

Методическая разработка к уроку по теме:

Искусство оформления блюд

Автор: Калмыкова Светлана Ивановна

педагог доп. образования

МБУ «Школа № 46» г Тольятти

ИСКУССТВО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД



Украшение блюд, искусство подачи и украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, чтобы ваше творение стало настоящим произведением искусства, оно должно соответствовать определенным правилам. Вот почему в этой области, как и во всех остальных, советы специалиста всегда являются определенной гарантией успеха. Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.). Эти украшения могут и сами представлять собой самостоятельные блюда: в первом случае это будут закуски, салаты или фрукты на десерт, во втором – просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе (обеденном или с холодными закусками).

Правильное сочетание

Запомните главное: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель – но в виде грибочков или лютиков – превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и даров моря.



Простота

Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если главное, «коронное» блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможной отделкой остальные кушанья.

Расположение отдельных элементов

Тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы декора. Помните, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без него. Выбирайте такую посуду, которая не сможет соперничать по красоте с приготовленным и украшенным вами блюдом.

Цветовая гармония

Чтобы выполненные вами украшения выглядели эффектнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям. Для получения зеленого цвета используйте такие овощи, как лук-порей, огурцы, петрушка или кресс-салат, оранжевого – морковь, красного – помидоры или сок свеклы, белого – сваренные вкрутую яйца или репу... Все остальное доделает ваша фантазия. Полезно иметь на кухне также приправу патрель (patrel): с ее помощью можно окрасить в коричневый цвет овощи нейтральных цветов, например, картофель.

"РОМАШКА"



Овощи: белая редька, черная редька, дайкон, репа, брюква, морковь для серединки.

Четкость, точность и аккуратность

Ваши украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, используйте по возможности различного рода формы для выемки. Регулярно точите ножи. Кроме того, перед подачей блюд на стол не забывайте обтирать края тарелок.

Используемые продукты

Используемые для создания украшений базовые продукты не всегда предназначены для того, чтобы их ели. Для изготовления различных украшений и их частей очень часто используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные качества. Например, сырые, а значит, твердые, картофель или репа используются для создания белых цветов, а из сырой свеклы вырезают красные цветы. То же относится и к моркови, которая должна быть сырой и свежей, чтобы из нее легко можно было изготовить различные скульптурные формы. Листья салата, лавровый лист, мята, побеги лука-порея, кожица огурцов или сладкого перца могут с успехом использоваться для изготовления листьев и стеблей кулинарных цветов. И наконец, лимоны, апельсины, арбузы, дыни без особого труда превращаются во всевозможные корзинки, парусники, в забавных животных.



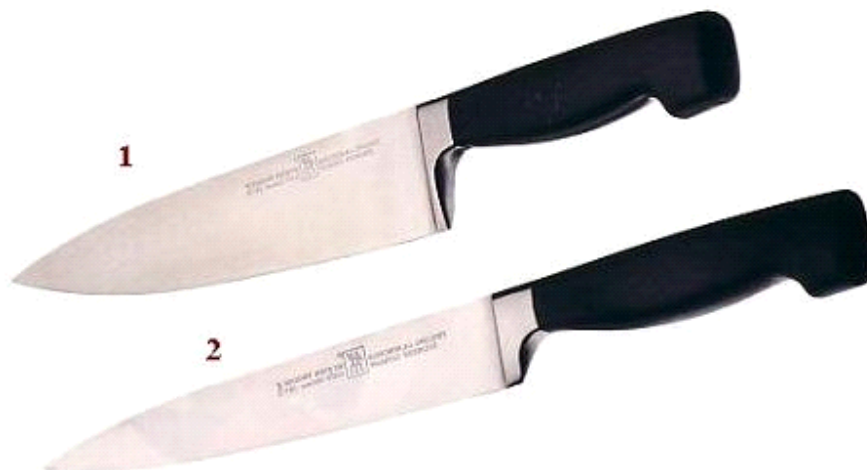
Сочетание вкуса и цвета

Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Если необходимо прибегнуть к красителям, используйте натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран и другие специи (паприка, карри), а для придания нужного цвета соусам, в частности майонезу, в них

добавляют кетчуп, томатную пасту. Кроме того, майонез, который часто подают к холодной рыбе, свежим овощам или яйцам вкрутую, можно окрасить в зеленый цвет с помощью сока петрушки либо добавив мелко измельченные листья шпината.

