

Украшение блюд



СТОЛ, ЕДА, ФАНТАЗИЯ

Правила оформления блюд

Инструменты и приспособления

Украшения из яиц

Украшения из репчатого лука

Украшения из огурца

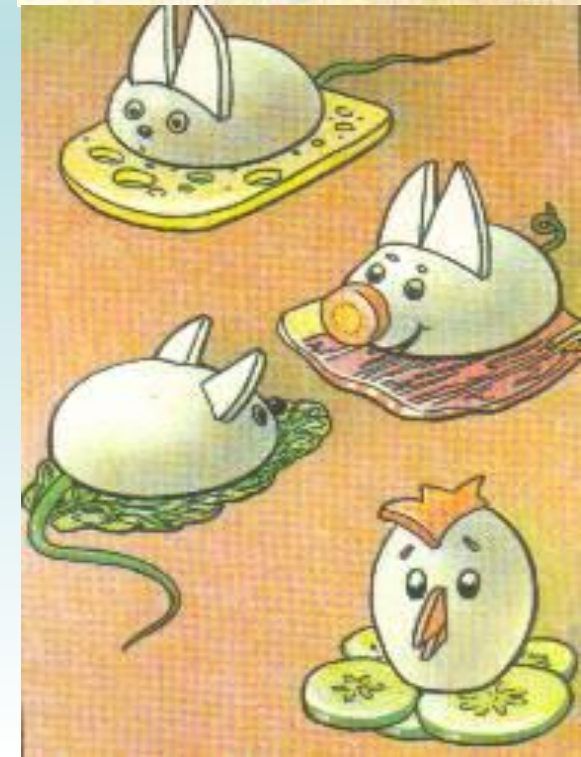
Розочки

Ландыши

Шестеренки

Украшения из апельсинов

Украшения из помидоров



Кулинария – это искусство не только приготовления, но и подачи пищи. А искусство немислимо без творчества, вдохновения и фантазии.

Красиво выложенное, украшенное блюдо уже одним своим видом вызывает аппетит, а значит, покажется вкуснее.



Правила оформления блюд





- Компоненты для оформления блюд надо приготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие.
- Оформлять блюдо надо только продуктами входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.
- Портят оформление небрежность и неряшливость.

Инструменты и приспособления



□1-большой кухонный нож

□2-малый кухонный нож

□3-офисный нож

□4-нож с волнистым лезвием

□5-овощечистка с желобком

□6-нож для грейпфрукта

□7-овощечистка экономная

Фигурные приспособления и высечки



- 8-приспособление для вырезания шариков
- 9-приспособление для вырезания маленьких шариков
- 10-приспособление для вырезания кусочков в форме оливок
- 11-высечка для яблок

Круглые высечки



- Маленькие высечки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.
- Большие высечки с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов, а также для вырезания кругов из хлеба и масла.

Маленькие формочки для высечки



- Служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла и др.

"ГРИБЫ" ИЗ ЯИЦ



Это не только красивое украшение для салата, но и самостоятельная закуска. Надо сварить яйца вкрутую, срезать тупой конец, вынуть желток, растереть его с майонезом, сметаной, чесноком, зеленью, тертым сыром, сельдью, грибами. Этой массой начинить яйца, выложить их на блюдо, накрыть кусочком белка, смазанного горчицей, или половинкой помидора.

"РОМАШКИ"



«Ромашки» из вареного яйца очень нежны. Прежде, чем использовать яйца в салаты – надо срезать с них «ромашки». Отступив от острого конца 1см, волнообразными движениями ножа срезать «ромашку». В середину положить вареную морковь, а по краям веточку петрушки.

"ЛИЛИИ" из репчатого лука



Сделать зубчатые надрезы по окружности лука и, не разделяя, опустить в кипяток на 1-2 минуты. После этого она свободно разделяется на отдельные «цветочки». В середину каждого положить вареную морковь крошкой или кружком – и вот уже речная лилия.

"БЕЛАЯ ХРИЗАНТЕМА"



Белую хризантему делают из луковицы высокой удлиненной формы. Надрезы делают выше и тоньше. Разбирая на слои, помещают один слой в другой так, чтобы зубчики одного слоя не совпадали с зубцами следующего, тогда хризантема получится пушистой.

"АЖУРНЫЕ БАНТЫ И СТАКАНЧИКИ"



Ажурные банты и стаканчики легко можно сделать из свежих огурцов. Нужно только разрезать огурец вдоль на полоски толщиной 1-2 мм и сложить их поперек пополам. Разместить их по краям салатов и других блюд по 2-4 штуки.

Украшения из огурца



1. От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.
2. Полоски использовать для стебля. Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.
3. Использовать подготовленные части для создания «ромашки». Дополнить картину половинкой помидора- черри..

"КОЛОКОЛЬЧИКИ"



Колокольчики – милое украшение из вареной свеклы, моркови, огурцов, мелких яблок, яиц. Нужно срезать тонкий (1 мм) слой с конца плода по кругу – получится конус – «колокольчик». Длину среза делают по желанию: из более длинных получается несколько «колокольчиков».

"РОЗА"



«Розу» можно сделать из яблока, вареной свеклы, репы, лимона. Для этого надо просто срезать кожицу по кругу со всего плода. Затем свернуть снятую «стружку», придавая ей вид розы. Слишком крупные розы будут выглядеть грубо, поэтому лучше использовать мелкие плоды.

Розочка из помидоров



Острым фигурным ножом срезать кожуру с помидоров. Свернуть кожуру по спирали. Положить получившуюся розочку на листья петрушки.

“ЛАНДЫШИ”



«Ландыши» делаются так: из тонкой части листьев капусты скрутить трубочки, в них вставить перья лука, а на кончики перьев нанести из масла или майонеза маленькие шарики – «ландыш» готов.

"Шестеренки"



Не так уж много времени надо, чтобы украсить заливную рыбу. Морковь (сырую или вареную), лимоны, свежие огурцы по всей длине прорезают бороздками. Затем нарезают плод поперек на кружочки – «шестеренки».

Украшения из апельсина



- 1. Срезать немного нижнюю часть для равновесия.
- 2. Аккуратно вырезать дужку.
- 3. Зигзагообразно вырезать контуры корзиночки.
- 4. В таких корзиночках из апельсинов можно подавать фрукты, оливки, творожные массы.

Украшения из помидоров



Проявите свою фантазию и ваши блюда из помидоров станут вкуснее.

На примере этих несложных способов оформления можно проявить свою фантазию, ведь в каждой хозяйке живет не просто повар, но и художник.

