

Урок № 4-5.

Сложные формы нарезки овощей и фруктов.

Теория

Ознакомление со сложными формами нарезки овощей и фруктов

Практика

Вырезание сложных форм из овощей (грибочки, груши, цветы, спираль, стружка, бочонки и т.д.)

Карвинг

- Слово «карвинг» происходит от английского carving, что означает «вырезание». Карвингом называют разные виды резьбы — например, по дереву, камню или кости. Интересующий же нас карвинг в качестве материала использует свежие овощи и фрукты. Это искусство, соединяющее в себе кулинарию и скульптуру, называют ещё кулинарным карвингом.
- Местом рождения карвинга как мастерства фигурного нарезания овощей и фруктов считается Таиланд — именно там это мастерство зародилось около двух тысяч лет назад. Есть предание, согласно которому впервые искусно нарезанными фруктами был украшен стол для царской трапезы.

ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- выбирайте плотные, зрелые плоды и овощи правильной формы;
- кожура не должна быть повреждена;
- чистите овощи и фрукты, если это требуется, непосредственно перед работой;
- некоторые овощи (свёклу, морковь) перед работой хорошо замочить на 15 минут в холодной воде;
- чтобы очищенные и нарезанные яблоки, груши и баклажаны не темнели, спрысните их лимонным соком или перед работой замочите на 15 минут в воде с солью и лимонным соком;
- готовые фигурки из овощей и фруктов перед подачей можно хранить в холодной воде;
- на столе фигурки хорошо сбрызгивать ледяной водой время от времени, так они дольше сохранятся.



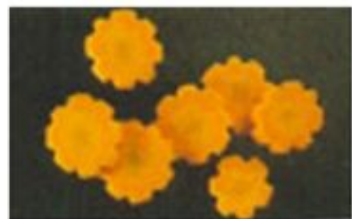
Сложные формы:



