

# Д е к о р

**Декор** — система украшений изделия. Декор служит средством зрительного объединения предметов в ансамбль

фр. Decoro — украшаю (франц. décor, от лат. decoro — украшаю), система украшений изделия

**Применять декор можно во всех блюдах, и главное только подобрать правильно, что лучше будет смотреться в данном блюде**

# А П Е Л Ь С И Н



**Апельсин нарезаем на  
слайсере, выставляем  
размер ножа на 2,5.  
полуфабрикаты  
выкладываем на  
пергаментную бумагу и  
размещаем на противне.  
Пароконвектомат ставим  
на 140 градусов, время  
40 минут. Запекаем и декор  
ГОТОВ**

# К А Р Т О Ф Е Л Ь



Очищенный картофель нарезаем на слайсере, выставляем размер ножа на 2,5 мм. Веточка кензы или петрушки выкладывается на одну полоску картофеля, а второй накрывается сверху, полуфабрикаты выкладываем на пергаментную бумагу и размещаем на противне.



Пароконвектомат ставим на 140 градусов, время 40 минут. Запекаем и декор готов.

# **М О Р К О В Ь**



**Очищенную морковь  
нарезаем на слайсере,  
выставляем размер ножа  
на 2,5**

**Полуфабрикаты  
выкладываем на  
пергаментную бумагу и  
размещаем на противне**

**Пароконвектомат ставим  
на 140 градусов, время 40  
минут Запекаем и декор  
ГОТОВ**

# Я Б Л О К О



**Очищенное яблоко  
нарезаем на слайсере,  
выставляем размер ножа на  
2,5.**

**полуфабрикаты  
выкладываем на  
пергаментную бумагу и  
размещаем на противне  
Пароконвектомат ставим на  
140 градусов, время 40  
минут**

**Запекаем и декор готов**

# Красиво украшенные блюда пробуждают аппетит и вызывают восторг

