



Секреты
Украшения
блюد
ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ И САМЫЕ ОВАРИВЫЕ БЛЮДА

Подарите радость и фотографии от самого известного
шеф-повара России Татьяны Мороз



Евгений Владимирович Мороз

Секреты украшения

блюд праздничного стола

Текст предоставлен издательством «АСТ»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=656025

Евгений Мороз. Секреты украшения блюд праздничного стола: АСТ,

Астрель; Москва; 2010

ISBN 978-5-17-068554-7, 978-5-271-28894-4

Аннотация

Евгений Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса. Член Межрегиональной ассоциации кулинаров (МАК) России. Награжден «За высокий профессионализм» в номинации «Лучшая национальная кухня гостиничного ресторана», а также почетным знаком «Кулинарная элита России». Работал в престижнейших ресторанах Москвы: «Звездное небо» в отеле «Интурист», в ресторанах отеля «Космос», в ресторане гостиницы «Тверская». Владелец диплома с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «фигурное нарезание овощей и фруктов». В данной книге Евгений Мороз расскажет, как из авокадо сделать экзотический цветок, из моркови – букет роз или золотую рыбку, а огурец превратить в виноградную лозу. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми иллюстрациями и подробными комментариями.

Благодаря этой книге каждое блюдо, приготовленное вами, будет не просто вкусным, а сказочно вкусным! Создавайте необычные украшения из обычных овощей и фруктов, и радуйте ими себя и своих родных и друзей!

Содержание

Об авторе	5
Техника вырезания украшений	8
Полезные советы	8
Пищевые красители	10
Трафареты	11
Инструменты для художественного вырезания	12
Авокадо	14
Шишечка	15
Экзотический цветок	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Евгений Мороз

Секреты украшения блюд праздничного стола

Об авторе

Евгений Владимирович Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса.

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

С момента открытия «Мариотт гранд-отеля» на протяжении 8 лет – шеф-повар русской кухни ресторана «Русский погребок».

Был членом жюри и выступал как мастер-класс на крупнейших конкурсах, фестивалях и международных чемпионатах под эгидой МАК России в Кисловодске, Кирове, Благовещенске, Перми, Томске, Челябинске, Ростове-на-Дону, Донецке, Уфе, Ярославле и Казани.

В 1998 г. на первой Ассамблее «Ресторанный мир Экспо-98» занял II место среди профессионалов ресторанной

индустрии.

В 2000 г. – Почетная грамота от Президента США Б. Клинтона во время визита в Москву.

В 2001 г. – Почетная грамота за вклад в успешную организацию пребывания президента США Дж. Буша в России.

В 2002 г. прошел обучение и получил диплом с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «Фигурное нарезание овощей и фруктов».

В 2002 г. его заслуги отмечены высшей наградой МАК России – «Знаком Достоинства».

В 2003 г. президент фирмы «Кристиан Диор» выразил свою благодарность за лучшую кухню в Москве.

В 2005 г. всемирно известный институт ВАТЕЛЬ во Франции наградил его дипломом за выдающийся вклад в развитие национальной отечественной кулинарии, распространение и повышение престижа на международном уровне.

В 2007 г. удостоен высшей награды Ассоциации кулинаров Москвы – «Знаком Признания».

В 2007 г. окончил курс «Высокая французская кухня» института Поля Бокюза во Франции.

В 2008 г. награжден почетным знаком «Кулинарная элита России».

В 2008 г. Правительство Москвы, Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы наградили знаком «За многолетний и добросовестный труд в системе потреби-

тельского рынка и услуг города Москвы».

Техника вырезания украшений

Полезные советы

Тщательно выбирайте овощи для вырезания, отдавая предпочтение более твердым (редис, дайкон, редька и т. д.); огурец должен быть с мелкими зернами.

Овощи и фрукты следует очищать непосредственно перед нарезкой.

Во время вырезания (особенно сложных фигур) не давайте изделию засохнуть или завянуть, орошайте его холодной водой с помощью пульверизатора с распылением.

Готовое изделие можно хранить несколько дней, поместив его в холодную воду со льдом.

Очищенные и нарезанные яблоки не потемнеют, если их положить минут на десять в слегка подкисленную холодную воду.

Чтобы очищенные грибы не чернели, положите их в слабый раствор соли.

