

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



Классификация овощей

- **Корнеплоды:** свекла, морковь, редис, репа, хрен, сельдерей, редька;
- **Капустные овощи:** капуста белокочанная, капуста краснокочанная, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби;
- **Луковые овощи:** лук репчатый, лук зеленый
- **Тыквенные овощи:** тыква, кабачки, патиссоны, огурцы,
- **Томатные овощи:** помидоры (томаты), баклажаны, перец стручковый (острый и сладкий);
- **Бобовые:** фасоль, бобы, чечевица, зеленый горошек
- **Зерновые:** кукуруза
- **Салатные, пряные и шпинатные овощи:** салат, спаржа, артишоки, ревень.

Клубнеплоды: картофель, топинамбур, батат;



Капустные овощи капуста кольраби



Капуста савойская



Капуста брюссельская



Луковые овощи



Тыквенные овощи



Томатные овощи



Салатные, шпинатные, пряные ОВОЩИ



Механическая кулинарная обработка овощей

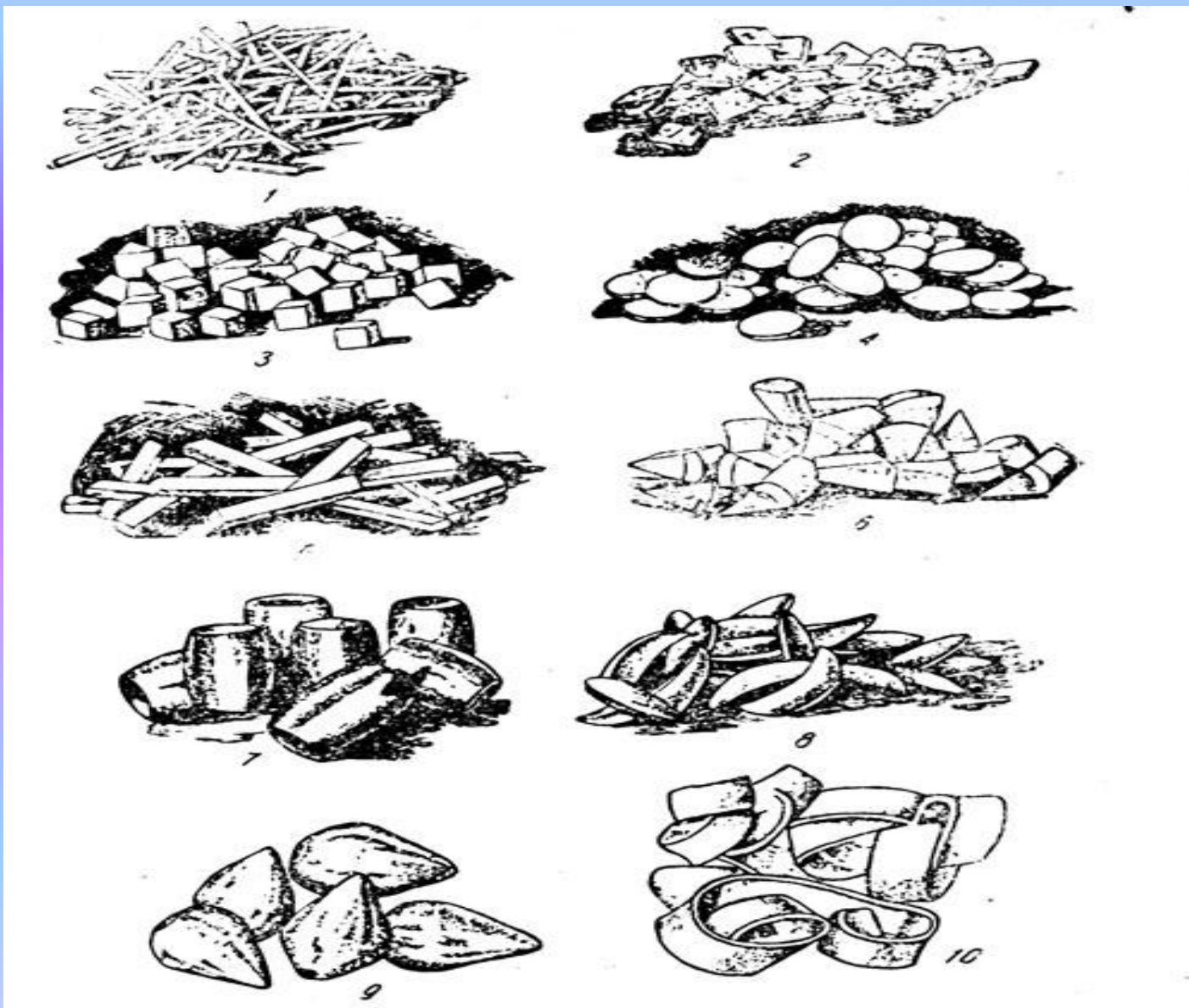
- **Сортировка, калибровка овощей.**
- **Мытьё овощей**
- **Очистка овощей**
- **Нарезка овощей**



