

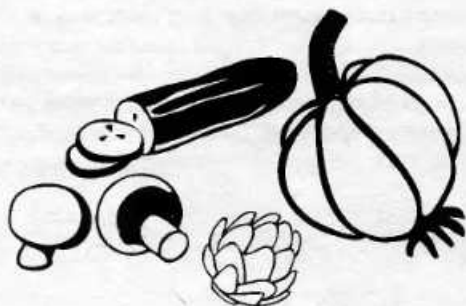


УКРАШЕНИЯ БЛЮД

из фруктов и овощей



УКРАШЕНИЯ БЛЮД из фруктов и овощей



Иофина И.О.

И 75 Украшения блюд из фруктов и овощей. — М.:
ООО ТД «Издательство Мир книги», 2008. — 224 с.:
ил.; цв. вкл. 8 с.;

Карвинг — это одно из направлений кулинарного декора, когда с помощью специальных инструментов из овощей, фруктов, яиц и других продуктов вырезаются различные фигурки и цветы для оформления блюд. В данной книге подробно и наглядно описывается техника, овладев которой вы без труда сможете украсить как повседневный, так и праздничный стол. Достаточно освоить несколько базовых приемов, и вы научитесь красиво оформлять любые блюда (салаты, закуски, бутерброды и др.), а в дальнейшем, по мере совершенствования своего мастерства, — создавать крупные композиции, настоящие шедевры кулинарного дизайна. Для этого вам потребуются лишь простые продукты, набор инструментов и, конечно, немного фантазии.

ББК 36.997

© ООО ТД «Издательство Мир
книги», 2008

© Иофина И.О., 2008

© «Абсолют-Юни», 2008

© DeA Picture Library, фото на
вклейках, 2008

ISBN 978-5-486-02534-1

ВВЕДЕНИЕ

Еда — это не только удовлетворение основной физиологической потребности, но и одно из величайших наслаждений, известных человечеству. На протяжении многих веков повара стремились улучшить качество приготавливаемой пищи и немало в этом преуспели. Первобытные люди, озабоченные проблемами выживания и потому в еде неприхотливые, могли в лучшем случае поджарить на костре кусок мяса. Но уже в эпоху Античности сложился полноценный ритуал застолья с особыми правилами поведения, а в Средние века и позднее мастерство кулинарии достигло небывалых высот, ведь каждый уважающий себя аристократ, устраивая пир, старался удивить гостей самыми роскошными кушаньями. Современные повара, используя богатый опыт предшественников, новейшие тенденции в оформлении блюд и собственную фантазию, способны создавать из обычных (и не совсем) продуктов настоящие произведения искусства.

Все бесчисленные достижения кулинарии служат одной-единственной цели: доставлять удовольствие гурманам. Причем любой ценитель хорошей еды согласится с тем, что это удовольствие в первую очередь эстетическое. Таким образом, внешний вид блюда играет не менее важную роль, чем его вкус. Красивая еда не только возбуждает аппетит, но и дает нам возможность пережить удивительное чувство сродни тому, которое мы испытываем при взгляде на картины великих художников.

Однако у большинства современных хозяек все сказанное выше, пожалуй, вызовет лишь горькую усмешку. «До украшений ли мне, когда нужно, вернувшись вечером с работы, приготовить первое, второе и третье, да так, чтобы все остались довольны?» — скажет мать большого семейства и будет, безусловно, права. Но художественное оформление блюда — не всегда трудоемкий и длительный процесс. Техника карвинга (в переводе с английского — «вырезание»), предполагающая применение специальных инструментов, иногда позволяет буквально за пару минут превратить обычный лимон в красивую бабочку, а из банального огурца или редиса сотворить изящный цветок.

Поместив такое простое украшение в центр блюда с салатом, вы придадите прозаичному семейному ужину радостную атмосферу праздника, и ваши домочадцы точно будут приятно удивлены. Чтобы подготовиться к торжественному приему, конечно, придется потрудиться над созданием более сложной композиции.

В этом смысле приемы карвинга открывают поистине необозримый простор для творчества. При подготовке фуршета, на котором подаются в основном легкие и небольшие по объему, но красочные и оригинально оформленные закуски, а также коктейли, данная техника просто незаменима. Чудесным украшением детского праздничного стола станут забавные фигурки ежей, мышек или поросят, которые можно без особого труда изготовить из оказавшихся под рукой продуктов.

Главное в украшении блюд — это, конечно, наличие фантазии и художественного вкуса. Но если вы хотите превратить праздничный стол в настоящий шедевр кулинарного искусства, необходимо следовать определенным правилам оформления. Так, важно знать, что любое украшение обязательно должно хорошо сочетаться с основным блюдом по вкусовым качествам. Например, если вы приготовили мясо, оформите его фигурно нарезанным картофелем: эти продукты прекрасно дополняют друг друга. Блюда из рыбы традиционно украшаются лимоном, который можно декорировать в виде бабочки, цветка и др.

Украшения неизменно привлекают к себе внимание, поэтому в большинстве случаев не стоит злоупотреблять ими, поддаваясь соблазну. Иногда достаточно оформить основное кушанье, которое станет главным элементом праздничного стола. Избыток украшений перенасыщает композицию, создает ненужную пестроту и мешает взгляду сосредоточиться на «коронном» блюде.

В результате кушанье, призванное вызвать у гостей наибольший восторг, просто тонет в море ярких красок. Если блюдо красиво само по себе, нет необходимости прибегать к дополнительным элементам декора.

Поскольку главное кушанье, оформленное украшениями, станет центральной частью вашей композиции, следует позаботиться о том, чтобы оно выглядело безупречно. Посуду лучше выбрать скромную, однотонную, в противном случае она будет отвлекать внимание от самого блюда.

Пожалуй, нет необходимости говорить о том, что ваши украшения должны быть изготовлены очень аккуратно, иначе вместо декоративности вы добьетесь противоположного эффекта. Для того чтобы получить ровную линию среза, используйте только тщательно наточенные инструменты. Конечно, не стоит рассчитывать на то, что вам с первого раза удастся создать идеальное украшение, вначале непременно придется потренироваться.

В карвинге используются разнообразные продукты, но в основном это фрукты и овощи. Многие из них эффектно выглядят сами по себе, поскольку от природы имеют яркую окраску. Ваша задача — подобрать идеальное сочетание, чтобы со вкусом оформить композицию. Так, зеленый цвет гармонирует с красным и оранжевым, поэтому вы можете использовать для украшения одного блюда, например, огурец, помидор и морковь или сладкий перец различной окраски.

Однако иногда приходится прибегать к применению красителей. Лучше всего в этом случае отдать предпочтение натуральным продуктам. Чтобы придать нейтрально окрашенным овощам — таким, как картофель и редька, — желтый или оранжевый цвет, можно использовать различные специи (шафран, куркуму, паприку, карри). Зеленый цвет дают сок петрушки, измельченные листья шпината и др., красный можно получить с помощью свекольного отвара. Искусственные пищевые красители применяйте только при условии, что вы уверены в их безопасности для здоровья.

Приобретая овощи и фрукты для изготовления украшений, обратите внимание на их внешний вид. Плоды должны быть спелыми, плотными, здоровыми, без механических повреждений и пустот. Однако очень свежие, только что собранные овощи и фрукты для карвинга не подходят: они слишком сочные и хрупкие, поэтому при вырезании не всегда удастся получить нужную форму. Такие плоды рекомендуется перед использованием извлечь из холодильника и оставить на 1–2 дня в помещении при комнатной температуре, чтобы они немного подсохли.

При покупке обращайте внимание на то, чтобы овощи и фрукты имели подходящие размеры. Если вы все же приобрели чересчур крупный плод, излишки мякоти придется удалить.

Изготовить яркие украшения можно практически из любых овощей и фруктов, благо их ассортимент очень широк. А в последнее время в супермаркетах появился большой выбор экзотических плодов. Некоторые из них выглядят очень эффектно. Например, сочный ароматный фрукт карамбола имеет форму звезды. Достаточно разрезать этот плод на поперечные ломтики — и украшение готово.

При выборе отдельных видов овощей и фруктов нужно знать некоторые тонкости. Например, покупая яблоко или манго, лучше предпочесть плоды красного цвета: в виде украшения они будут смотреться намного более эффектно, чем желтые. Ананас должен быть крупным и твердым. Для многих большую трудность представляет правильный выбор арбуза. В первую очередь при его покупке необходимо удостове-

рится в том, что корка твердая и не имеет пятен. Сложнее проверить арбуз на спелость. Для этого слегка постучите по плоду: если при этом вы услышите характерный гудящий звук, значит, он созрел. Спелые арбузы при разрезании трескаются, поэтому работать с ними необходимо очень осторожно.

Приобретенные продукты следует хранить в холодильнике или погребе. Арбузы и дыни перед использованием рекомендуется в течение нескольких часов подержать в тепле: благодаря этому они станут менее хрупкими. Яблоки не стоит хранить вместе с картофелем, киви и бананами.

Одни украшения съедобны, другие не предназначены для употребления в пищу. Это зависит от способа их приготовления. Некоторые овощи — такие, как картофель, репа или свекла, — несъедобны в сыром виде. Однако при термической обработке они становятся мягкими и утрачивают декоративные свойства. Поэтому изготовленные из таких продуктов изделия в пищу не употребляются. Для оформления отдельных элементов композиций (листья, стебли цветов и др.) часто применяются несъедобные части овощей, например кожица огурца или сладкого перца. А арбузы, дыни и другие крупные плоды можно использовать для изготовления эффектных декоративных емкостей, которые заполняются фруктами или салатом.

Если в день приема гостей вы хотите сэкономить время, можно приготовить украшения заранее. Однако при этом необходимо соблюдать правила их хранения. Так, изделия из овощей рекомендуется помес-

тить в емкость с водой и поставить в холодильник. Свекла в течение длительного времени может храниться в винном уксусе. Украшения из апельсинов, лимонов и других цитрусовых, а также из арбуза и манго следует сбрызнуть водой, после чего положить в емкость, плотно закрыть крышкой и поставить в холодное место. При соблюдении условий хранения такие изделия пригодны для употребления в пищу в течение нескольких дней после изготовления.

Всем известно, что яблоки, груши, бананы и картофель после обработки быстро темнеют на срезе. В результате изделие приобретает неэстетичный вид. Чтобы сохранить украшение, достаточно сбрызнуть его уксусом или лимонным соком. Для этой цели также можно применять антиокислители промышленного производства.

ИНСТРУМЕНТЫ

От качества инструментов в карвинге зависит многое, если не все. Поэтому к их выбору следует относиться очень внимательно.

В первую очередь необходимо сказать, что вам потребуется не обычный, а профессиональный набор инструментов. Каждый предмет в нем имеет свою специфику и предназначен для одной определенной цели. Если инструмент выполняет несколько функций, его нельзя считать профессиональным.

Специалисты предъявляют исключительно высокие требования к качеству инструмента. Во-первых, он должен быть удобным и функциональным, простым в использовании. Во-вторых, большое значение придается прочности и долговечности металла. Украшения, вырезанные ножом из ржавеющей стали, быстро темнеют и теряют декоративность.

При покупке инструментов обратите внимание на производителя. Важно, чтобы они были изготовлены фирмой, специализирующейся на продукции данного рода. Если на инструменте стоит клеймо производителя, это в большинстве случаев является гарантией качества. Что касается страны-изготовителя, то безусловным лидером в этом отношении считается Германия. Инструменты азиатского производства не всегда обладают высоким качеством, надежностью и долговечностью.

Приобретая ножи для карвинга, не нужно экономить. Как правило, низкая цена указывает на то, что

инструмент изготовлен из некачественного металла. Такие ножи подвержены коррозии. При постоянном контакте с овощными и фруктовыми соками, обладающими высокой кислотностью, они начнут ржаветь и быстро придут в негодность. Кроме того, ножи из низкокачественного металла непрочны. При резке твердых продуктов они могут деформироваться. Чтобы убедиться в прочности инструмента, нажмите на его край. Если металл согнется, такой нож покупать не следует.

Возьмите нож в руку и оцените, насколько удобно с ним обращаться. Профессиональный инструмент для карвинга имеет функциональную и эргономичную рукоятку.

Работать с ним легко и комфортно. Кроме того, от качества рукоятки нередко зависит безопасность применения.

Не стоит покупать инструмент с деревянной ручкой. Этот материал недолговечен и подвержен действию микробов.

Кроме того, древесина имеет свойство впитывать посторонние запахи. Металл прочен и устойчив к влиянию неблагоприятных внешних факторов, но пользоваться таким инструментом не слишком удобно и небезопасно, поскольку стальная рукоятка достаточно скользкая.

Лучше всего остановить выбор на инструменте с пластиковой ручкой. Этот материал прочен, долговечен, легко моется и не впитывает посторонние запахи. Он не повреждается от воздействия влаги и кислой среды (фруктовые и овощные соки). Пластиковая

рукоятка имеет шероховатую поверхность и не скользит. Работать с таким ножом легко и безопасно.

Фирмы-производители кухонных инструментов предлагают большой ассортимент товаров. Среди всего представленного на рынке разнообразия вы можете выбрать любые ножи для карвинга или приобрести полный комплект приспособлений. В зависимости от назначения инструменты имеют различную форму, величину и тип режущей поверхности. Рассмотрим каждый из них.

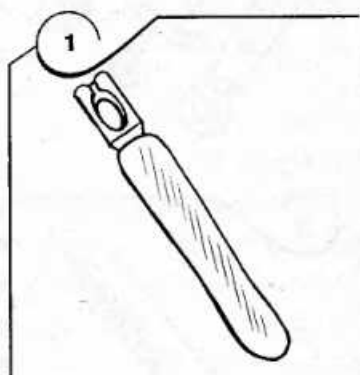
В первую очередь вам потребуются всевозможные ножи-декораторы, называемые также карбовочными. Они имеют различные профили (в виде букв U, V, зубчатые и др.), варьирующиеся по величине. Использование таких инструментов позволяет аккуратно вырезать детали украшений соответствующей формы. Например, V-образный разрез можно выполнить с помощью обычного кухонного ножа, направляя лезвие под разными углами, но намного удобнее пользоваться специальным приспособлением с нужным профилем. К тому же рисунок в этом случае получается значительно более ровным.

Широко применяется в карвинге так называемый тайский нож, имеющий узкое изогнутое лезвие. С его помощью можно выполнять любые узоры, в том числе очень сложные. Кроме того, тайский нож используется для нанесения первичного эскиза на кожуру или корку плода.

Очищать овощи и фрукты удобно с помощью специального ножа-пиллера. Этот инструмент обладает плавающим лезвием, которое снимает с плода кожу-

ру тонким слоем. Некоторые разновидности таких ножей снабжены приспособлением, позволяющим удалять глазки у картофеля.

