

***Тема 3.1. «Где получить
профессию повара? Мастер-
класс «Украшаем еду».***

Где учиться

Дорогу к кулинарному мастерству лучше начинать **после 9 класса с колледжа или техникума**, потому что важнее всего будущему специалисту практика.

**Профессию повар можно
получить в савальском
политехническом
техникуме выдается
свидетельство.**

Украшение блюд

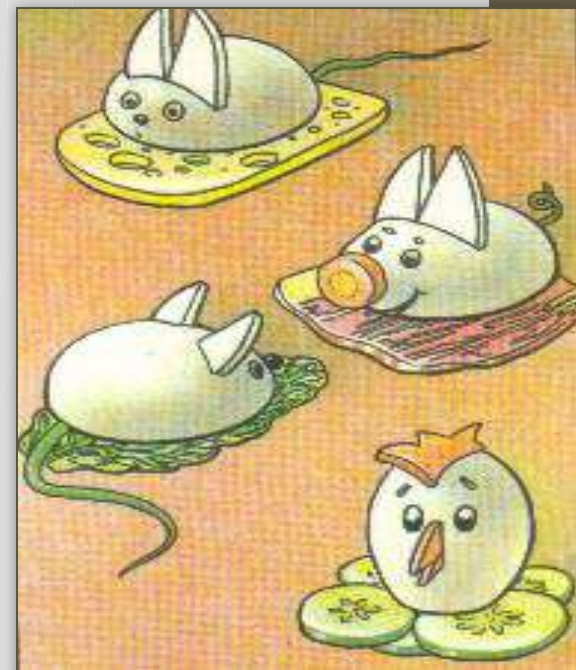


Красиво оформленное блюдо - важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преобразуют даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых.

Карвинг – англ. *Carving* (от *curve*, что означает резать) – «резная работа»

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола.

Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным.



Карвинг в кулинарии - это не только филигранная резьба по фруктам и овощам, это целое искусство, вносящее чуточку прекрасного в наши серые будни. Искусство карвинга по овощам и фруктам пришло с Востока. Мастера карвинга еще тысячи лет назад украшали трапезу вырезанием композиций необычайной красоты из овощей и фруктов.





Правила оформления блюд

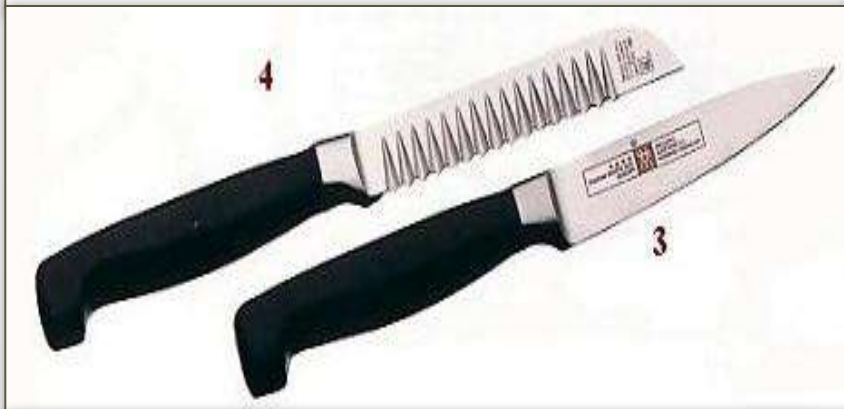
- Компоненты для оформления блюд надо приготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие.
- Оформлять блюдо надо только продуктами входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.
- Портят оформление небрежность и неряшливость.