Принадлежности и приспособления для украшения блюд

НОЖИ И ОВОЩЕЧИСТКИ



1 кухонный нож – предназначен для разделки крупных плодов овощей или фруктов – ананаса, дыни. 2 - Малый кухонный нож – для нарезания огурцов или кабачков, цуккини, корнеплодов, плодов и клубней разных овощей, для очистки крупных фруктов, для нарезания цитрусовых, глазури.



3 для очистки корнеплодов и клубней, а также апельсинов, для вырезания сердцевинки из сладкого перца, для декоративных надрезов на овощах и фруктах. 4 - Нож с волнистым лезвием – для декоративной (волнистой) нарезки моркови, салатных огурцов, масла, сыра.



5 Желобковый нож - для снятия кожицы или срезания тонких полосок мякоти, например с огурцов, цитрусовых, редиса или моркови. 6 - Нож для грейпфрута – с его помощью можно вырезать мякоть из половинки грейпфрута или ананаса, а также отделить

мякоть от кожицы, например у долек дыни. 7 - Овощечистка экономная – для очистки спаржи и сельдерея, а также косточковых фруктов, картофеля, киви или авокадо. Принадлежности и приспособления для украшения блюд. Фигурные приспособления и высежки. С помощью этих приспособлений можно изменить форму разных продуктов, например, вырезать сердцевину у фруктов, шарики одинаковой формы из их мякоти, фигурки в виде сердечек, звездочек и тому подобное.

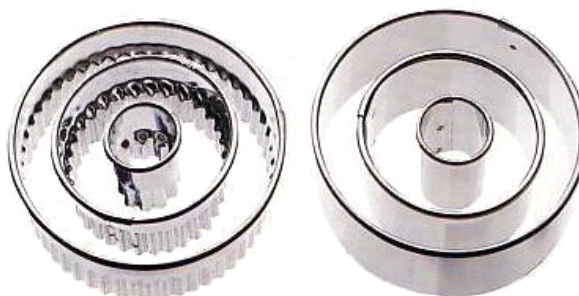


8 для вырезания шариков. Крупные шарики или полушария можно вырезать из дыни, моркови, огурцов, тыквы, масла, а также удалить приспособление сердцевину из мелкоплодных помидоров.

9 - Приспособление для вырезания маленьких шариков из моркови, огурцов, дыни или сельдерея.

10 - Приспособление для вырезания кусочков в форме оливок поможет вырезать овальные формы.

11 - Высежка для яблок необходима для удаления сердцевины из целого яблока, а также для изготовления ножек для грибочков из картофеля.



Маленькие высежки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков. Больше высежки с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с кружочков крупных фруктов, таких как яблоки или ананасы, для вырезания мякоти из апельсиновых или грейпфрутовых кружков, кругов из хлеба или масла.



Для выпечки служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла, марципана или глазури. Принадлежности и специальные приспособления для украшения блюд. Это различные приспособления, которые используются лишь для немногих украшений или кулинарных приемов.

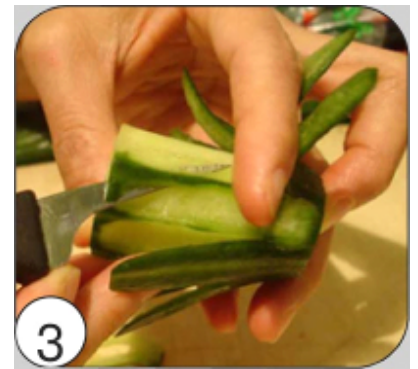


Яйцerezка – разрезает яйцо на круглые или овальные дольки. А также на кубики.

ВЫРЕЗАНИЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Лилия из огурца

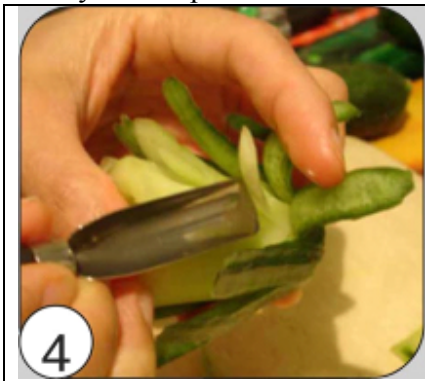




1. Отрежем от огурца кусочек размером 7-8 см, подрезав хвостик. Сделаем срез в форме листочка, не дорезая до нижнего края заготовки

2. Делать другие листочки, с небольшим расстоянием между ними, обходя заготовку по кругу.