Зелень петрушки, сельдерея, укропа хорошо сохраняется несколько дней в полиэтиленовом пакете в холодном месте.

Увядшую зелень можно освежить, положив ее на час в слегка подкисленную уксусом холодную воду.

Чтобы сваренное вкрутую яйцо нарезать аккуратными

тонкими ломтиками, нужно смочить нож в холодной воде – желток не будет крошиться.

Лимоны обдают кипятком не только для того, чтобы они стали чище, но и для того, чтобы сильнее чувствовался их аромат.

Составляя композицию на тарелке, предварительно промокните каждый элемент украшения бумажной салфеткой, чтобы удалить влагу.

Воду для вырезанных цветов можно ароматизировать соком фруктов или ликерами, чтобы придать букету аромат.

Если изделие предназначено для продолжительной демонстрации в качестве декорации стола на банкете, фуршете, его покрывают раствором желатина из пульверизатора.

подавая блюдо на стол, можно полить украшения различными заправками или соусами, конечно, с учетом вкуса основного блюда.

Если подаете на стол сразу несколько видов салатов, каждый из них лучше украшать разными овощами.

Пищевые красители

Они перестают быть проблемой. Сегодня промышленность производит очень хорошие пищевые красители, они съедобны и безвредны, делают их в основном из ягод, фруктов, овощей.

Смешивая разные краски, можно получить множество вариантов цвета и оттенков. Интенсивность окраски зависит от концентрации раствора. Естественные краски для подкрашивания изделий из овощей и фруктов можно приготовить самим:

желтую – из цедры лимона или морковной массы;

зеленую – из сока листьев шпината;

коричневую – из крепкого настоя кофе или пережженного сахара, разведенного водой;

красную и розовую – из сока вишни, малины, клубники, клюквы, кизила, брусники, смородины, черноплодной рябины, а также свеклы;

оранжевую – соединив красную и желтую или из сока апельсиновой и мандариновой цедры;

белую – из смеси сметаны, сахарной пудры и белка.

Трафареты

Полезными могут быть трафареты – особенно когда элементов украшений надо много (для праздничного банкета или детского стола). Можно создать и гибрид: например, одни детали композиции сделать по трафарету, а другие – путем оригинальной нарезки.

Трафарет имеет металлическую основу. Накладывайте его на соответствующим образом подготовленное сырье и сильно надавливайте, прорезая мякоть в форме бабочки, листика, грибка или любой другой фигурки.

Инструменты для художественного вырезания

Существуют общие требования к инструментам для вырезания. Прежде всего они должны быть очень хорошо заточены. Некоторые выемки делают из жести, и они не годятся, так как при работе с твердыми овощами (тыква, редька и т. д.) могут деформироваться или даже ломаться. Поэтому лучше приобрести инструмент из хорошей стали. Исключением могут быть ножи из жести, лезвие которых надо сгибать специально для вырезания труднодоступных участков.

Основные инструменты и инвентарь для вырезания из овощей и фруктов:

ножи – односторонней или двухсторонней заточки;

выемки – угловые, овальные, гофрированные;

нуазетки – для вырезания шариков и овалов разного диаметра;

карбовочные ножи – угловые, овальные и т. д.;

специальные ножи – для вырезания гирлянд и спиралей;

экономка – нож для чистки овощей и фруктов;

трубка конусная – для нанесения рисунка или эскиза;

кисточки – для подкрашивания;

пульверизатор – для орошения водой и желирующими растворами;

пленка пластиковая пищевая предохраняет вырезанный продукт от высыхания;

клей пищевой – для соединения компонентов композиции;

брусок – для заточки инструментов.



Авокадо

Авокадо занимает особое положение – где-то между овощами и фруктами. К овощам его можно отнести из-за нейтрального вкуса. Однако в данном случае вкус не играет решающей роли. Главное – этот плод служит интересным материалом для художественной резки.

Шишечка





1. Авокадо очищаем и срезаем часть плода сверху и снизу
2. Угловой выемкой по периметру срезаем две полоски
3. Поперечные срезы

4. Срезаем часть мякоти по окружности

5. Овальной выемкой прорезаем первый ряд. Срезаем

часть мякоти

6. Прорезаем также остальные ряды до основания

7. Угловой выемкой делаем зубцы и полоску под ними

8. Срезаем часть мякоти

9. Делаем прямые срезы

Экзотический цветок

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.