Очень популярный прием в карвинге — каннелирование. При этом с овощей и фруктов снимаются тонкие полоски кожицы или мякоти, в результате чего на поверхности плода формируются декоративные бороздки, или каннелюры. Поэтому нож для каннелирования (рис. 1) — необходимый инструмент в вашем наборе.

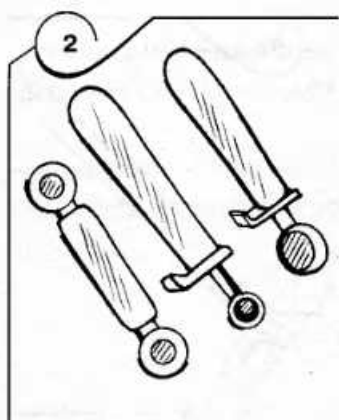


Малый загнутый (серповидный) нож напоминает тайский, но в отличие от него имеет более короткое и широкое лезвие. Этот инструмент используется для формирования округлых линий. С его помощью удобно вырезать такие детали, как лепестки цветков или листья.

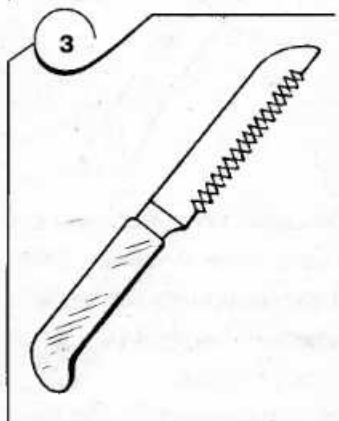
Широкий калибровочный нож применяется для фигурной нарезки продуктов. Он позволяет получать рифленые пластины, спирали из любых фруктов и овощей, в том числе жестких.

С помощью треугольного граверного ножа выполняются орнаменты различной сложности. Декоративные бороздки, наносимые этим инструментом, могут варьироваться по ширине и глубине.

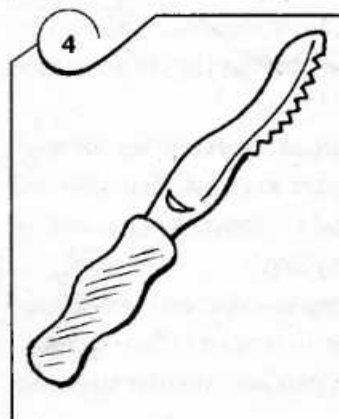
В набор для карвинга обязательно входят ножи-выемки (рис. 2) разного размера и формы. Они позволяют вырезать объемные фигурки из мякоти овощей



и фруктов. Круглая ложка-нуазетка используется для изготовления шаров и полусфер. Ножи-выемки «Овал» и «Облако» предназначены для вырезания фигурок соответствующей формы.



Сerpантинорез и по внешнему виду, и по принципу действия напоминает точилку для карандашей. С помощью этого инструмента можно получить длинную тонкую стружку овощной или фруктовой мякоти. Она используется для изготовления различных украшений, например цветочных бутонов.



Нож с гофрированным лезвием (рис. 3) позволяет нарезать овощи, фрукты, масло или сыр тонкими рифлеными пластинками.

С помощью ножа с выгнутым и зазубренным лезвием (рис. 4) вы можете легко снимать кожу с различных овощей и фруктов.

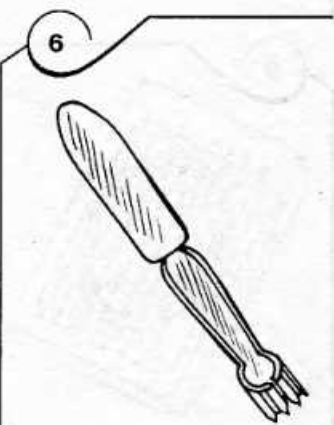
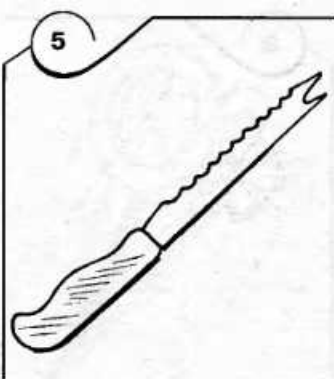
Особую функцию выполняет нож с двумя остриями на конце (рис. 5). Этим инстру-

ментом удобно не только нарезать продукты, но и перекладывать кусочки, накалывая их на зубцы.

При обработке некоторых овощей и фруктов часто требуется удалить сердцевину. Для этого предназначена специальная выемка (рис. 6).

В набор для карвинга могут входить различные виды фигурных овощерезок. Одна из них, спираль (рис. 7), помогает соответствующим образом нарезать твердые овощи — морковь, свеклу или редьку. С помощью этого приспособления можно быстро и легко подготовить клубни картофеля к фаршировке. Другой инструмент, называемый бигуди, позволяет нарезать в виде гирлянд овощи и корнеплоды, имеющие цилиндрическую форму (огурцы, кабачки, морковь, дайкон и т. п.).

Полезно приобрести инструмент под названием жироль. Он представляет собой деревянный



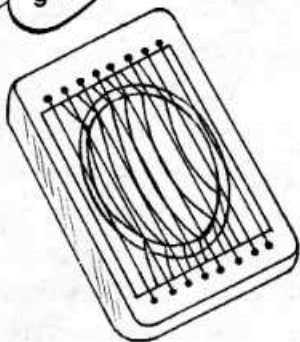
8



диск, снабженный лезвием и ручкой, и применяется для изготовления сырной стружки.

Кроме того, вам не обойтись без различных типов яйцезерезок. Одни из них (рис. 8) разделяют яйца на дольки, другие (рис. 9) режут их ровными тонкими кружочками.

9



Помимо основных инструментов для карвинга, вам потребуются некоторые дополнительные приспособления. Прежде всего это обычный кухонный нож. Им удобно разделять на части крупные овощи и фрукты. Ножницы пригодятся для изготовления мелких деталей изделий и для нарезки зелени. Фор-

мочки-выемки позволяют получать различные фигурки из сыра, масла, мягких овощей и фруктов. При составлении композиций незаменим кулинарный пинцет, благодаря которому вы сможете располагать в нужных местах мелкие элементы.

Чтобы ваша работа была быстрой и качественной, используйте только острый и идеально ровный инструмент. Даже профессионал не сможет аккуратно вырезать деталь тупым ножом. Поэтому при покупке уделите внимание качеству заточки и шлифовки лезвия.

Однако при постоянном применении любые, даже самые лучшие, инструменты затупляются. Чтобы вернуть ножу остроту, можно обратиться в специализированную мастерскую или выправить и заточить его самостоятельно с помощью специального приспособления. В качестве последнего лучше всего использовать обычный карборундовый брусок. По величине он должен соответствовать инструменту.

Заточка инструмента должна осуществляться в соответствии с определенными правилами, в противном случае вы можете повредить лезвие. Для начала опустите точило в холодную воду на несколько минут. Затем приложите его к полотну ножа под углом в $20-30^\circ$ и точите лезвие круговыми движениями. Карборунд имеет мелкозернистую структуру, но одна сторона бруска грубая, а другая — более тонкая. Таким образом, его можно применять как для заточки, так и для последующей шлифовки. После окончания процедуры тщательно очистите инструмент от мелких металлических частиц: они не должны соприкасаться с пищевыми продуктами.

Для обработки ножей-декораторов с различными профилями рекомендуется использовать специальные бруски из песчаника или сланца. Первые, с грубой текстурой, больше подходят для заточки, вторые — для шлифовки инструмента. Такие точила перед применением также следует опускать в холодную воду.

Чтобы ваши инструменты прослужили долго, за ними необходимо правильно ухаживать. По окончании работы ножи следует протереть влажной тканью и тща-

тельно высушить. Можно использовать жидкие моющие средства, но только в том случае, если они не содержат активного хлора. Абразивные составы строго противопоказаны, поскольку они повреждают полотно инструмента. Также недопустимо мыть ножи в посудомоечной машине.

Хранить инструменты лучше всего в специальной коробочке с отдельными ячейками. При этом ножи не будут соприкасаться друг с другом, что обеспечит более длительный срок их службы.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ УКРАШЕНИЙ

В этой главе мы расскажем об основных приемах карвинга, с помощью которых вы научитесь превращать обычные продукты в эффектные украшения для оформления блюд. Вы узнаете о том, как изготавливать из тех или иных овощей, фруктов и др. плоские и объемные фигурки, цветы и декоративные емкости, выкладывать из них орнаменты и составлять различные композиции.

ПЛОДЫ ЦИТРУСОВЫХ

Наиболее традиционные и широко используемые в кулинарии цитрусовые плоды — это апельсин, мандарин, грейпфрут, лимон и лайм. Все они могут применяться для изготовления украшений и составления композиций. При покупке фруктов выбирайте только самые плотные и упругие, с тугой кожурой. Убедитесь в том, что на них нет механических повреждений. Хранить цитрусовые рекомендуется при температуре от 2–3 °С (мандарины) до 6 °С (лимоны, лаймы), обернув каждый плод папиросной бумагой. При таких условиях фрукты не портятся в течение 3–6 месяцев.

Украшения из апельсинов, мандаринов и грейпфрутов чаще всего используются для оформления десертов, салатов и напитков. Лимоны и лаймы пре-

красно сочетаются с блюдами из рыбы и морепродуктов. При желании вы можете приобрести консервированные плоды, очищенные и разделенные на дольки. Они особенно удобны для составления композиций.

Для работы с цитрусовыми плодами вам потребуются карбовочные ножи различной величины и профиля, нож для каннелирования, приспособление для снятия кожицы и несколько выемок.

КОРОНА ИЗ ЛИМОНА

Это украшение (рис. 10) хорошо подходит для оформления крупных композиций. Лучше всего оно сочетается с рыбными блюдами.

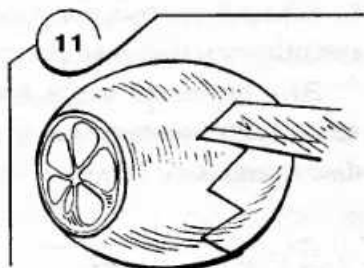
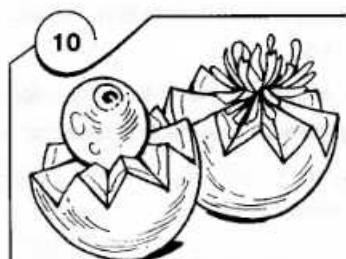
Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.
- Редис — 1 шт.

Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и удалите оба кончика, чтобы плод был устойчивым.
2. С помощью ножа с V-образным профилем надрежьте лимон по окружности (рис. 11), каждый раз вводя инструмент до середины плода.
3. Аккуратно разделите половинки лимона.
4. Из редиса изготовьте хризантему (см. стр. 74).

5. Одну половинку лимона украсьте маслиной, другую — цветком из редиса.



ДЕКОРАТИВНЫЕ ЛИМОННЫЕ ЛОМТИКИ

Гофрированные кружочки лимона традиционно используются для украшения бокалов с коктейлями (рис. 12).

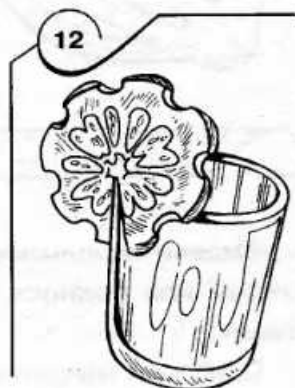
Кроме того, ими можно оформлять крупные композиции, выкладывая орнамент по краю блюда или подноса.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.
- Маслины — 5 шт.

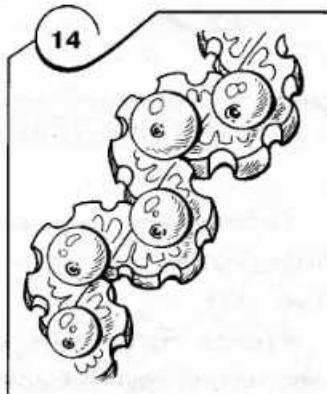
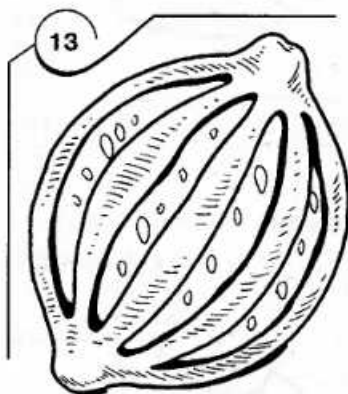
Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и с помощью ножа для каннелирования сделайте на нем несколько аккуратных продольных бороздок (рис. 13).



2. Нарезьте плод ровными кружочками.
3. При желании разделите кружочки пополам и уложите ломтики в виде змейки.
4. Маслины разрежьте на половинки и украсьте ими каждый ломтик лимона (рис. 14).

Это простое украшение можно изготовить не только из лимона, но и из любых других цитрусовых плодов.



ЛИМОННАЯ ЗМЕЙКА

Змейку из лимона вы можете уложить по краю блюда или подноса, оформив ею крупную композицию.

Особенно хорошо это украшение подходит для декорирования рыбного салата или заливного.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.

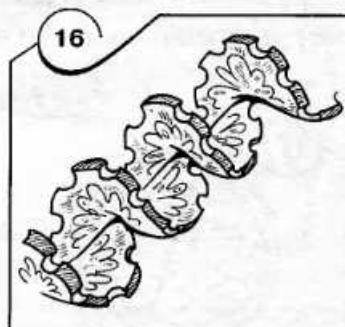
Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и с помощью ножа для каннелирования выполните на нем 8–10 ровных продольных бороздок.

2. Подготовленный плод нарежьте тонкими кружочками.

3. Каждый кружочек аккуратно разрежьте от края к середине и разведите концы в разные стороны, сформировав спираль (рис. 15).

4. Разместите ломтики на блюде или подносе один за другим так, чтобы они соприкасались краями, образуя змейку (рис. 16).



ДЕКОРАТИВНЫЕ КОНУСЫ

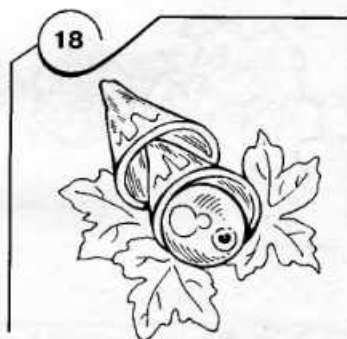
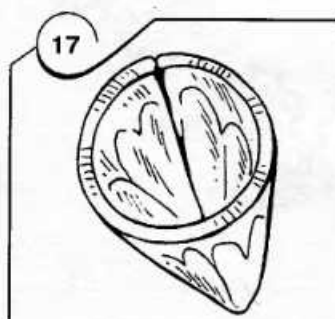
Это универсальное украшение, подходящее как для крупных композиций, так и для небольших закусок вроде бутербродов или канапе. Выложив орнамент из лимонных конусов по краю круглого блюда, вы можете эффектно оформить салат.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.
- Маслины
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и с помощью острого кухонного ножа нарежьте тонкими кружочками.
2. На каждом кружочке сделайте надрез от края к центру.
3. Совместите края надрезов, сложив кружочки лимона в виде конусов (рис. 17).
4. Вложите конусы один в другой, поместив в последний несколько маслин и веточку петрушки (рис. 18).