Инструменты для нарезки овощей



Простая нарезка овощей



Сложная нарезка овощей



КАРВИНГ

- Под словом «КАРВИНГ» в наше время объединено несколько понятий. Но в основе лежит одно. Английское слово «carving» переводится как "резьба", "резная работа". В международном употреблении оно давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.
- Искусство «карвинга» по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Но если резьба по дереву или камню сохраняется веками, то мастер по карвингу в ресторане работает с живым материалом, фруктами и овощами. Такое произведение искусства достойно не меньшего восхищения. Ведь известно каждому, что сервировка играет огромную роль, а красиво оформленное блюдо - важный элемент застолья. Даже простой бантик из лука-порея или цветочек из редиски преобразует привычное блюдо.

Резьба по арбузу



Розы из свеклы



Композиция из редьки, лимона и огурца



Розы из редьки



Композиция из свеклы, капусты и редьки



Розы из капусты



Очарование редиса



Незабудки из дайкона

НЕЗАБУДКА

Овощи: редис, редька, дайкон, турнепс,
морковь для серединок



1. Из овощей нарежьте тонкие пластинки.



2. Штампиком сделайте из пластинок мелкие венчики с пятью лепестками.



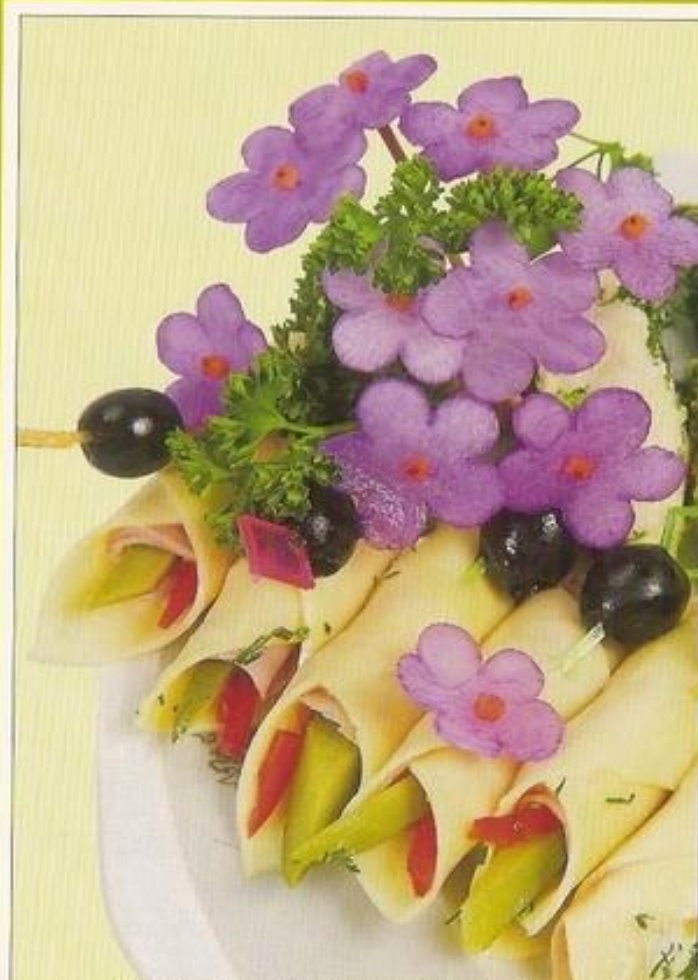
3. Сделайте серединки из моркови.

4. Опустите венчики на несколько минут в раствор синего пищевого красителя.