Инструменты и приспособления



- 1-большой кухонный нож
- 2-малый кухонный нож



- 3-офисный нож
- 4-нож с волнистым лезвием



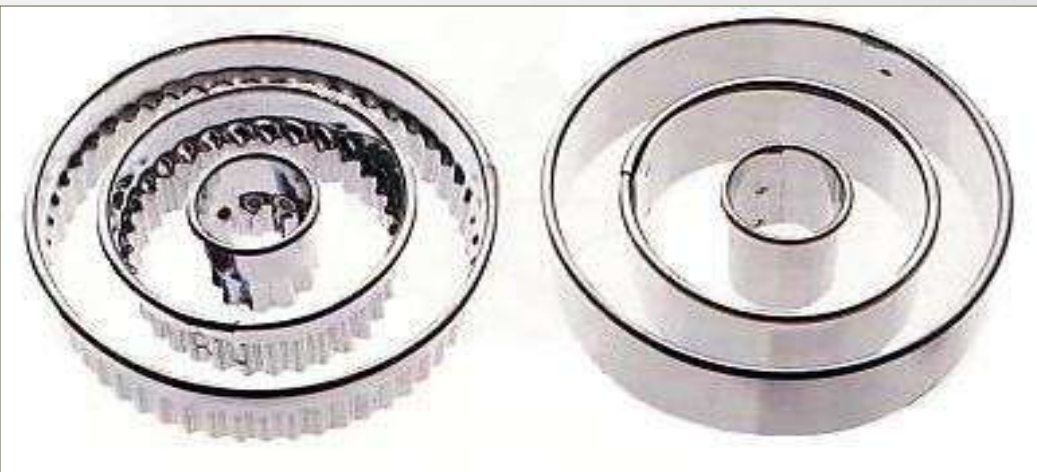
- 5-овощечистка с желобком
- 6-нож для грейпфрукта
- 7-овощечистка экономная

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



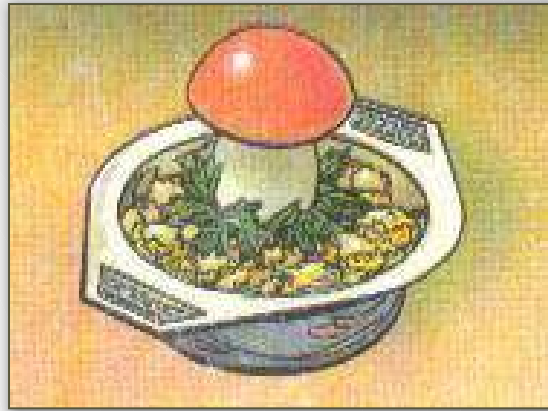
- Маленькие высечки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевинки из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.
- Большие высечки с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов , а также для вырезания кругов из хлеба и масла.

Маленькие формочки для выечки



- 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 удлинённой 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"



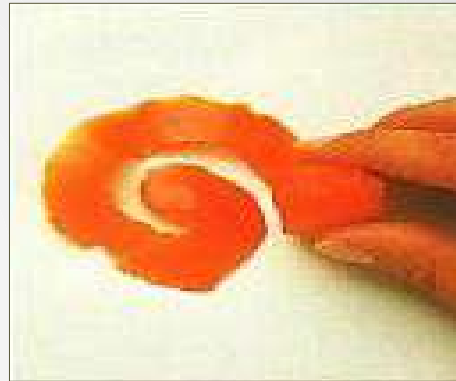
Колокольчики – милое украшение из вареной свеклы, моркови, огурцов, мелких яблок, яиц. Нужно срезать тонкий (1 мм) слой с конца плода по кругу – получится конус – «колокольчик». Длину среза делают по желанию: из более длинных получается несколько «колокольчиков».