ЛИМОН С «РУЧКОЙ»

Такой элемент декора рекомендуется использовать при оформлении рыбных и мясных блюд — как горя-

чих, так и холодных. Наиболее эффектно это украшение смотрится в крупных композициях.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.

Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и острым ножом удалите оба кончика, чтобы придать ему устойчивость.

2. Разрежьте плод пополам поперек.

3. Вдоль края каждой половинки лимона сделайте надрез по окружности так, чтобы получилась тонкая полоска кожуры.

4. Сложите полоску в виде петли, сформировав «ручку» (рис. 19).

19



БАБОЧКИ ИЗ ЛИМОНА (ВАРИАНТ 1)

Яркие бабочки-лимонницы — оригинальное оформление для заливного и других рыбных блюд. Такое украшение можно сделать из лайма, в этом случае крылышки будут зелеными.

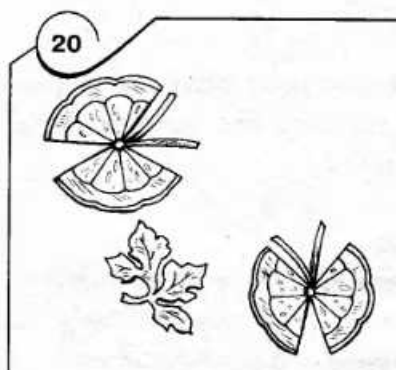
Ингредиенты

- Лимон или лайм — 1 шт.

Этапы работы

1. Лимон или лайм вымойте, обсушите и срежьте кончики.

2. Со срезанных частей плода с помощью специального инструмента снимите тонкие полоски кожуры и вырежьте из них усики бабочки.



3. Оставшуюся часть лимона или лайма нарежьте тонкими кружочками.

4. Каждый кружочек разделите на 3 равных сектора.

5. Уложите ломтики в виде крыльев бабочки и присоедините к ним усики из кожуры (рис. 20).

БАБОЧКИ ИЗ ЛИМОНА (ВАРИАНТ 2)

Предлагаем еще один вариант изготовления бабочек из лимона.

Ингредиенты

- Лимон — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.

Этапы работы

1. Лимон помойте, обсушите и срежьте кончик.

2. С помощью ножа для каннелирования сделайте на оставшейся части плода несколько продольных бороздок.

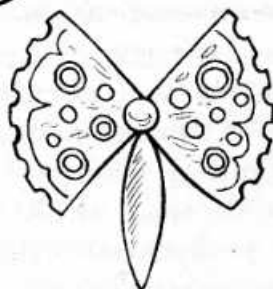
3. Подготовленный лимон нарежьте толстыми кружочками.

4. Из каждого кружочка вырежьте 2 узких V-образных сегмента, оставив заготовку в виде крылышек бабочки.

5. Со срезанного кончика лимона снимите кожуру, сделайте из нее туловище бабочки и приложите к крылышкам.

6. Маслину нарежьте колечками различной величины и разместите их на крылышках бабочки (рис. 21).

21



КОРЗИНКА ИЗ ЛИМОНА

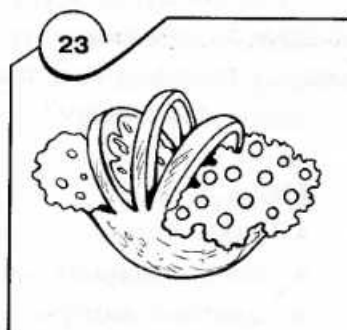
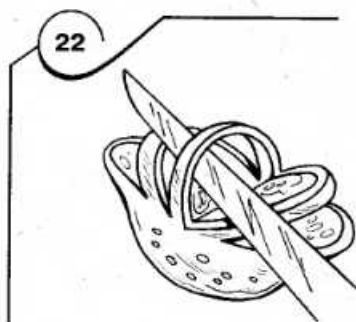
Это оригинальное и эффектное украшение подходит для холодных и горячих блюд из рыбы и морепродуктов. Изящную корзинку можно поместить в середину большой композиции, а по краям разложить декоративные ломтики лимона.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.
- Зелень кудрявой петрушки
- Томатная паста — 10 г

Этапы работы

1. У промытого и обсушенного лимона срежьте боковую часть, чтобы придать ему устойчивость.
2. По центру противоположной стороны сделайте 2 поперечных надреза до середины плода на расстоянии 3 мм друг от друга.
3. Справа от центра выполните еще один такой же разрез, направляя нож по диагонали к середине. В результате вы извлечете из лимона небольшую дольку.
4. Отступив на 3 мм вправо, снова сделайте надрез до середины. У вас получится половинка крышки будущей корзинки.
5. Освободите место для «ягод», надрезав плод справа посередине параллельно дну и удалив еще одну дольку.
6. Оформите вторую половину крышки, проделав операции пп. 3–5 с левой стороны плода.
7. Аккуратно удалите мякоть из центрального ломтика, освободив ручку корзинки (рис. 22).
8. Вложите в корзинку с обеих сторон промытые и обсушенные веточки кудрявой петрушки.
9. С помощью кондитерского мешка, заполненного томатной пастой, оформите ягоды (рис. 23).



Для изготовления такого украшения используются любые плоды цитрусовых. Декоративными веерами вы можете оформить десерт, сладкую выпечку, фруктовый салат или бокал с коктейлем.

Ингредиенты

- Апельсин, лимон или лайм — 1 шт.

Этапы работы

1. Плод вымойте, обсушите, разрежьте пополам вдоль и уложите срезом вниз.

2. Из середины плода с помощью острого ножа вырежьте первую дольку.

3. Продолжайте вырезать дольки, направляя инструмент к центру плода. Каждый следующий ломтик будет крупнее предыдущего.

4. Уложите дольки в виде веера (рис. 24).

24



ПИОН ИЗ МАНДАРИНА

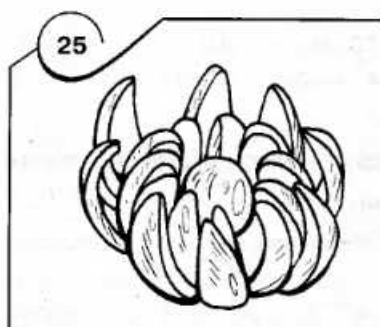
Этот изящный цветок украсит фруктовый салат, желе или любое другое сладкое блюдо.

Ингредиенты

- Мандарин — 1 шт.
- Консервированная вишня — 1 шт.

Этапы работы

1. Мандарин помойте, обсушите и острым ножом сделайте на кожуре несколько продольных разрезов от верхнего края, не доходя до нижней части плода.



Получившиеся лепестки аккуратно отогните.

2. Плод разделите на дольки так, чтобы снизу они соединялись друг с другом.

3. В центр цветка положите консервированную вишню (рис. 25).

Подсвечник из апельсина



Эта изысканная деталь оформления придаст неповторимое очарование вашему праздничному ужину. Таким подсвечником (рис. 26) можно декорировать блюдо с фруктами или холодную закуску из мяса.

Ингредиенты

- Апельсин — 1 шт.

Этапы работы

1. У апельсина удалите кончик для придания устойчивости.

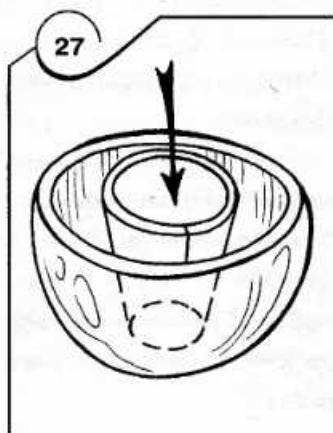
2. Подготовленный плод разделите на 2 части, выполнив поперечный разрез на расстоянии примерно $\frac{2}{3}$ от верхушки.

3. Из более крупной части извлеките мякоть. С помощью формочки сделайте в ней круглое отверстие (рис. 27).

4. На стенках получившейся крышки вырежьте рисунок в виде звездочек, используя специальную выемку (рис. 28).

5. В середину меньшей части апельсина вставьте свечку. Сверху поместите крышку, украшенную звездочками.

Если вы хотите сделать подсвечник меньшего размера, вместо апельсина используйте мандарин.

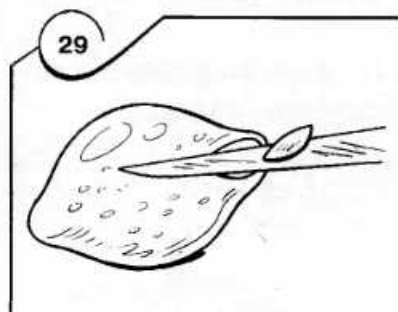


Эта забавная фигурка может стать оригинальным украшением стола с холодными мясными закусками. На детском празднике ваш поросенок непременно вызовет всеобщий восторг. Однако в этом случае не забудьте предупредить юных гостей о том, что украшение выполняет исключительно декоративную функцию.

Ингредиенты

- Лимон большого размера — 1 шт.
- Черный перец горошком — 2 шт.

Этапы работы

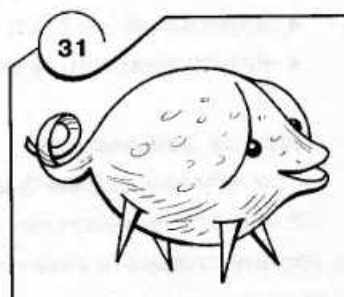
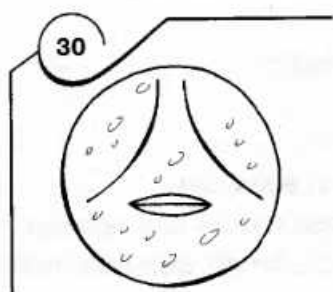


1. На кончике лимона аккуратно выполните два угловых разреза и извлеките маленький кусочек мякоти (рис. 29). Таким образом вы оформите рот будущего поросенка.

2. С каждой стороны сделайте дугообразный надрез (рис. 30). Слегка раздвиньте кожуру и вставьте в образовавшиеся отверстия горошины черного перца (глаза).

3. С противоположного конца плода аккуратно срежьте тонкую полоску кожуры, не отделяя ее полностью. Получится хвост поросенка.

4. В качестве ножек можно использовать короткие палочки для оливок (рис. 31).



ЯБЛОКИ

Для декорирования блюд вы можете использовать сорта яблок с красной, желтой и зеленой кожицей. Выбирайте спелые твердые плоды среднего размера без пятен и механических повреждений. Яблоки рекомендуется хранить при температуре около 0 °С.

При работе с яблоками вам потребуются инструмент для снятия кожицы, приспособление для удаления сердцевины, нож для каннелирования и выемки различных размеров.

ФАРШИРОВАННОЕ ЯБЛОКО

Это украшение можно использовать не только для оформления сладких блюд, но и в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Яблоко — 1 шт.
- Фисташки — 4–5 шт.
- Чернослив — 1 шт.
- Фруктовый или ягодный мусс

Этапы работы

1. У яблока срежьте донце и верхушку.
2. На оставшейся части плода ножом для каннелирования сделайте несколько ровных продольных ложбинок.
3. С помощью специального приспособления удалите сердцевину.
4. Образовавшееся отверстие заполните муссом, по краю разместите половинки фисташек, сверху положите чернослив (рис. 32).

32



ВЕСЕЛЫЙ ЕЖИК

Симпатичный ежик из половинки яблока — замечательное украшение для детского праздничного сто-

ла. Он не только отлично смотрится на блюде с фруктами или сладким салатом, но и сам по себе является вкусным лакомством.

Ингредиенты

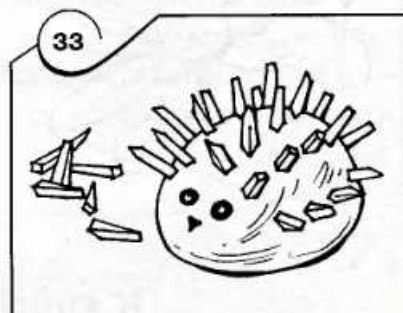
- Яблоко — 1 шт.
- Обжаренный миндаль — 10–15 шт.

Этапы работы

1. С помощью специального приспособления снимите с яблока кожицу.

2. Разрежьте плод пополам вдоль и выемкой удалите сердцевину.

3. Из обжаренного миндаля сделайте иголки и воткните их в половинку яблока (рис. 33).



РОМАШКА

Этот незатейливый, но очень милый цветок украсит любое сладкое блюдо на вашем столе. Оформите ромашками большую композицию или положите по одной штуке на каждую порцию десерта.

Ингредиенты

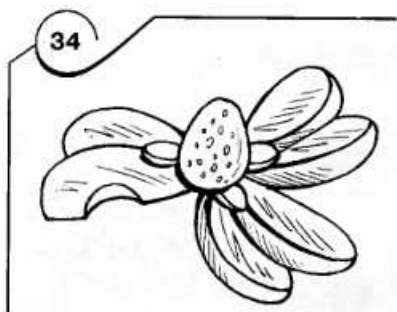
- Яблоко — 1 шт.

- Клубника — 1 шт.
- Фисташки — 3–5 шт.

Этапы работы

1. Яблоко очистите от кожицы с помощью специального инструмента.

2. Подготовленный плод разрежьте пополам и удалите сердцевину.



3. Половину яблока нарежьте равными дольками.

4. Уложите дольки в виде цветка, в центр поместите ягоду клубники и половинки фисташек (рис. 34).

КЛУБНИКА

Клубника в сочетании с другими фруктами или отдельно используется для украшения десертов, выпечки и прочих сладких блюд. Благодаря яркой окраске этой ягоды для нее всегда найдется место в композиции.

Выбирайте крупные спелые ярко-красные ягоды с неповрежденными чашелистиками.

Клубника не может храниться долго, поэтому покупать ее желательно непосредственно перед использованием.

Это простое, но изысканное украшение вы можете использовать и как самостоятельный элемент оформления, и как составляющую сложной композиции. Во втором случае оно непременно станет главной и самой заметной деталью.

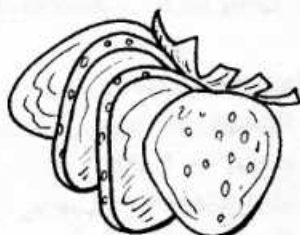
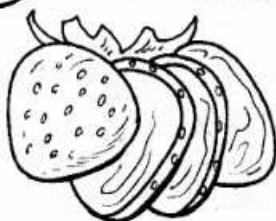
Ингредиенты

- Клубника — 1 шт.