бочонки, чесночки, шарики, стружка, груши,
спираль

СЛОЖНАЯ ФОРМА НАРЕЗКИ

ЗВЕЗДОЧКИ



СТРУЖКА



ШАРИКИ



ЧЕСНОЧКИ

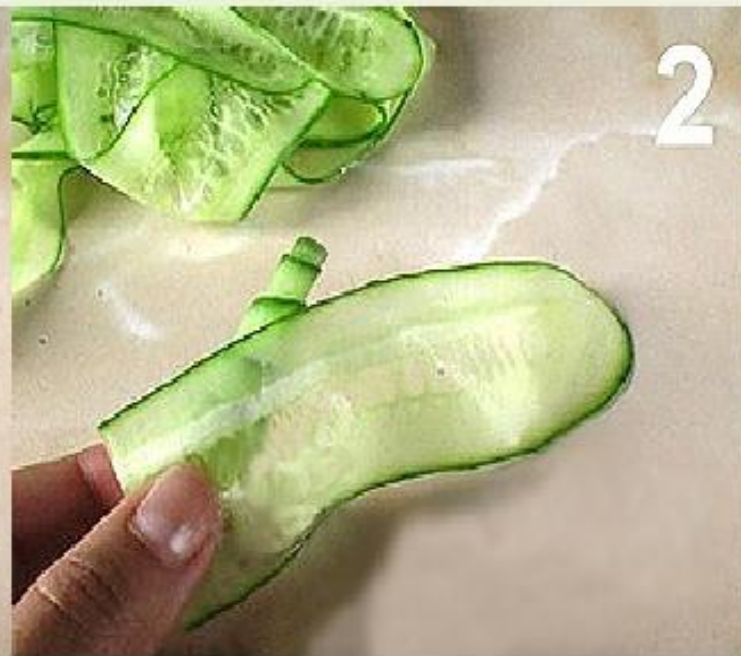


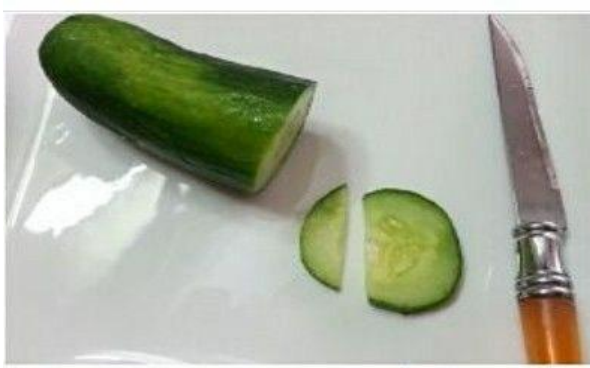
СПИРАЛЬ



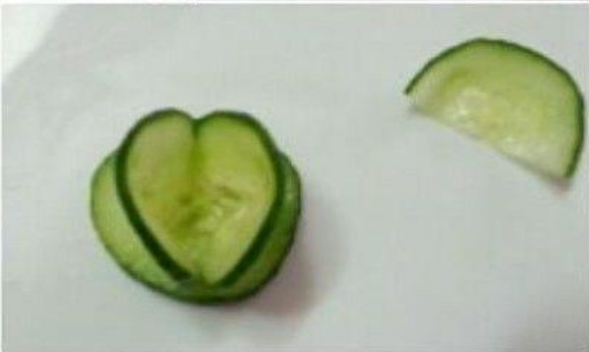
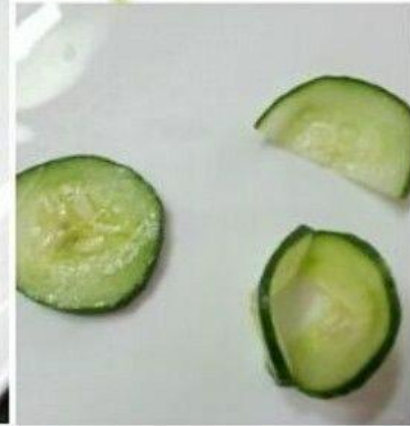
БОЧОНКИ