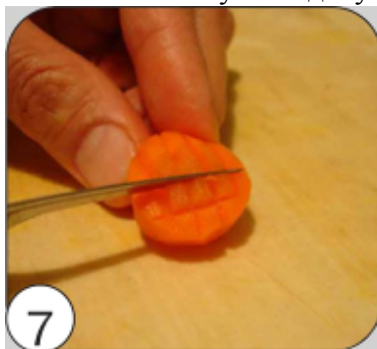
3. Ножом делаем срез по кругу толщиной 1-2 мм, создавая площадку для вырезания следующего ряда лепестков.



4. Овальным ножом делаем следующий ряд лепестков в шахматном порядке относительно предыдущего ряда. Снова подрезаем площадку для следующего уровня лепестков. Сделайте столько рядов, сколько позволит размер заготовки.

5. Нуазеткой или ножом выскребем сердцевину огурца, создав достаточно места для размещения в центре цветка сердцевины.

6. Подрежем ножницами листики, создадим на концах треугольную форму. Опустить цветок на несколько минут в ледяную воду – и он красиво раскроется.



7. Из моркови, тыквы или редиса сделаем сердцевину подходящего размера. Декоративно оформим ее надрезами.

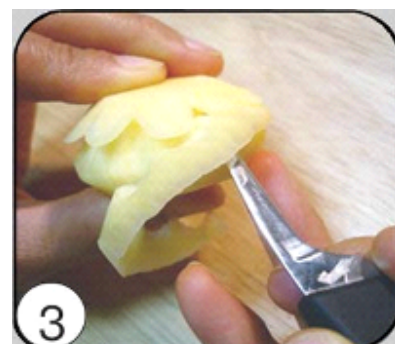
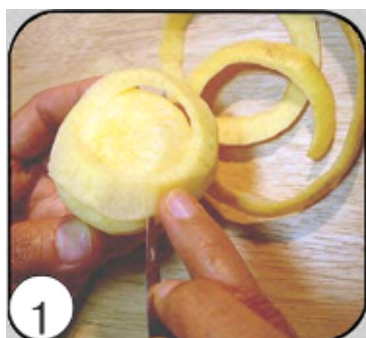
8. Вставить сердцевину в цветок. Можно укрепить на зубочистку.

Оденем лилию на веточку с листьями или на крашенную деревянную палочку для шашлыка. Листья к ней также можно вырезать из огурца.

Георгин



1. Сделаем слегка приплюснутую округлую заготовку диаметром 5-6 см из однородного продукта.
2. Средним овальным ножом вырезаем 7-9 лепестков, углубляя нож в сторону сердцевины.
3. Подрезаем лишнюю мякоть под лепестками первого ряда, сформировав площадку для следующего ряда.



4. Лепестки следующего ряда вырезаем ножами разного размера аналогично первому ряду. Располагаем их между лепестками предыдущего ряда. Делаем возможно большее количество рядов.
5. Дорезаем до конца и оформляем середину.



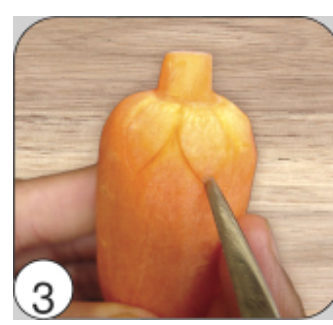
"Шишка" из моркови



1. Почистим плотную морковь диаметром не менее 3 см, отрежем прямой кусочек размером 8-12 см. Ножом сделаем будущей шишке квадратный «хвост». Далее придадим ему овальную форму

2. Обработав ножом заготовку по кругу, придадим толстому концу шишки округлую форму и подготовим площадку для вырезания первого ряда чешуек.

3. Толстый конец заготовки разделим визуально на 6 частей, вырежем 6 чешуек-лепестков по кругу. Глубина прореза 2-3 мм





4. Ножом сделаем срез по конусу (углубляя конец ножа на 2-3 мм) под чешуйками, оформляя объемный рисунок первого ряда, создав этим площадку для следующего ряда чешуек.