Этапы работы

1. С помощью ножа выполните на ягоде 3–4 ровных продольных разреза, не доходя до чашелистика.
2. Раздвиньте ломтики в виде веера, не отделяя их друг от друга (рис. 35).

35



БАНАН

Бананы применяются в кулинарии как в свежем, так и в жареном виде. Эти сладкие ароматные плоды вкус-

ны сами по себе и в сочетании с другими фруктами; кроме того, они удачно дополняют горячие мясные блюда.

Если вы предполагаете использовать для украшения свежие бананы, выбирайте спелые плоды с желтой кожурой, покрытой мелкими темными точками. Эти фрукты не следует хранить в холодильнике: при низкой температуре они приобретают неприятный горьковатый вкус. Очистив банан от кожуры, сразу сбрызните его лимонным соком, чтобы мякоть не потемнела.

ЛОДОЧКА ИЗ БАНАНА

Предлагаем оригинальный способ подачи десерта. Декоративную лодочку из банана можно заполнить не только фруктами и ягодами, но также взбитыми сливками, кремом, муссом и т. д.

Ингредиенты

- Банан — 1 шт.
- Киви — 1 шт.
- Мандарин — 1 шт.
- Клубника — 2–3 шт.

Этапы работы

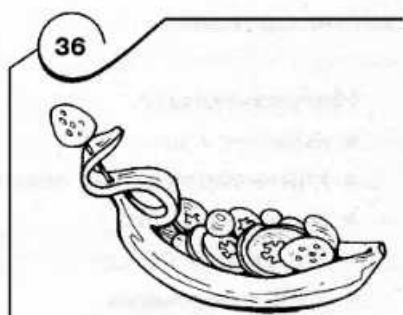
1. Банан помойте, обсушите, острым ножом аккуратно надрежьте кожуру с внутренней стороны плода.

2. Отогните кожуру и закрепите ее с помощью зубочистки, оформив парус будущей лодки. Сверху поместите ягоду клубники.

3. Ножом-выемкой извлеките мякоть банана и нарежьте ее ломтиками.

4. Киви нарежьте кружочками, оставшуюся клубнику — ломтиками, мандарин очистите и разделите на дольки.

5. Подготовленными фруктами заполните лодочку (рис. 36).



КИВИ

Плоды киви имеют ярко-зеленый цвет и очень декоративны в разрезе, благодаря чему они часто применяются для оформления блюд.

Зрелые плоды немного мягкие на ощупь. Хранить их следует в холодильнике, в отделении для фруктов. Если вы приобрели недоспевшие киви, оставьте их в комнате на несколько дней для дозревания.

КОРОНА ИЗ КИВИ

Это украшение используется для оформления сладких блюд, а также подается в качестве самостоятель-

ного десерта. Корону из киви можно заполнить любыми фруктами, ягодами, орехами, взбитыми сливками, кремом, муссом и др.

Изумрудная мякоть плода будет эффектно смотреться в сочетании с красным, белым, желтым, оранжевым цветами.

Ингредиенты

- Киви — 1 шт.
- Каннелированный ломтик манго — 1 шт.
- Вишня — 1 шт.
- Миндаль — 1 шт.
- Взбитые сливки

Этапы работы

1. У киви острым ножом удалите плодоножку, а затем аккуратно, стараясь не повредить плод, снимите кожицу.

37



2. Для придания устойчивости срежьте основание.

3. С помощью ножа с V-образным профилем разрежьте плод пополам.

4. Корону поместите на каннелированный ломтик манго, сверху выложите взби-

тые сливки, украсьте миндалем и ягодой вишни (рис. 37).

АНАНАС

Свежие или консервированные ананасы широко используются для украшения блюд и напитков. Плоды можно употреблять не только в качестве десерта, но и как дополнение к мясу, птице или рыбе. Благодаря довольно большому размеру и своеобразной форме ананас наряду с арбузом, дыней и некоторыми другими фруктами часто применяется для изготовления декоративных емкостей.

У спелого ананаса корка снизу желто-оранжевая, а сверху медово-красная. Полностью созревшие плоды рекомендуется хранить при температуре 8–9 °С в течение 10–12 дней. В холодильнике мякоть ананаса темнеет и становится водянистой на вкус. При слишком высокой температуре плоды быстро перезревают.

ДЕКОРАТИВНАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ АНАНАСА (ВАРИАНТ 1)

Подав фруктовое ассорти в такой оригинальной и экзотической емкости, вы наверняка удивите своих гостей.

Разноцветные ломтики фруктов эффектно смотрятся на фоне яркой зелени листьев ананаса.

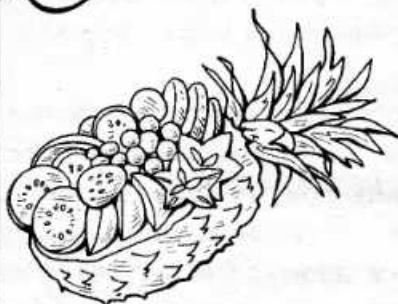
Ингредиенты

- Ананас — 1 шт.

- Ассорти из фруктов (кружочки киви, клубника, дольки яблок и персиков, звездочки карамболы, виноград, вишня)

Этапы работы

38



1. Ананас помойте, обсушите и разрежьте пополам вдоль, не удаляя корку и листья.

2. С помощью ножа-выемки извлеките из плода мякоть и нарежьте ее ломтиками.

3. Полученную емкость заполните фруктовым ассорти и ломтиками мякоти ананаса (рис. 38).

ДЕКОРАТИВНАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ АНАНАСА (ВАРИАНТ 2)

Ниже описан еще один способ изготовления декоративной емкости из ананаса. В качестве начинки можно использовать любые продукты, сочетающиеся друг с другом по вкусу и цвету.

Ингредиенты

- Ананас — 1 шт.

- Киви — 1 шт.
- Дынные шарики — 10–15 шт.
- Вишня — 1 шт.
- Мясное ассорти

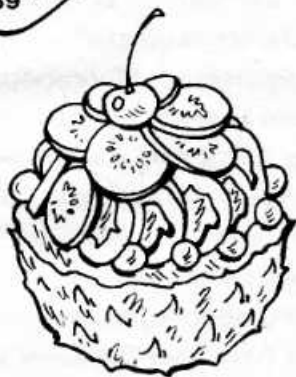
Этапы работы

1. Ананас помойте, обсушите и разделите пополам поперек. Для придания устойчивости срежьте основание плода.

2. Специальным ножом-выемкой извлеките из половинки ананаса мякоть.

3. Емкость заполните мясным ассорти, сверху выложите кружочки киви, по краю разместите дынные шарики. Украсьте композицию вишней (рис. 39).

39



Дыня

Разные сорта дыни отличаются друг от друга вкусом и окраской. Цвет мякоти плода варьируется от зеленовато-белого до насыщенно-оранжевого и красного. Корка может быть гладкой или сетчатой, лимонно-желтой, зеленой, коричневой, сероватой или красно-оранжевой. У некоторых сортов она полосатая. Форма и размер плода также бывают различными. Су-

ществуют дыни идеально круглые и продолговатые, крупные, средние и мелкие. Все эти особенности могут с успехом использоваться при изготовлении украшений и составлении композиций.

Спелость плода определяется по аромату. Полностью созревшие дыни имеют запах ананаса и мускуса. Тупой конец плода немного мягкий на ощупь.

Неповрежденные дыни могут храниться в течение нескольких месяцев. Оптимальная температура для них составляет 0 °С.

Дыню, пожалуй, можно назвать идеальным плодом для карвинга. Многообразие форм, размеров, цветов корки и мякоти предоставляет неограниченные возможности для экспериментов.

Дыню можно подавать как десерт отдельно или в сочетании с разными фруктами (непременно в охлажденном виде), комбинировать с другими продуктами, использовать в качестве составного элемента при создании больших композиций. Из крупных ровных плодов получаются очень эффектные декоративные емкости.

Для работы с дыней вам потребуются набор ножей, круглые и овальные выемки, приспособление для отделения мякоти от корки.

ЛОДОЧКА ИЗ ДЫНИ

В этой композиции дыня выступает в качестве самостоятельного десерта. Для украшения можно ис-

пользовать любые фрукты и ягоды. Подавать такой десерт рекомендуется на колотом льду.

Ингредиенты

- Дыня — 1 шт.
- Долька апельсина или мандарина — 1 шт.
- Вишня — 1 шт.

Этапы работы

1. Дыню помойте, обсушите и разрежьте вдоль на 8 частей.

2. Выемкой удалите из одной части плода семена.

3. Мякоть аккуратно отделите от корки и нарежьте ломтиками с помощью гофрированного ножа.

4. Лодочку заполните рифлеными ломтиками дынной мякоти, украсьте долькой апельсина или мандарина и вишней, закрепив их зубочисткой (рис. 40).

40



КОРОНА ИЗ ДЫНИ

Корону можно вырезать из всего, что имеет округлую форму, в том числе из дыни. Для изготовления

этого украшения выбирайте плоды небольшого размера с декоративной коркой.

Ярко-красные ягоды клубники, в данном случае выступающие в качестве детали оформления, удачно контрастируют с желтой или оранжевой мякотью дыни.

Ингредиенты

- Дыня — 1 шт.
- Клубника — 10–15 шт.

Этапы работы

41



1. Дыню помойте, обсушите полотенцем и острым ножом в форме буквы V аккуратно выполните поперечный зигзагообразный надрез по окружности плода.

Каждый раз вводите инструмент в центр дыни.

2. Аккуратно разделите половинки и выемкой удалите из них семена.

3. Для придания устойчивости срежьте основание у дыни.

4. Корону рекомендуется украсить ягодами клубники (рис. 41).

ДЕКОРАТИВНАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ ДЫНИ (ВАРИАНТ 1)

Для изготовления этой декоративной емкости выберите крупный плод с эффектно окрашенной коркой.

В качестве начинки можно использовать любые продукты.

В данном случае это салат, приготовленный из свежих фруктов.

Ингредиенты

- Дыня — 1 шт.
- Фруктовый салат

Этапы работы

1. У дыни срежьте основание и верхушку и острым ножом разделите плод пополам, выполнив поперечный разрез.

2. Удалите семена и с помощью специальной круглой выемки вырежьте из мякоти 8–10 шариков.

3. Получившуюся емкость заполните фруктовым салатом. По краю аккуратно разложите дынные шарики (рис. 42).

42



ДЕКОРАТИВНАЯ ЕМКОСТЬ ИЗ ДЫНИ (ВАРИАНТ 2)

Этот интересный вариант декоративной емкости отличается от описанного выше величиной и оформлением.

Неповторимое очарование придает композиции кокетливая шляпка, изготовленная из верхушки дыни.

Ингредиенты

- Дыня — 1 шт.
- Дольки апельсина — 2 шт.
- Вишня — 1 шт.
- Ядро грецкого ореха — 1 шт.
- Помидоры черри — 2 шт.
- Салат

43



Этапы работы

1. Дыню вымойте, обсушите полотенцем и срежьте верхушку примерно на $\frac{1}{3}$.

2. Из более крупной части плода извлеките семена с небольшим количеством мякоти. Чтобы придать емкости устойчивость, срежьте основание.

3. Заполните чашу салатом, украсьте дольками апельсина, вишней и грецким орехом.

4. Верхушку дыни вместе с помидорами черри наденьте на шпажку и закрепите полученную шляпку на краю декоративной емкости (рис. 43).

КАРТОФЕЛЬ

Картофель применяется для изготовления украшений в отварном, обжаренном или сыром виде. В последнем случае элементы оформления выполняют исключительно декоративную функцию, поэтому их рекомендуется размещать отдельно от основного блюда.

Если украшения предполагается употреблять в пищу, обязательно нужно учитывать правила сочетания продуктов.

Традиционно картофель подается в качестве гарнира к мясу, рыбе и различным салатам.

Мякоть клубней обладает нейтральным цветом, поэтому при изготовлении украшений из картофеля часто применяются пищевые красители.

Это дает возможность придавать деталям оформления практически любые оттенки. Лучше, если красители будут натуральными.

Для карвинга рекомендуется выбирать ровные округлые молодые клубни большого или среднего размера.

На них не должно быть темных пятен и механических повреждений.

Это забавное украшение используется для оформления мясных блюд, салатов и закусок (бутерброды, канапе и др.).

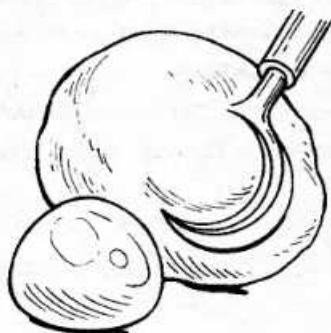
Вы можете разместить несколько грибочков в центре или по краю большой композиции или положить по одной штуке на каждую тарелку. Кроме того, таким оригинальным способом можно подать картофель в качестве гарнира к мясу.

Ингредиенты

- Клубни картофеля — 5–10 шт.
- Зелень петрушки
- Соль по вкусу

Этапы работы

44



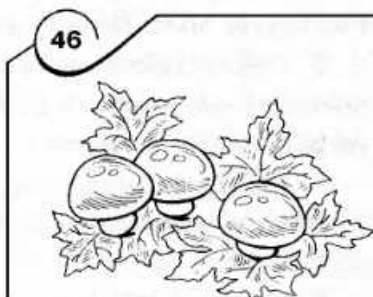
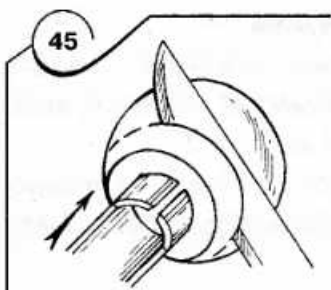
1. Картофель очистите и помойте.

2. С помощью большой круглой выемки вырежьте из клубней шарики (рис. 44).

3. В каждый шарик вставьте высечку для удаления сердцевины из фруктов примерно на $\frac{1}{3}$, затем аккуратно обрежьте мякоть вокруг нее. Извлеките инструмент.

4. В результате этих действий у вас получится ножка гриба (рис. 45).

5. Грибочки опустите в подсоленную воду и варите до готовности, после чего откиньте на дуршлаг и выложите на блюдо, украсив зеленью петрушки (рис. 46).



Ежики

Если ваш ребенок отказывается есть картофель, попробуйте решить проблему творчески и подать это блюдо в виде смешных ежиков.

Такое украшение подойдет и для вашего праздничного стола.

Картофельного ежика можно сделать основным элементом крупной композиции или подать отдельно в качестве гарнира.

Ингредиенты

- Клубень картофеля большого размера — 1 шт.
- Сладкий перец — 1 шт.