"РОЗА"



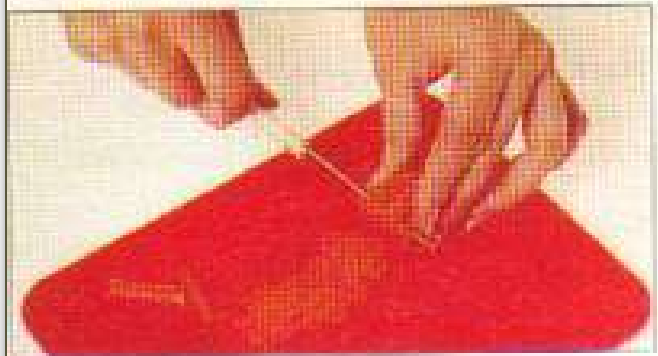
«Розу» можно сделать из яблока, вареной свеклы, репы, лимона. Для этого надо просто срезать кожицу по кругу со всего плода. Затем свернуть снятую «стружку», придавая ей вид розы. Слишком крупные розы будут выглядеть грубо, поэтому лучше использовать мелкие плоды.

Розочка из помидоров



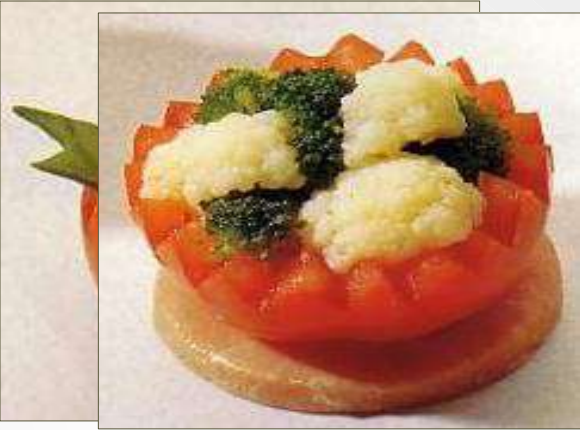
Острым фигурным ножом срезать кожуру с помидоров. Свернуть кожуру по спирали. Положить получившуюся розочку на листья петрушки.

«Шестеренки»



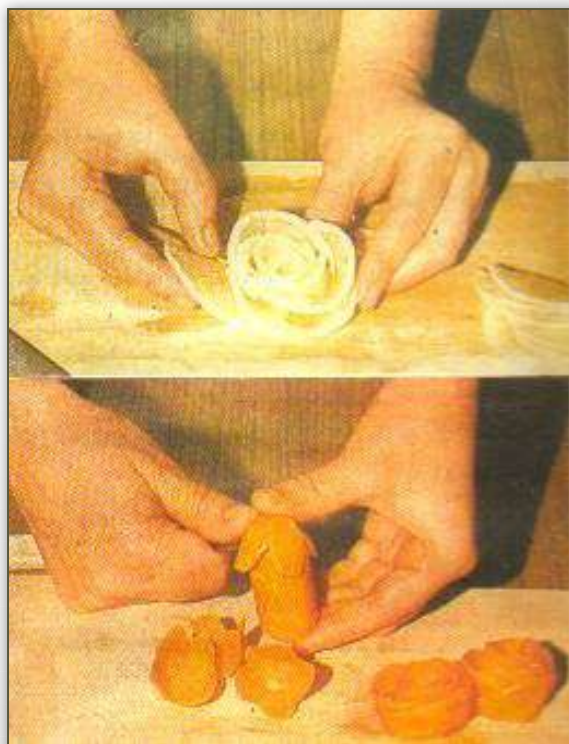
Не так уж много времени надо, чтобы украсить заливную рыбу. Морковь (сырую или вареную), лимоны, свежие огурцы по всей длине прорезают бороздками. Затем нарезают плод поперек на кружочки – «шестеренки».

Украшения из 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.



Домашнее задание:

1.Изготовить украшение для блюда и выслать фото отчет.

2.Подготовиться к самостоятельной работе.

Тема «Творческая самостоятельная работа «Презентация приготовленного блюда».

Обучающиеся презентуют в онлайн-режиме приготовленное заранее самостоятельно блюдо. Рассказывают о рецепте, об истории блюда, демонстрируют подачу и украшение. Организуется совместное обсуждение результатов курса, его практическую ценность для будущего, отношение к профессии повара.