5. Соедините зубочистками венчики с серединками. Соберите соцветие, используя для основы кусочек любого из имеющихся овощей.



СОВЕТ. Высушенные цветки из раствора красителя, дайте им подсохнуть или слегка промокните бумажной салфеткой.



Ипомея из дайкона

ИПОМЕЯ

Овощи: дайкон, редька, морковь
для серединки



1. Выберите продолговатый корнеплод, очистите его от кожуры и нарежьте пятигранник.



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



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



5. Нуаретным ножом вырежьте из моркови или репы шарик.



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



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



Лилии из цукини

ЛИЛИЯ

Овощи: цукини, морковь для серединки



1. Отрежьте от цукини часть размером 7-8 см. Подрежьте хвостик. На небольшом расстоянии друг от друга сделайте 5 главных срезов тонких лепестков. Не доходя до низа 1-2 см, заведите нож вглубь.



2. Расположите заготовку узкой частью вниз и ножичком понарезайте слегка на конус образовавшиеся ребра, удаляя полоски корки. Снова срежьте 5 утолщенных к основанию лепестков, располагая их в шахматном порядке относительно лепестков предыдущего ряда. Аналогичным образом, но меньшего размера, сделайте третий ряд лепестков.

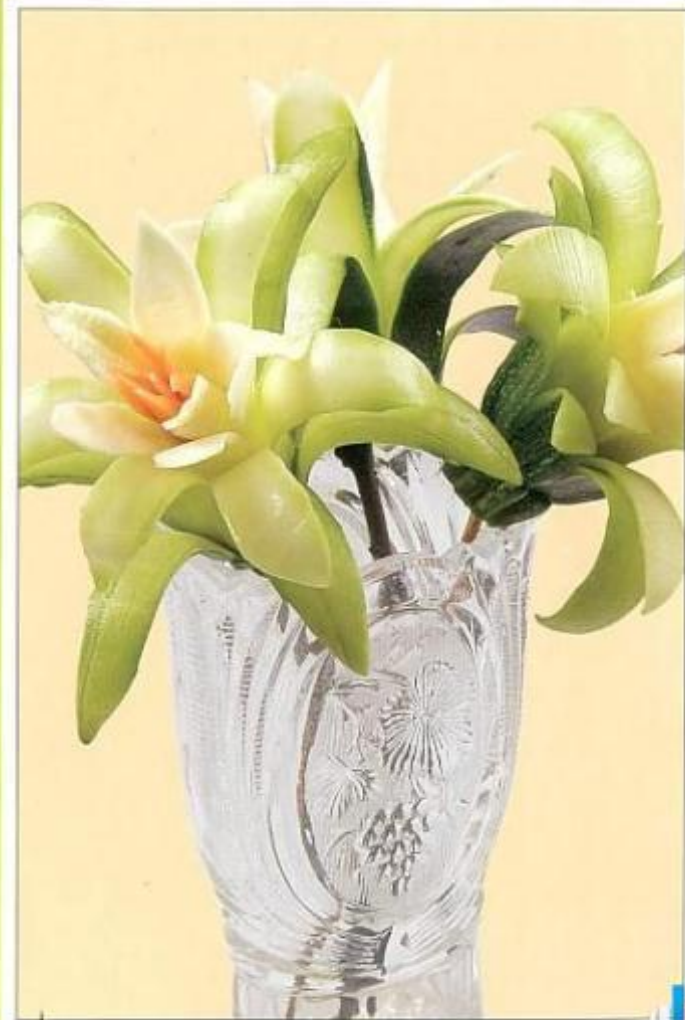


3. Чтобы закончить лилию, ножом удалите остатки сердцевинки. Ножницами придайте лепесткам заостренную на концах форму. Опустите цветок на 5-10 минут в холодную воду, чтобы он раскрылся.

4. Из моркови или тыквы сделайте серединку: вырежьте конус по размерам сердцевинки, распилите на тонкие полоски-лучинки и закрепите в центре цветка зубочисткой.



СОВЕТ. Достав цветок из воды, подправьте лепестки в желаемом направлении, слегка надавливая на наружную часть лепестка и выгибая его.



Конкурс мастеров КАРВИНГА



Конкурсные работы



Технология приготовления блюд и гарниров из овощей из овощей