- Черный перец горошком — 3 шт.
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Картофель очистите, помойте и разрежьте пополам вдоль.
2. Каждую половинку обрежьте острым ножом так, чтобы она приобрела форму капли.
3. Подготовленные половинки опустите в подсоленную воду и варите до готовности, затем откиньте на дуршлаг и остудите.
4. У сладкого перца удалите семена и плодоножку, мякоть нарежьте тонкой соломкой длиной примерно 2,5 см.
5. На выпуклой стороне половинок картофеля выполните несколько неглубоких разрезов и вставьте в них иголки из сладкого перца.
6. Из горошин черного перца сделайте ежику глаза и нос.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ

Медальонами из картофеля можно оформить большую композицию или подать их в качестве гарнира к мясу.

Ингредиенты

- Клубни картофеля — 2–3 шт.
- Помидор — 1 шт.

- Маслины — 10–15 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Майонез — 50 г

Этапы работы

1. Клубни картофеля очистите, помойте и нарежьте ровными кружочками с помощью специальной выемки.

2. Подготовленный картофель обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

3. Помидор помойте, нарежьте кружочками и положите по одному на каждый ломтик картофеля.

4. Медальоны смажьте майонезом, украсьте маслинами и закрепите их с помощью шпажек (рис. 47).

47



ФИГУРНЫЕ ЛОМТИКИ

Если вы решили подать к мясу или птице обжаренный картофель, нарежьте его фигурками — и обычный гарнир превратится в оригинальное украшение. Такими декоративными ломтиками можно оформить блюдо или поднос с закусками.

Ингредиенты

- Клубни картофеля большого размера — 3–4 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.

Этапы работы

48



1. Картофель очистите, помойте и нарежьте кружочками толщиной примерно 5 мм.

2. С помощью формочек вырежьте из кружочков фигурки (звездочки, сердечки и др.).

3. Подготовленные ломтики обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета (рис. 48).

ДЕКОРАТИВНЫЕ ЧАШЕЧКИ

Это украшение может выступать в качестве самостоятельной закуски и составного элемента большой композиции. Кроме того, это прекрасный гарнир к мясу и птице.

Чашечки можно заполнять любыми продуктами, сочетающимися с картофелем по вкусу. В данном случае используется салат, приготовленный из вареной говядины.

Ингредиенты

- Клубни картофеля — 4–5 шт.
- Мясной салат
- Соль по вкусу

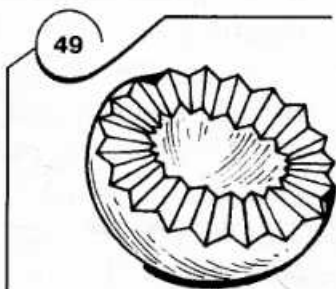
Этапы работы

1. Клубни картофеля очистите, помойте и разрежьте пополам вдоль.

2. Из каждой половинки овальной выемкой извлеките середину, оставив стенки толщиной 2 см.

3. По краю чашечек вырежьте зубчатый рисунок, используя V-образный нож (рис. 49).

4. Подготовленные чашечки отварите в подсоленной воде, затем откиньте на дуршлаг, остудите и заполните мясным салатом (рис. 50).



БУТОНЫ РОЗ

Розовые бутоны, вырезанные из картофеля, — очень эффектное украшение для горячих блюд из мяса и птицы.

Они будут прекрасно смотреться на фоне зелени салата или петрушки.

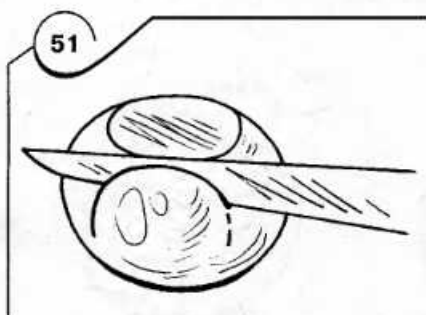
К сожалению, такие аккуратные цветки можно вырезать только из сырого картофеля, поэтому украшение несъедобно.

Ингредиенты

- Клубни картофеля — 2–3 шт.
- Зелень петрушки или кресс-салата
- Пищевой краситель красного или желтого цвета

Этапы работы

1. Клубни картофеля очистите и с помощью круглой выемки вырежьте из них шарики.



2. У каждого шарика аккуратно срежьте верхушку.

3. Обозначьте лепестки будущих бутонов, выполнив по окружности шарика 3 дугообразных надреза (рис. 51).

4. Чтобы сформировать объемные лепестки, удалите тонкий слой мякоти вокруг каждого из них.

5. Аналогичным образом сделайте еще по 3 лепестка (ближе к центру бутона) (рис. 52).

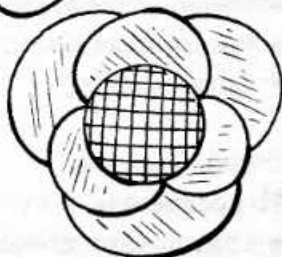
6. В серединке выполните насечку в виде сеточки (рис. 53).

7. Покрасьте бутоны пищевым красителем и оформите зеленью.

52



53



КАННЕЛИРОВАННЫЕ КРОКЕТЫ

Картофельные крокеты, украшенные каннелюрами, подаются в качестве гарнира к мясу и птице.

Кроме того, вы можете оформить их в виде медальонов и использовать при составлении крупной композиции (рис. 54).

54



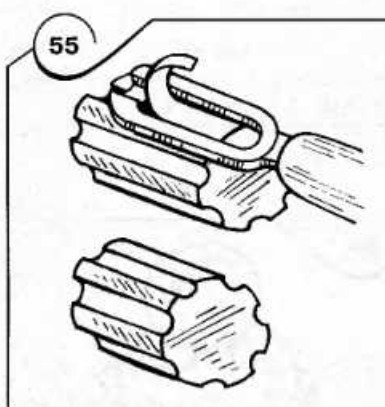
Ингредиенты

- Клубни картофеля — 5–6 шт.
- Яйца — 4 шт.
- Молоко — 1 стакан
- Мука — 5 ст. л.
- Сливочное масло — 3 ст. л.

- Зелень укропа
- Панировочные сухари
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Картофель очистите, отварите в подсоленной воде, разомните, добавьте молоко, сливочное масло,



3 яичных желтка, муку, измельченную зелень укропа и тщательно перемешайте.

2. Из приготовленного теста сформируйте колбаски и нарежьте их цилиндриками длиной примерно 5 см.

3. Используя нож для каннелирования, сделайте на цилиндриках продольные бороздки (рис. 55).

4. Крокеты обмакните во взбитое яйцо, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

МОРКОВЬ

Разные сорта моркови отличаются друг от друга формой, величиной и яркостью окраски. Для карвин-

га лучше всего приобретать крупные сочные корнеплоды насыщенно-оранжевого цвета.

Морковь рекомендуется хранить в холодильнике, в отделении для овощей. Чтобы корнеплоды дольше оставались свежими, у них не следует удалять ботву.

Очищенную морковь нежелательно на длительное время помещать в воду, поскольку при этом теряются полезные минеральные вещества и витамин С. Чтобы корнеплоды не завяли, их нужно положить в сухую емкость и накрыть влажной тканью. В таком виде морковь можно оставить на 2–3 часа.

КАННЕЛИРОВАННЫЕ КРУЖОЧКИ

Каннелированными кружочками моркови, по форме напоминающими звездочки, можно украсить блюдо с закусками или салат.

Особенно эффектно они смотрятся в сочетании с зеленью.

Ингредиенты

- Крупная морковь — 1 шт.
- Маслины — 10 шт.
- Майонез — 20 г

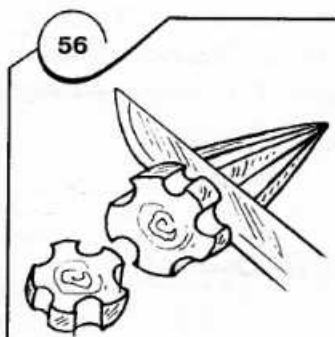
Этапы работы

1. Морковь помойте, отварите, остудите и очистите.

2. С помощью специального ножа вырежьте на корнеплоде декоративные продольные ложбинки — каннелюры.

3. Нарежьте морковь ровными кружочками толщиной примерно 5 мм (рис. 56).

4. Каждый кружочек смажьте майонезом и украсьте маслиной (рис. 57).



ДЕКОРАТИВНЫЕ КУЛЕЧКИ

Кулечки из моркови используются при оформлении крупных композиций и различных закусок. Также ими можно украсить гарнир, подаваемый к блюдам из рыбы.

Ингредиенты

- Морковь — 1 шт.
- Маслины — 5–6 шт.

Этапы работы

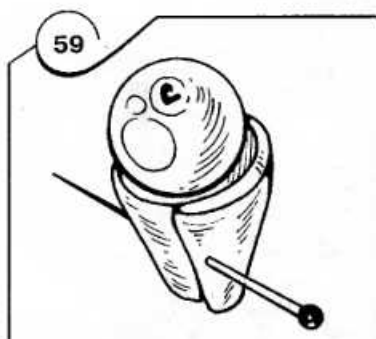
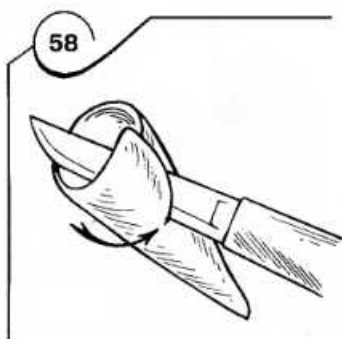
1. Морковь помойте, отварите, остудите и очистите.

2. Острым ножом срежьте тонкую пластину длиной примерно 4 см и шириной 2 см, двигаясь по спирали от верхушки к низу (рис. 58).

3. Аналогичным образом сделайте еще несколько таких пластин.

4. Сверните пластины в виде кулечков и закрепите их палочками для оливок.

5. Внутри каждого кулечка поместите маслину (рис. 59).



Парусники

Парусниками можно оформлять различные закуски — бутерброды, канапе и медальоны (рис. 60).

Яркие ломтики моркови эффектно контрастируют с нежной зе-



ленью салата. Такие украшения хорошо смотрятся в композициях.

Ингредиенты

- Морковь — 1 шт.
- Листья салата

Этапы работы

1. Морковь помойте, отварите, остудите и очистите.



2. Подготовленный корнеплод разрежьте поперек на несколько частей длиной около 5 см.

3. Полученные цилиндрики разрежьте вдоль на 4 части.

4. В середину каждого ломтика воткните шпажку с наколотым на нее листом салата (рис. 61).

Фигурки

Фигурно нарезанными ломтиками моркови оформляются крупные композиции. Также их можно положить на медальоны и подать в качестве закуски (рис. 62).

Еще один вариант использования фигурок из моркови — украшение гарнира к блюдам из рыбы.

Ингредиенты

- Морковь — 1 шт.
- Майонез — 20 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Морковь помойте, отварите, очистите и остудите.

2. Подготовленный корнеплод нарежьте равными кружочками толщиной около 5 мм.

3. Из кружочков с помощью формочек вырежьте различные фигурки, смажьте их майонезом и посыпьте измельченной зеленью пет-



БУТОН ХРИЗАНТЕМЫ

Оранжевые хризантемы из моркови способны украсить любую композицию. Для большего эффекта вы можете сделать настоящий букет, расположив яркие бутоны на блюде с гарниром из зелени петрушки и салата.

Ингредиенты

- Морковь большого размера — 1 шт.

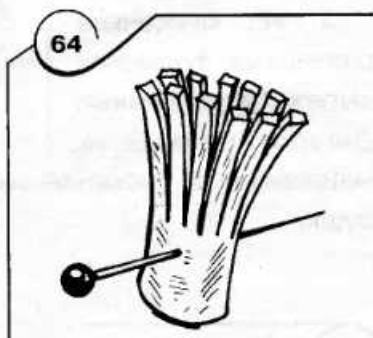
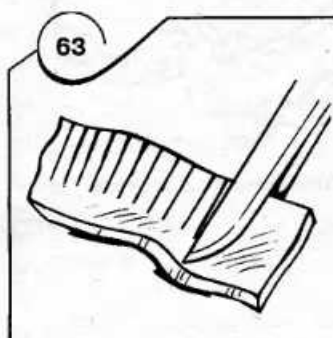
Этапы работы

1. Морковь помойте, отварите, остудите и очистите.

2. Острым ножом с широким лезвием срежьте с корнеплода тонкую пластину, двигаясь по спирали от верхушки к кончику.

3. Расправьте пластину и сделайте по всей ее длине ровные поперечные надрезы, не доходя до противоположного края (рис. 63).

4. Сверните пластину в рулон и закрепите шпажкой с ненадрезанной стороны (рис. 64).



МОРКОВНЫЕ ШАРИКИ

Морковные шарики — подходящий гарнир к рыбе и мясу. Вы можете уложить их по краю круглого блюда или подноса, оформив большую композицию, или

нанизать на шпажки и использовать для украшения закусок.

Из таких шариков составляются различные орнаменты. Особенно хорошо они смотрятся в сочетании с зеленью.

Ингредиенты

- Морковь — 1 шт.

Этапы работы

1. Морковь помойте, отварите и очистите.
2. С помощью круглой выемки вырежьте из корнеплода шарики.

ЕЛОВАЯ ШИШКА

Эту оригинальную деталь можно использовать для оформления любых композиций из мяса и овощей.

Нанизав шишки на шпажки и прикрепив их к листьям салата, вы получите яркий букет, который вполне подойдет для украшения праздничного стола.

Ингредиенты

- Морковь — 1 шт.

Этапы работы

1. Используя подходящий инструмент, придайте корнеплоду моркови цилиндрическую форму и закруглите более широкий край.

65



2. У основания выполните дугообразный надрез (рис. 65).

3. Чтобы сформировать объемную чешуйку, снимите тонкий пласт мякоти позади надреза.

4. Продолжайте вырезать чешуйки, двигаясь от основания к верхушке цилиндра. Надрезы рас-

полагайте в шахматном порядке. Верхние чешуйки должны быть длиннее нижних (рис. 66).

5. Оформив три последние чешуйки, удалите конусообразный кусочек мякоти между ними (рис. 67).

66



67



РЕДИС

Редис традиционно используется для приготовления закусок и салатов. Его темно-красная кожи-

ца выгодно контрастирует с белоснежной мякотью, благодаря чему этот овощ часто применяется в карвинге.

По вкусу редис сочетается со свежими овощами, зеленью, сметаной, растительным и сливочным маслами.

Для изготовления украшений рекомендуется приобретать твердые гладкие корнеплоды, лишенные трещин и пустот.

Хранится редис в холодильнике не дольше 10 дней.

ПИОН ИЗ РЕДИСА

Красные цветки с белыми серединками дополняют композицию из овощей и зелени.