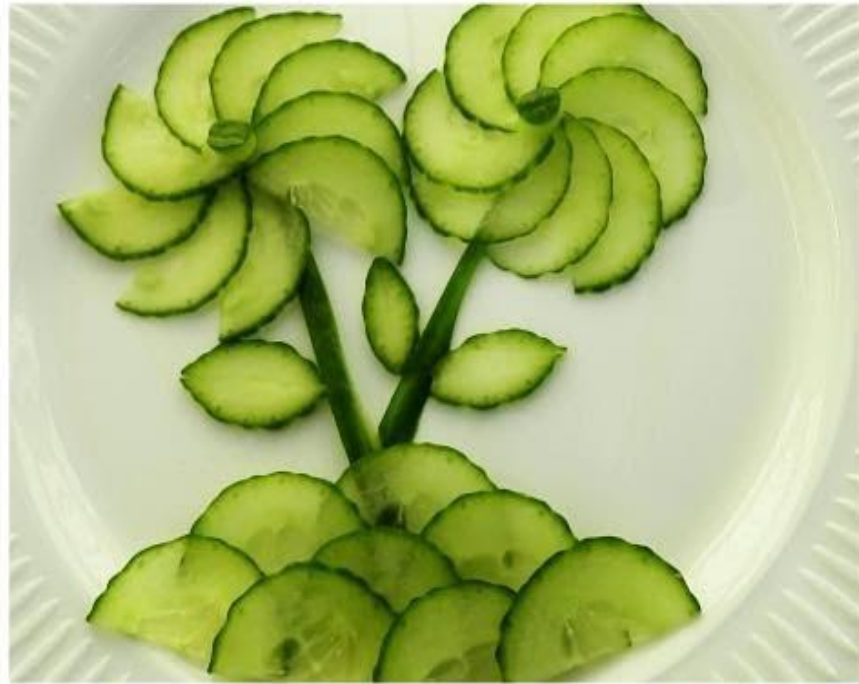


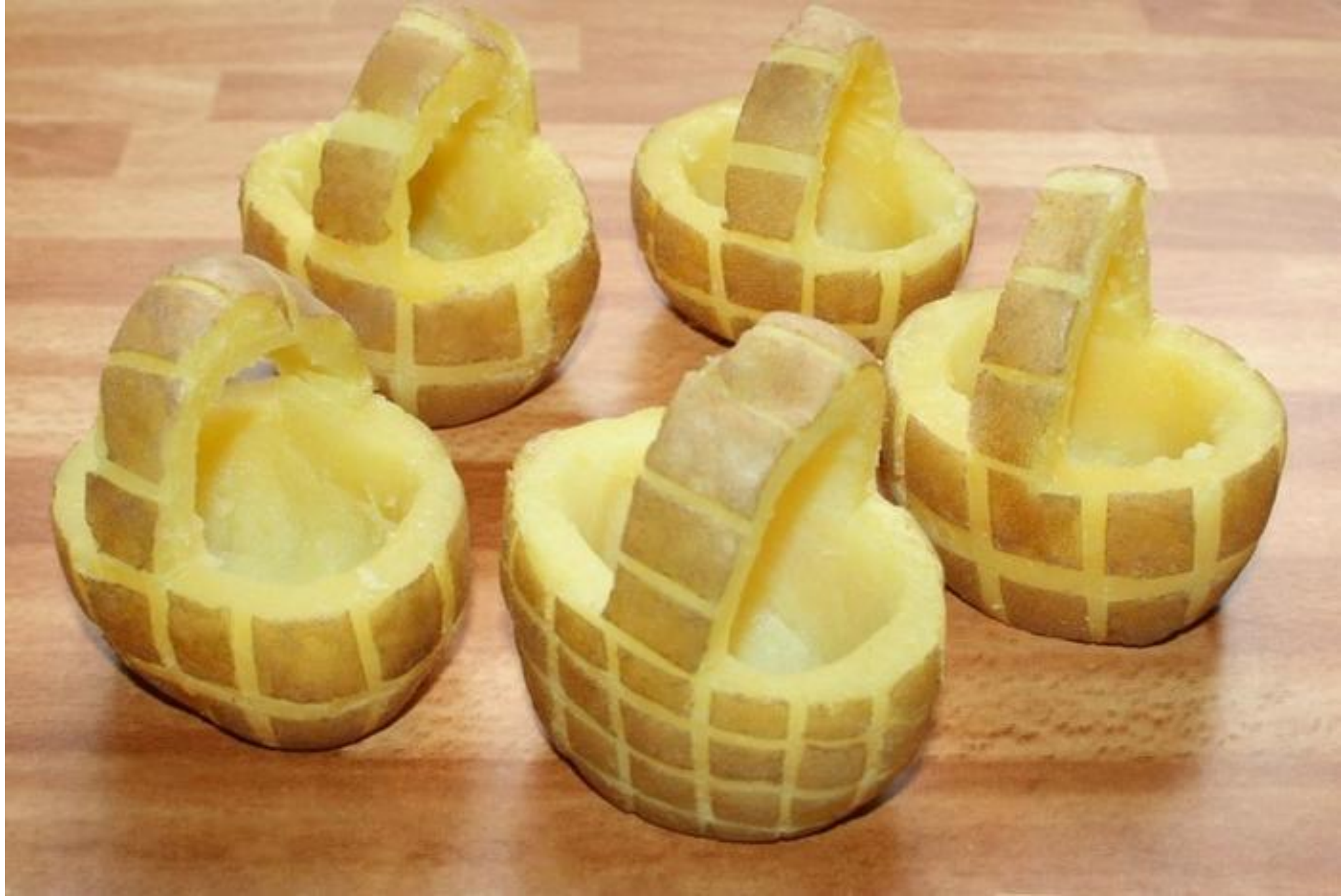




insta:roya.z7710









- https://www.youtube.com/watch?v=rxpH4KQLcVg&feature=emb_rel_pause
- <https://www.youtube.com/watch?v=A4T9yq64hyA>





patee.
рецепты

