

**Современные гарниры
для вторых рыбных блюд
подготовила
Постникова Т.Н.**



« Утомленная летом»

Семга с рисом и фруктовым гарниром



Гарнир, как элемент дизайна



- Сложный гарнир состоящий из нескольких видов пюре ,для придания формы использовалось специальное кольцо.

- Цветовой контраст.
Использовали 3 вида пюре разных по цвету и составу. Пюре картофельное, морковное и свекольное.





- «подстилка» под основное блюдо из картофельного пюре.



- «подстилка» под основное блюдо из зеленого горошка и жареного картофеля сделанного из отварного.

Гарнир, как начинка для основного блюда (овожи и каша)



Треска по-бургундски



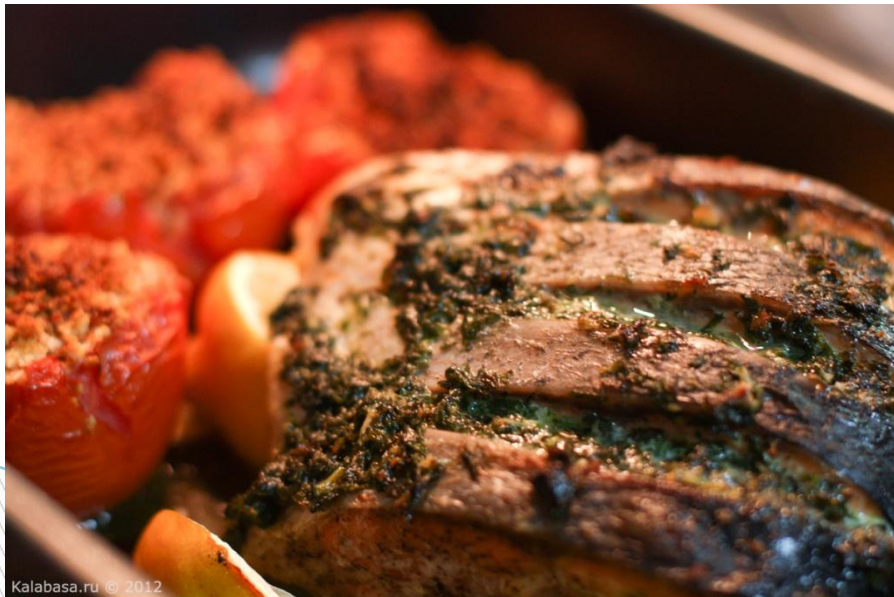
Гарниры к рыбе, которые можно использовать как самостоятельное блюдо

- картофельные оладьи
- фаршированные помидоры
- фаршированные цукини
- голубцы
- вареники с овощными фаршами
- ризотто
- рататуй





- Картофельные оладьи



- Фаршированные помидоры

- Цукини фаршированные овощами и рисом



- Овощные голубцы с рисом





▣ Ризотто



▣ Рататуй

Овощи Al Dente (Слегка недоваренные. Мягкие, но пружинят. Полностью готовыми они сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость)



Овощные чипсы



Запеченные макаронные изделия



**Спасибо за
внимание!**