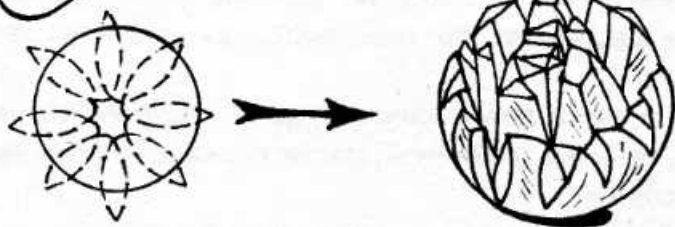
Вы можете использовать пионы из редиса для оформления гарнира к мясу, расположив их среди листьев зеленого салата и веточек петрушки, либо составить букет.

Ингредиенты

- Редис — 1 шт.

Этапы работы

1. У редиса срежьте основание и верхушку.
2. С помощью серповидного ножа выполните на корнеплоде 6–8 дугообразных надрезов так, как показано на (рис. 68).



ОБЪЕМНЫЙ ВЕЕР

Это простое в изготовлении, но эффектное украшение можно сделать основным или дополнительным элементом композиции.

Веера из редиса используйте при оформлении блюда с закусками или подайте в качестве гарнира к холодному мясу.

Ингредиенты

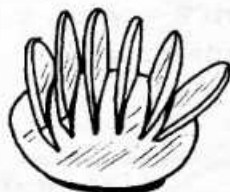
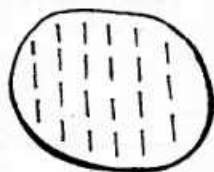
- Редис — 2 шт.

Этапы работы

1. Редис вымойте, обсушите и удалите хвостики.
2. Один из корнеплодов нарежьте тонкими ровными кружочками.

3. У второго корнеплода срежьте основание, чтобы придать ему устойчивость, а сверху сделайте несколько прямых надрезов примерно на $\frac{1}{2}$ глубины.

4. В надрезы вставьте подготовленные кружочки (рис. 69).



АКТИНИЯ

Экзотический объемный цветок из редиса — прекрасное украшение для праздничного стола. Его можно поместить в центр большой композиции, оформив зеленью и овощами, или положить в вазу с колотым льдом.

Ингредиенты

- Редис — 1 шт.

Этапы работы

1. Редис помойте, обсушите и удалите хвостик.

2. С помощью ножа для каннелирования сделайте на корнеплоде несколько неглубоких продольных ложбинок, не полностью срезав полосы кожицы (рис. 70).

70



3. Чтобы цветок принял нужную форму, положите его в емкость с холодной водой и оставьте на несколько минут.

ПЛОСКИЙ ЦВЕТОК

Таким симпатичным цветком с красными лепестками и оранжевой серединкой можно украсить блюдо с овощным или мясным салатом.

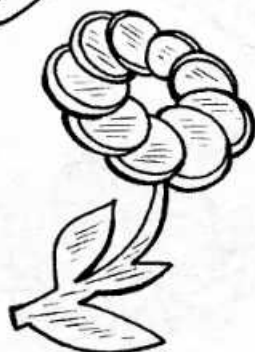
Украшение будет уместно и на детском праздничном столе.

Ингредиенты

- Редис — 1 шт.
- Кружочек моркови — 1 шт.
- Зеленый лук

Этапы работы

71



1. Редис помойте и нарежьте равными кружочками.

2. Расположите кружочки в виде лепестков, в центр поместите ломтик моркови.

3. Из зеленого лука аккуратно выложите стебель и листья цветка (рис. 71).

Вырезанную из редиса корону можно поместить в центр большой композиции или расположить несколько штук на краю подноса.

Также эта деталь используется для оформления закусок.

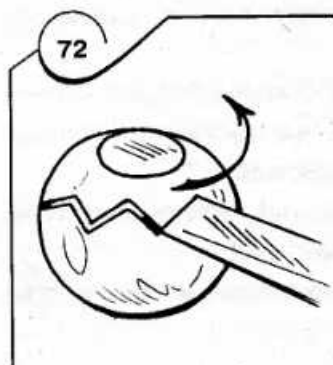
Ингредиенты

- Редис — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.
- Зелень петрушки
- Майонез

Этапы работы

1. Редис помойте, обсушите, удалите ботву и хвостик и подрежьте оба кончика.

2. Ножом в форме буквы V выполните поперечный зигзагообразный разрез по окружности, вводя инструмент в середину корнеплода (рис. 72).



3. Аккуратно разделите половинки, развернув их в разные стороны.

4. Одну корону украсьте маслиной, другую — майонезом и зеленью петрушки (рис. 73).

МАРГАРИТКА

Маргаритками, вырезанными из редиса, обычно оформляются овощные гарниры. Такими цветками можно украшать закуски и дополнять композиции. Красно-белая маргаритка будет хорошо смотреться в лодочке из огурца.

Ингредиенты

- Редис — 1 шт.
- Зелень укропа
- Майонез

Этапы работы

1. Редис помойте, обсушите, удалите ботву и хвостик. Для придания устойчивости подрежьте основание.

2. Острым ножом сделайте на корнеплоде 8–10 неглубоких (до мякоти) продольных надрезов, начиная с верхушки и не доходя до основания.

3. Аккуратно отделите лепестки, пользуясь ножом с узким коротким лезвием (рис. 74).

4. Опустите цветок в холодную воду, чтобы он принял нужную форму.

5. Середину маргаритки смажьте майонезом и посыпьте измельченной зеленью укропа (рис. 75).

74



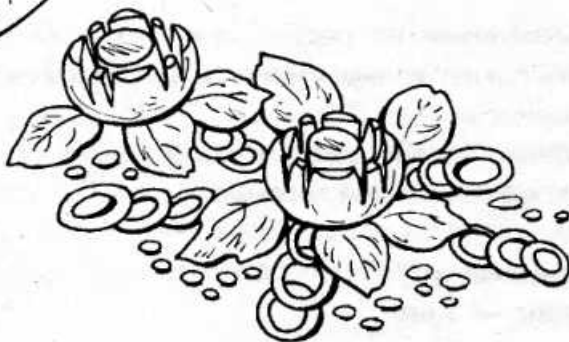
75



БЕЛАЯ РОЗА

Белые розы из редиса — изысканное украшение для больших композиций. Особенно красиво будут смотреться эти цветки, если оформить их листьями кресс-салата (рис. 76).

76



Ингредиенты

- Редис — 1 шт.

Этапы работы

77



1. Редис помойте, обсушите, удалите ботву и хвостик, обрежьте верхушку и аккуратно снимите кожицу.

2. Сделайте на корнеплоде 5 дугообразных пересекающихся надрезов так, как показано на рис. 77.

3. Опустите готовую розу в холодную воду, чтобы расправились лепестки.

ХРИЗАНТЕМА ИЗ РЕДИСА

Вырезанными из редиса хризантемами можно украсить блюдо из мяса или птицы, разложив их по краю подноса.

Особенно хорошо смотрится букет из нескольких цветков, оформленный зеленью.

Ингредиенты

- Редис — 1 шт.

Этапы работы

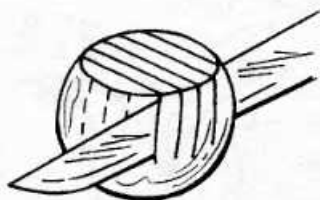
1. Редис помойте, обсушите, удалите ботву и хвостик, для придания устойчивости срежьте основание.

2. Надрежьте корнеплод вдоль и поперек, не доходя до основания (рис. 78).

3. Чтобы цветок принял нужную форму, опустите его на некоторое время в холодную воду.

4. Аккуратно расправьте лепестки хризантемы (рис. 79).

78



79



Тюльпан

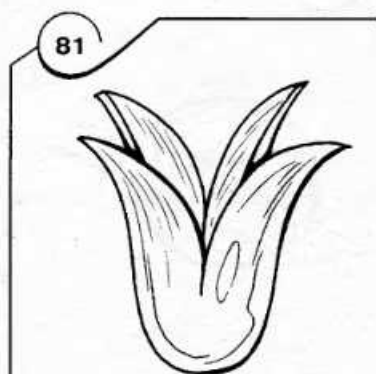
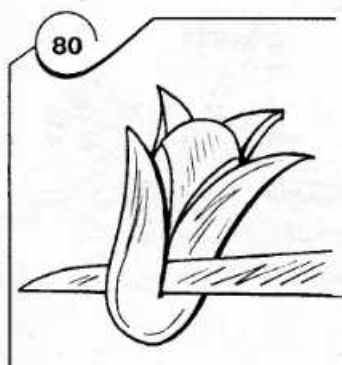
Таковыми тюльпанами можно оформить блюдо из холодного мяса или свежих овощей. Наколов цветки на палочки для оливок и скрепив их с листьями кресс-салата, вы получите настоящий букет, который идеально подойдет для украшения праздничного стола с закусками.

Ингредиенты

- Редис продолговатой формы — 1 шт.

Этапы работы

1. У вымытого и обсушенного редиса удалите ботву и хвостик.
2. Поставив корнеплод на основание, сделайте на нем 4 глубоких дугообразных надреза сверху вниз (рис. 80).
3. Аккуратно удалите серединку.
4. Опустите тюльпан в холодную воду, чтобы расправились лепестки (рис. 81).



РЕДЬКА

Корнеплоды редьки, в зависимости от сорта, имеют округлую, овальную или веретенообразную форму. Цвет кожицы может быть черным, белым, зеленым, розовым и даже фиолетовым, мякоть обычно белая. Редька особенно вкусна со сметаной и расти-

тельным маслом. Она хорошо сочетается со свежими овощами и блюдами из мяса.

Чтобы изготовить украшения из редьки, вам потребуются ножи для декоративной нарезки овощей, пиллер, выемки и инструмент для вырезания спирали.

ДЕКОРАТИВНАЯ ЧАША ИЗ РЕДЬКИ

Такая чаша, заполненная любым салатом, используется как основной элемент крупных композиций. Также вы можете подать ее в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Круглая белая редька — 1 шт.
- Кружочек лимона — 1 шт.
- Сырный салат

Этапы работы

1. Редьку очистите, помойте и обсушите.

2. Удалите ботву и хвостик, для придания устойчивости подрежьте основание.

3. Выемкой извлеките мякоть из середины корнеплода так, чтобы толщина стенок составила примерно 1 см.

82



4. Получившуюся чашу заполните сырным салатом и украсьте кружочком лимона (рис. 82).

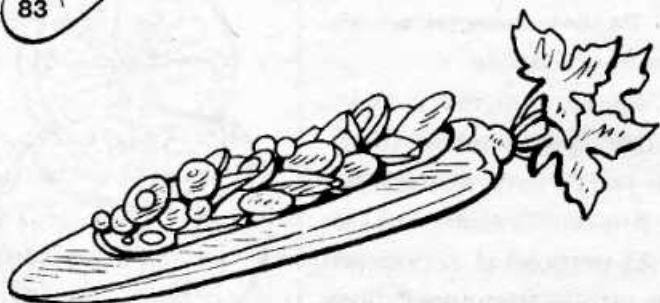
ЛОДОЧКА ИЗ РЕДЬКИ

Декоративную лодочку, вырезанную из редьки, можно заполнить свежими или консервированными овощами, сырным кремом или любым салатом. Украшение используется как основа крупной композиции либо как самостоятельная закуска.

Ингредиенты

- Редька продолговатой формы — 1 шт.
- Ассорти из консервированных овощей (корнишоны, маленькие початки кукурузы, маринованный лук, оливки)
- Морковные шарики — 3–4 шт.
- Вареные перепелиные яйца — 2 шт.

83



Этапы работы

1. Редьку помойте и очистите, не обрезая ботвы.
2. Для придания устойчивости слегка подрежьте одну из боковых сторон корнеплода.
3. Положите редьку на основание, прорежьте в верхней части овальное отверстие и аккуратно извлеките мякоть.
4. Заполните лодочку консервированными овощами, морковными шариками и половинками перепелиных яиц (рис. 83).

ЛУК РЕПЧАТЫЙ

Репчатый лук часто используется для украшения блюд, приготовления салатов и закусок. Особенно эффектно выглядят красные сорта. Так называемый испанский лук имеет приятный мягкий вкус и красноватый цвет.

Он намного крупнее обычного репчатого. Мелкий серебристый лук чаще всего применяется для маринования. Им украшают салаты, закуски и напитки. Из луковиц большого размера можно изготавливать декоративные емкости и заполнять их различными начинками.

Покупайте только твердые, полностью созревшие луковицы с плотно прилегающими чешуйками. Хранить их следует в сухом помещении при температуре от 0 до 3 °С. Не рекомендуется складывать лук в полиэтиленовые пакеты и помещать в холодильник.

Маленькие декоративные емкости из репчатого лука, заполненные разнообразными начинками, — украшение, которое наверняка произведет впечатление на ваших гостей.

Вы можете подать чашечки отдельно как закуску либо уложить их по краю блюда или подноса с большой композицией.

Ингредиенты

- Репчатый лук — 1 шт.
- Любая начинка

Этапы работы

84



1. Луковицу очистите, помойте и обдайте кипятком для удаления горечи.

2. Ножом с профилем в виде буквы V надрежьте ее по окружности, вставляя инструмент до середины (рис. 84).

3. Аккуратно разделите половинки, развернув их в разные стороны.

4. С помощью ножа разберите половинки на чашечки (рис. 85).

5. Каждую чашечку заполните начинкой (рис. 86).



Корзиночка

Луковые корзиночки с рыбным паштетом — оригинальная закуска и в то же время эффектное украшение праздничного стола. Обычно они используются как составные элементы больших композиций.

Ингредиенты

- Репчатый лук — 1 шт.
- Рыбный паштет
- Маслина — 1 шт.
- Веточка мяты

Этапы работы

1. Луковицу очистите, помойте и разделите пополам, сделав поперечный разрез.
2. Из одной половинки извлеките середину, оставив стенки толщиной в 2 слоя (рис. 87).
3. Получившуюся чашечку обдайте кипятком, чтобы избавиться от горечи.

87

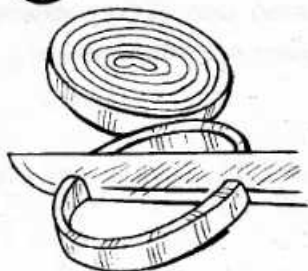


4. Из второй половинки сделайте ручку корзинки.

5. Для этого срежьте с нее кольцо шириной примерно 5 мм и разделите его на две части (рис. 88).

6. Корзиночку заполните рыбным паштетом, сверху положите маслину и веточку мяты, воткните ручку (рис. 89).

88



89



Кувшинка

Вырезанные из лука кувшинки, заполненные салатом, используются при оформлении больших композиций или подаются как самостоятельное блюдо.

