулинарных
соревнований**



Красиво оформленное блюдо

— важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых.



Занимаясь карвингом, не надо забывать, что основная задача искусства повара — это приготовление хорошей еды, а не создание скульптурных сооружений.



КАРВИНГ — ЭТО ИСКУССТВО ДЛЯ КАЖДОГО НА СВОЕЙ КУХНЕ