5. В шахматном порядке относительно предыдущего ряда вырезаем следующий ряд. Вновь подрезаем площадку для следующего ряда чешуек. Делаем столько рядов, сколько позволит размер заготовки

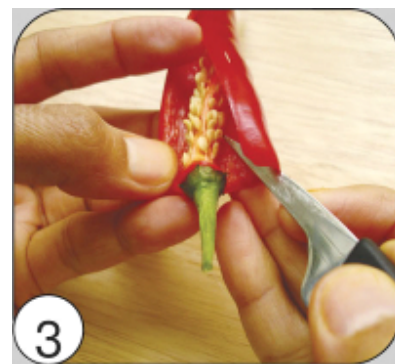
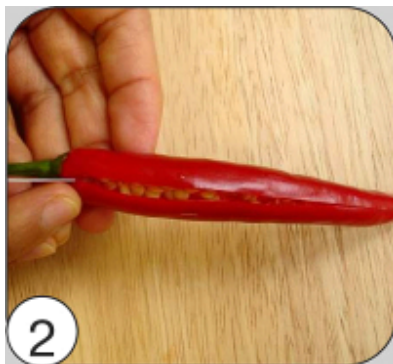
6. Опускаем шишку на 10-15 минут в ледяную воду – она немного раскроется и затвердеет.

Каллы из острого перца

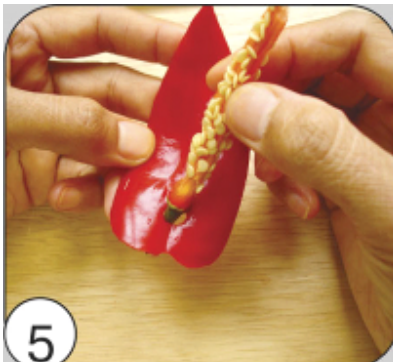
СОВЕТ. Если перец жжет руки после работы – тщательно вымойте их и протрите их растительным маслом.



1. Берем острый перец чили красный или зеленый.
2. Разрезаем по длине от плодоножки до кончика.
3. Аккуратно обрезаем вокруг плодоножки мякоть. Семена должны остаться на плодоножке



4. Развернем перец, сполоснем в холодной воде и придадим заготовке форму цветка кала.
5. Делаем на развороте будущего цветка дырочку и аккуратно вставляем в нее плодоножку с семенами.
6. Вырезаем листья из любого зеленого продукта (огурец или др.) и создаем фигурную композицию.



ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД



Оливковая пальма

Нарезаем зелёный лук длинными трубочками - на каждую пальму 3 штучки. Трубочки нарезаем на лапшу, но прорезаем не до конца. Получается такая юбочка с бахромой.

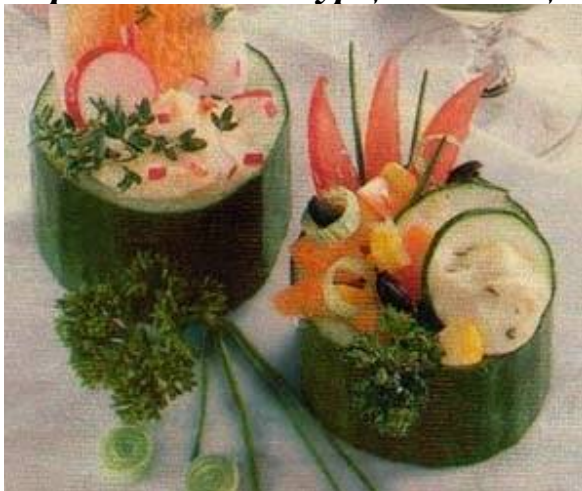
Затем берется юбочку большего диаметра и в неё вставляется меньшего... принцип телескопической трубы. На шпажку для шашлычков нанизывают оливки, а сверху одевается зелень.



«Лесовички»



Корзиночки из огурцов с овощами



Лесные человечки



Примеры оформления блюд







ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Красота блюда – это обращение к человеку, его вкусу, воображению. Еда становится чем-то большим, чем просто насыщение. Красивое оформление блюд – салатов, фруктов, даже простой мясной нарезки – предполагает наличие воображения и поднимает эстетическое качество еды. Что бы любое блюдо стало достойным праздника, его оформление должно быть красивым и уместным.