Ингредиенты

- Репчатый лук — 1 шт.
- Овощной или мясной салат
- Уксусный маринад

Этапы работы

1. Репчатый лук очистите, помойте и обдайте кипятком.

2. Ножом в форме буквы V сделайте поперечный зигзагообразный разрез по окружности до центра луковицы.

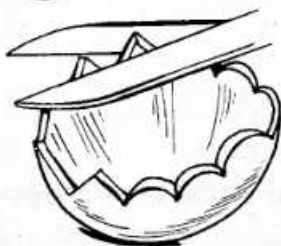
3. Разделите половинки. Из одной выньте середину, оставив стенки толщиной в 3–4 слоя.

4. С помощью ножниц закруглите острые кончики по краю получившейся чашечки (рис. 90).

5. Сдвиньте слои таким образом, чтобы лепестки кувшинки располагались в шахматном порядке (рис. 91).

6. Опустите кувшинку в уксусный маринад на некоторое время, затем обсушите ее и начините салатом.

90



91





Разноцветные колечки репчатого лука можно уложить по краю круглого блюда или подноса, оформив таким образом композицию (рис. 92).

Ингредиенты

- Репчатый лук — 1 шт.
- Яичный белок
- Молотый черный перец
- Молотый красный перец
- Зелень укропа
- Соль

Этапы работы

1. Репчатый лук очистите, помойте и нарежьте кольцами шириной 4–5 мм.
2. Каждое колечко обмакните в яичный белок.
3. Одну часть колечек посыпьте красным перцем, вторую — черным перцем, третью — солью, четвертую — измельченной зеленью укропа.

ЛУК-ПОРЕЙ

В кулинарии используются белые ложные стебли, или ножки, лука-порея. Они обладают нежным вкусом

и приятным ароматом, употребляются в свежем, вареном, тушеном или жареном виде. Из стеблей лука-порея можно готовить самостоятельные блюда, добавлять их в салаты, супы и др.

Они хорошо сочетаются с различными овощами, грибами, сыром. Кроме того, лук-порей применяется для украшения блюд.

Сырые стебли лука-порея хранятся в холодильнике в течение нескольких дней.

АСТРА

Пушистыми цветками можно оформить блюдо из овощей или риса, а также прикрепить их с помощью палочек для оливок к листьям салата и украсить таким букетом праздничный стол.

Астры из стеблей лука-порея будут красиво смотреться в сочетании с розами из картофеля и пионами из редиса.

Ингредиенты

- Стебель лука-порея — 1 шт.
- Свекольный сок

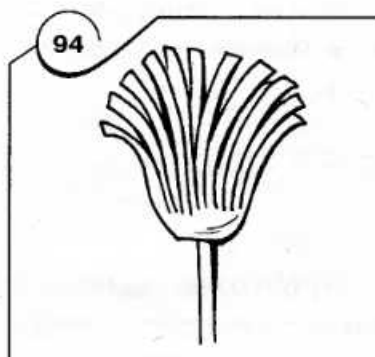
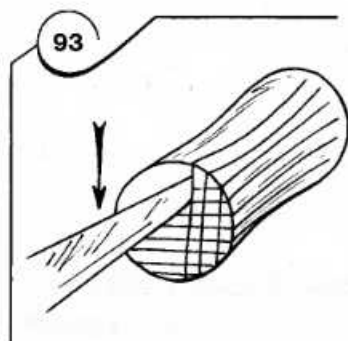
Этапы работы

1. Стебель лука-порея помойте, удалите листья и корни.
2. От основания стебля острым ножом отделите часть длиной примерно 3 см.

3. Сделайте на кусочке стебля частые глубокие продольные и поперечные надрезы (рис. 93).

4. Опустите цветок в холодную воду, чтобы он «распустился».

5. Смочите кончики лепестков в свекольном соке и расправьте их пальцами (рис. 94).



Помидор

Помидоры бывают красными, розовыми и желтыми, круглыми, яйцевидными и продолговатыми, крупными, средними и совсем маленькими.

Такое разнообразие форм, размеров и окраски делает их очень благодарным материалом для украшения блюд.

Спелые помидоры хранятся в холодильнике до 7 дней. Лучше всего уложить их одним слоем плодоножками вверх в эмалированную емкость и поместить в отделение для овощей.

Этот крупный цветок можно сделать основой большой композиции или оформить им блюдо с овощным салатом. Изготовить украшение по силам даже новичку.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Корона из редиса — 1 шт.
- Вареное перепелиное яйцо — 1 шт.
- Звездочка из моркови — 1 шт.

Этапы работы

1. Помидор помойте и разрежьте на 6–8 равных частей. Дольки аккуратно освободите от желеобразной мякоти с семенами.

2. Уложите лепестки по кругу, середину оформите короной из редиса, сверху поместите перепелиное яйцо и украсьте композицию звездочкой из моркови (рис. 95).

95



КРАСНЫЙ МАК

Вырезанными из помидоров маками можно украсить любое блюдо из мяса, рыбы, овощей, заливное

или паштет. Они прекрасно смотрятся в композициях и хорошо сочетаются с другими деталями оформления. Изготовить такие цветки очень просто.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.
- Зеленый лук
- Желе

Этапы работы

96



1. Помидор помойте и обсушите.

2. Серповидным или обычным ножом срежьте 3 тонких округлых ломтика с разных сторон помидора (рис. 96).

3. У получившихся лепестков удалите лишнюю мякоть, оставив тонкий слой (рис. 97).

97



98



4. Уложите ломтики помидора в виде цветка, в центр поместите измельченную маслину, из зеленого лука сделайте стебель и листья (рис. 98).

5. Перед подачей на стол покройте цветок тонким слоем желе, чтобы придать ему блеск.

ДЕКОРАТИВНЫЙ БОЧОНОК

Бочонки из помидоров, заполненные салатом, можно подать как самостоятельную закуску или украсить ими композицию.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Овощной или сырнй салат
- Майонез

Этапы работы

1. Помидор помойте, обсушите и надрежьте верхушку, не снимая ее полностью.

2. С помощью выемки извлеките из помидора мякоть.

3. Отверстие заполните салатом.

4. Закройте бочонок крышечкой и украсьте майонезом (рис. 99).

99



Такими украшениями можно оформлять большие композиции из мяса, рыбы или овощей, а также подавать их отдельно в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Сырный салат

- Морковные шарики
- Маленькие соцветия брокколи

Этапы работы

1. Вымытый и обсушенный помидор нарежьте ножом в форме буквы V по окружности, вводя инструмент до середины.

100



101



102



2. Аккуратно разделите половинки, развернув их в противоположные стороны (рис. 100).

3. Выемкой извлеките из каждой половинки мякоть, оставив стенки толщиной 1 см (рис. 101).

4. Чашечки заполните сырным салатом, украсьте морковными шариками и соцветиями брокколи (рис. 102).

СКАЗОЧНЫЙ ЦВЕТОК

Хотя такого цветка не существует в природе, это не мешает ему стать великолепным украшением вашего праздничного стола.

Поместите эту деталь в центр крупной композиции или используйте ее для оформления блюда с салатом.

Ингредиенты

- Помидор округлой формы — 1 шт.
- Каннелированные кружочки огурца — 6 шт.
- Роза из редиса — 1 шт.

Этапы работы

1. Помидор помойте, сделайте на верхушке неглубокий крестообразный надрез, обдайте кипятком и аккуратно снимите кожицу.

103



2. По окружности помидора выполните 6 разрезов на одинаковом расстоянии друг от друга.

3. В каждый разрез вставьте каннелированный кружочек огурца.

4. В центр цветка поместите розу из редиса (рис. 103).

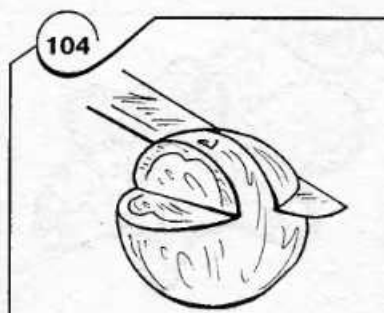
КОРЗИНОЧКА ИЗ ПОМИДОРА

Декоративные корзинки из помидоров — эффектное дополнение к большим композициям. Также вы можете положить их на маленькую тарелку и подать в качестве самостоятельной закуски. Для заполнения корзинок используются мелко нарезанные овощи или салат.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Салат из креветок
- Зелень петрушки

Этапы работы



1. Помидор помойте, обсушите и сделайте на нем два глубоких (до центра) надреза на расстоянии 1 см друг от друга.

2. Чтобы обозначить ручку корзинки, вырежь-

те треугольные кусочки мякоти сбоку от каждого надреза (рис. 104).

3. Выемкой удалите мякоть и семена.

4. Корзинку заполните салатом из креветок и украсьте веточками петрушки (рис. 105).

105



МУХОМОР

Симпатичные и вполне съедобные мухоморы из помидоров и яиц непременно окажутся в центре внимания ваших гостей. Такое украшение уместно и на детском празднике, и на неформальной семейной вечеринке, и на торжественном застолье. Мухоморы можно дополнить зеленью и декорировать ими поднос с большой композицией, оформив ее в виде лесной полянки.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Вареное яйцо — 1 шт.
- Майонез

Этапы работы

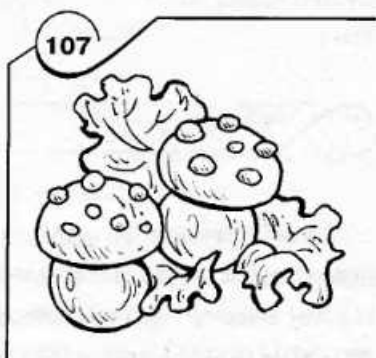
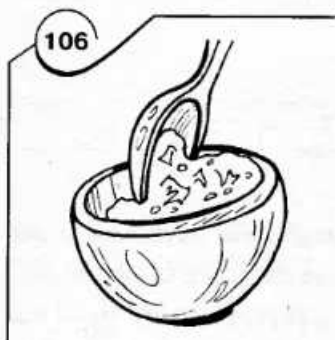
1. Помидор вымойте, обсушите и разрежьте пополам.

2. Из одной половинки ложки или выемкой выньте немного мякоти (рис. 106).

3. Яйцо очистите и слегка подрежьте с тупого конца для придания устойчивости.

4. Ножку мухомора поставьте на основание, сверху смажьте майонезом и наденьте шляпку.

5. С помощью кондитерского шприца сделайте на шляпке точки из майонеза (рис. 107).



Мини-чашечки из помидоров

Маленькие разноцветные чашечки из помидоров, заполненные оливками и маслинами, эффектно смотрятся в любой композиции. Также вы можете украшать ими мелкие закуски.

Ингредиенты

- Мелкоплодные помидоры красного и желтого цветов — 2 шт.
- Оливка — 1 шт.

- Маслина — 1 шт.
- Каннелированные кружочки огурца — 2 шт.
- Зелень петрушки
- Майонез

Этапы работы

1. Помидоры вымойте, обсушите и срежьте верхушки примерно на $\frac{1}{3}$.

2. С помощью выемки извлеките из помидоров мякоть с семенами (рис. 108).

3. Для придания устойчивости немного подрежьте основание.

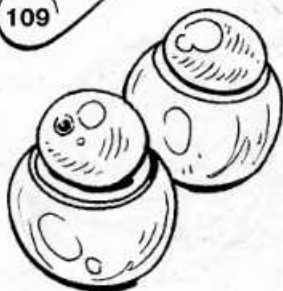
4. В красный помидор вложите оливку, в желтый — маслину (рис. 109).

5. Чашечки поместите на каннелированные ломтики огурца, полейте майонезом и украсьте веточками петрушки (рис. 110).

108



109



110



Розы из помидоров — замечательное украшение для мясных и рыбных кушаний.

Один такой цветок можно поместить в центр блюда с салатом.

Ингредиенты

- Помидор — 1 шт.
- Желе

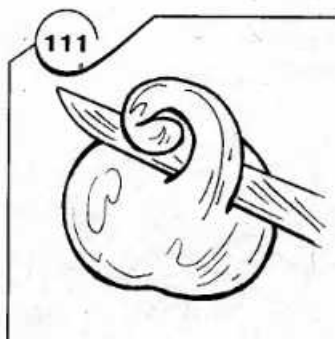
Этапы работы

1. Помидор помойте, обсушите и сделайте на верхушке неглубокий надрез.

2. Двигаясь по спирали, срежьте полоску кожицы с небольшим количеством мякоти шириной 1,5 см (рис. 111).

3. Полоску сверните валиком в виде бутона розы.

4. Получившийся цветок покройте тонким слоем желе, чтобы придать ему блеск (рис. 112).



Этот способ изготовления розы из помидора чуть более сложен в исполнении, зато результат наверняка вызовет восхищение у ваших гостей.

Такой цветок будет прекрасно смотреться в центре большой композиции (рис. 113).

113



Ингредиенты

- Помидоры — 2 шт.
- Желе

Этапы работы

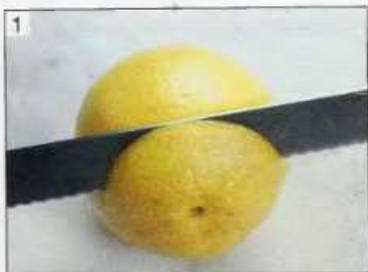
1. Помидоры помойте и обсушите, на верхушке одного из них сделайте глубокий крестообразный надрез, не достигающий до основания на 1,5 см.

2. Из надрезанного помидора с помощью ножа аккуратно извлеките мякоть с семенами и расправьте получившиеся лепестки (рис. 114).

3. Со второго помидора снимите спиралевидную полоску кожицы с тонким слоем мякоти и сверните ее валиком (рис. 115).

4. Вставьте серединку цветка в чашечку и покройте розу желе.

ВАЗОЧКА ДЛЯ ЯГОД



1. Острым ножом срежьте верхушку.



2. Наколите по кругу 11 деревянных зубочисток.



3. Специальным ножом для каннелирования снимите тонкую полоску кожицы.



4. С помощью цитрусовой нити сплетите корзиночку для ягод.

БАБОЧКА ИЗ ЛИМОНА

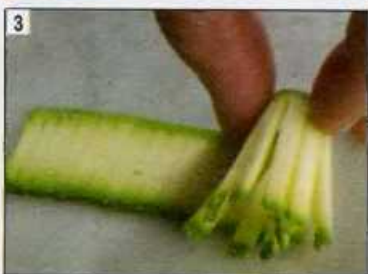
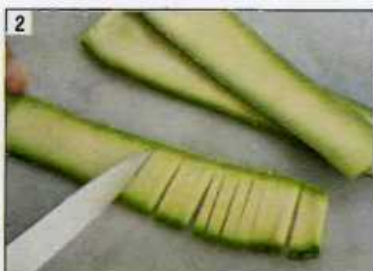
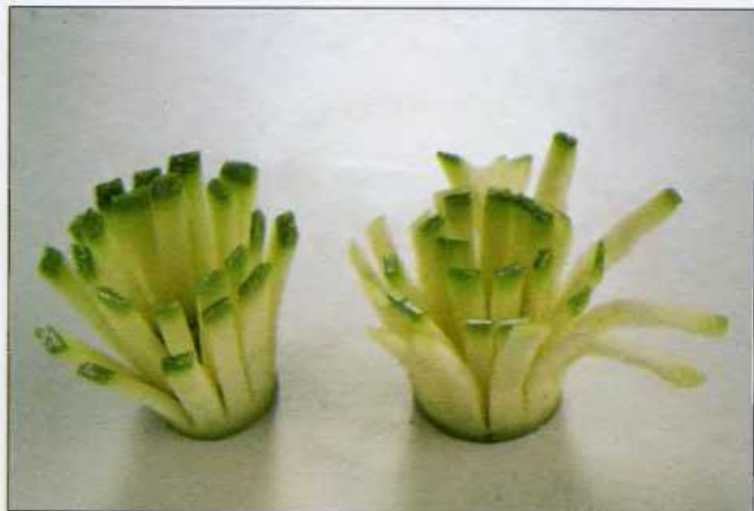


1. Специальным ножом для каннелирования снимите полоски кожуры на расстоянии 2 см друг от друга.

2. Нарежьте лимон тонкими кружочками.

3. Разделите каждый ломтик на 2 равных сектора. Уложите ломтики в виде крыльев бабочки. По желанию можно присоединить усики из кожуры.

ВЕНЕЦ ИЗ ЦУКИНИ



1. Острым ножом с широким лезвием срежьте тонкие пластины.

2. Расправьте пластины и сделайте по всей длине ровные поперечные надрезы, не доходя до противоположного края.

3. Сверните пластину в рулончик и закрепите шпажкой с ненадрезанной стороны.

ЦВЕТКИ ИЗ ДАЙКОНА



1. Дайкон вымойте, отрежьте основание и удалите кожицу. Нарежьте цилиндры длиной около 6 см.



2. С помощью ножа выполните прямые надрезы, двигаясь от края к центру.

ЦВЕТКИ ИЗ РЕДИСА



1. У редиса срежьте основание и верхушку.
С помощью ножа выполните дугообразные
надрезы.

2. Аккуратно отделите лепестки, пользуясь
ножом с узким коротким лезвием.

3. Положите в посуду со льдом, чтобы
лепестки слегка раскрылись.

РОЗЫ ИЗ ПОМИДОРОВ



1. Помидоры вымойте и срежьте основание.
2. Двигаясь по спирали, срежьте полоску кожицы с небольшим количеством мякоти шириной 1,5 см.
3. Полоску оберните валиком в виде бутона розы.

МАЛЕНЬКИЕ ВЕЕРЫ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ



1. Лук-порей вымойте, удалите зеленую часть. Белую часть обсушите.



2. Острым ножом сделайте частые глубокие разрезы. Разделите полоски веером.

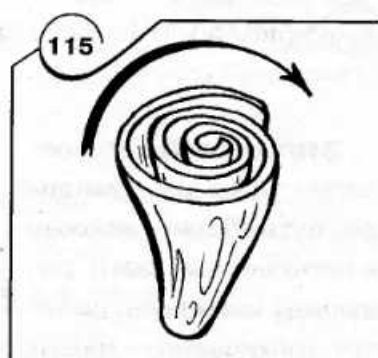
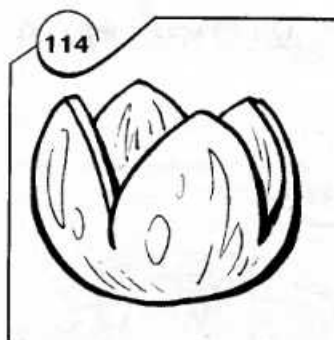
КОРЗИНКА ИЗ АПЕЛЬСИНОВ



1. Апельсин вымойте, сделайте два глубоких зигзагообразных надреза на расстоянии 1 см друг от друга. Удалите мякоть.



2. У мякоти апельсина удалите пленки. В корзиночку налейте апельсиновый сироп и заполните дольками.



СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ

Красные, зеленые, желтые и оранжевые плоды сладкого перца — идеальный материал для карвинга.

Яркие, блестящие, сочные и ароматные, они сами по себе способны оживить любую композицию, окрасив ее в праздничные и оптимистичные тона. Вооружившись подходящими инструментами и проявив фантазию, вы сможете создавать из сладкого перца настоящие произведения искусства. В этом вам помогут наши идеи.

РАЗНОЦВЕТНЫЕ КОЛЕЧКИ

Это украшение невероятно просто изготовить. Декоративный эффект обеспечивается яркой расцветкой и оригинальной формой колечек. Разложив их по

краю блюда или подноса, вы получите красочное оформление композиции.

Ингредиенты

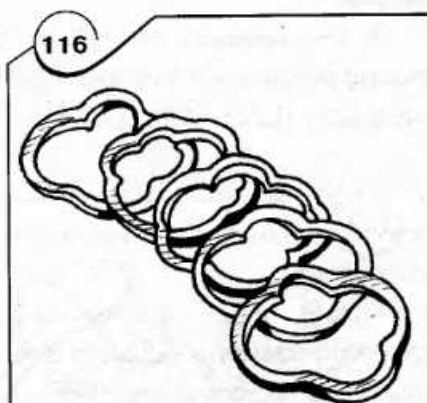
- Сладкий перец красного, оранжевого, желтого и зеленого цветов — по 1 шт.

Этапы работы

1. У каждого плода срежьте основание и удалите сердцевину с семенами.

2. С помощью острого ножа аккуратно нарежьте перец колечками шириной примерно 5 мм.

3. Колечки разложите внахлест одно за другим, чередуя их по цвету (рис. 116).



МАЛЕНЬКИЕ ФИГУРКИ

При наличии специальных инструментов изготовление этого украшения не составит для вас труда. Из таких маленьких фигурок разного цвета можно выкладывать любые орнаменты и дополнять ими композиции.

Ингредиенты

- Сладкий перец красного, оранжевого, желтого и зеленого цветов — по 1 шт.

Этапы работы

1. Перец помойте, срежьте плодоножку и удалите сердцевину с семенами.
2. Подготовленные плоды разрежьте пополам вдоль.
3. С помощью маленьких формочек вырежьте из перца различные фигурки (цветки, листочки, звездочки и др.) (рис. 117).



ТРЕУГОЛЬНИК

Эта маленькая деталь хорошо смотрится в комбинации с другими украшениями из ярких овощей и фруктов. Лучше всего сделать много треугольников

из перца разного цвета и использовать их в качестве элементов, дополняющих крупные композиции.

Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.

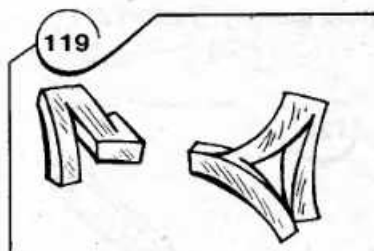
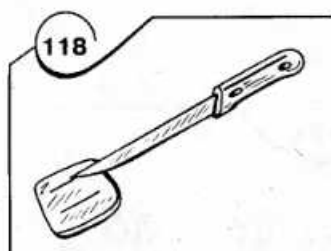
Этапы работы

1. Сладкий перец помойте, срежьте с него ломтик мякоти и с помощью острого ножа придайте ему прямоугольную форму.

2. Сделайте на прямоугольнике продольный надрез на расстоянии примерно $\frac{1}{3}$ его ширины, не доходя до противоположного края.

3. Переверните ломтик и выполните такой же надрез с другой стороны (рис. 118).

4. Получившуюся заготовку поместите на несколько минут в холодную воду, а затем сложите из нее треугольник (рис. 119).



Колокольчик

Для изготовления этого украшения вы можете использовать сладкий перец красного, желтого или оран-

жевого цвета. Лучше выбирать плоды с тонкими стенками.

Яркие колокольчики будут эффектно смотреться в композиции.

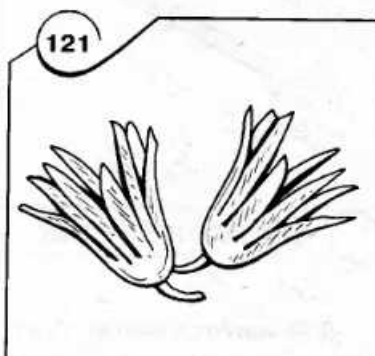
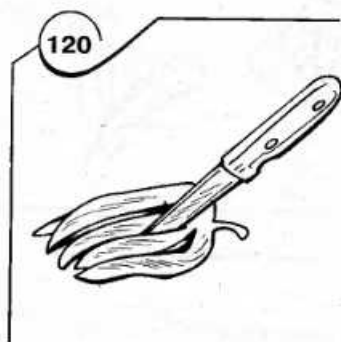
Ими можно украсить блюдо из мяса, рыбы или овощной салат.

Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.

Этапы работы

1. У сладкого перца удалите кончик.
2. Острым ножом сделайте на нем частые глубокие продольные надрезы, не доходящие до основания (рис. 120).
3. Промойте перец под струей воды, чтобы удалить семена.
4. Получившийся цветок опустите на несколько минут в холодную воду: благодаря этому он примет нужную форму (рис. 121).



Такие колечки можно уложить по краю круглого подноса или блюда с закусками. Кроме того, они используются как дополнение к большим композициям.

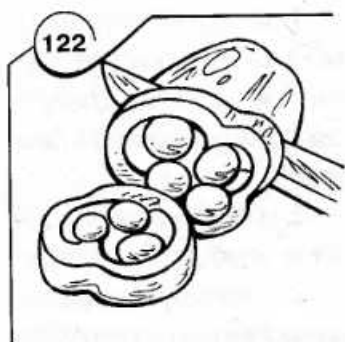
Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.
- Морковные шарики — 5–8 шт.
- Зелень петрушки и сельдерея
- Ветчина
- Желе

Этапы работы

1. Сладкий перец помойте, срежьте основание с плодоножкой и аккуратно удалите сердцевину.

2. Получившуюся емкость заполните морковными шариками и измельченной зеленью петрушки и сельдерея, влейте желе и поместите в холодильник на 30–40 минут для застывания.



3. По истечении указанного времени нарежьте перец толстыми кружками (рис. 122).

4. Из ветчины с помощью формочек вырежьте сердечки и положите по одному на каждый кружок (рис. 123).

ЛОДОЧКИ ИЗ ПЕРЦА (ВАРИАНТ 1)

Лодочка из сладкого перца — отличное дополнение к холодным закускам из рыбы и морепродуктов. Ее можно поместить на край блюда или подноса. Несколько таких лодочек на небольшой тарелке выступят в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.
- Каннелированные кружочки огурца — 2 шт.
- Маслины — 2 шт.
- Рыбный салат

Этапы работы

124



1. Сладкий перец помойте, разрежьте пополам вдоль, удалите сердцевину, семена и прожилки.

2. Половинки заполните рыбным салатом.

3. Лодочки украсьте шпажками с наколотыми

на них каннелированными ломтиками огурца и маслинами (рис. 124).

ЛОДОЧКА ИЗ ПЕРЦА (ВАРИАНТ 2)

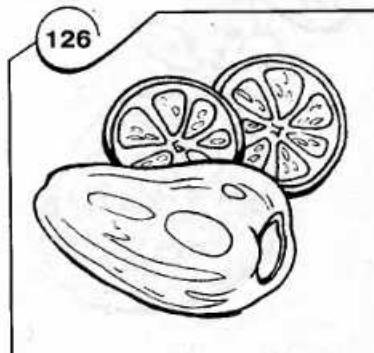
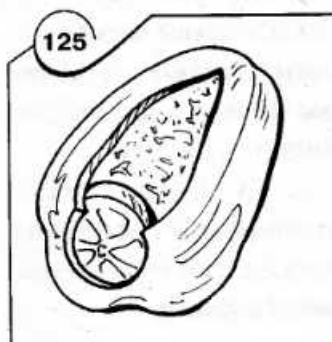
Предлагаем еще один вариант изготовления лодочки из сладкого перца. Сделайте ее основой большой композиции или положите несколько штук на блюдо, оформив ломтиками лимона.

Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.
- Кружочек помидора — 1 шт.
- Кружочки лимона — 1 шт.
- Сырный салат

Этапы работы

1. Перец помойте, срежьте плодоножку, через образовавшееся отверстие аккуратно удалите сердцевину.



2. Из верхней части будущей лодочки вырежьте узкий треугольник.

3. Заполните емкость сырным салатом, в основание поместите кружочек помидора (рис. 125).

4. Лодочку аккуратно украсьте кружочками лимона (рис. 126).

ЗУБЧАТЫЕ ЧАШЕЧКИ

Декоративные емкости из сладкого перца, заполненные ярким салатом, можно использовать в оформлении композиций.

Кроме того, они сами по себе являются хорошей закуской.

Ингредиенты

- Сладкий перец — 1 шт.
- Салат из овощей разного цвета
- Зелень петрушки

127



Этапы работы

1. Сладкий перец помойте, разрежьте пополам вдоль, удалите семена и прожилки.

2. По краю каждой половинки с помощью V-образного ножа сделайте зубчики.

3. Чашечки заполните салатом и украсьте веточками петрушки (рис. 127).

ОГУРЕЦ

При оформлении блюд используются как свежие, так и консервированные огурцы. Их размер зависит от степени зрелости. Крупные огурцы называются салатными и имеют соответствующее применение. Кроме того, из них можно вырезать различные украшения.

Маленькие огурцы (корнишоны) чаще всего продаются в консервированном виде. Ими оформляются всевозможные закуски и композиции.

Свежие огурцы должны быть упругими, твердыми на ощупь. Хранить их можно в холодильнике в течение нескольких дней.

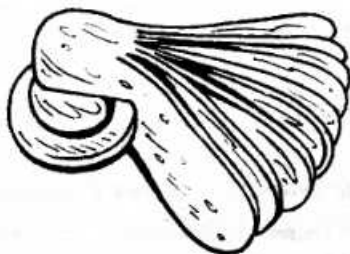
ВЕЕР ИЗ ОГУРЦА

Это простое украшение подойдет для оформления блюда с салатом.

Несколько вееров можно включить в крупную композицию.

Ингредиенты

- Огурец небольшого размера — 1 шт.
- Кружок вареного яйца — 1 шт.



Этапы работы

1. Огурец помойте, обсушите и сделайте на нем частые глубокие продольные разрезы.

2. Раздвиньте ломтики веером и уложите на кружок вареного яйца (рис. 128).

ЦВЕТОК ИЗ ОГУРЕЧНЫХ ЛОМТИКОВ

Таким цветком можно декорировать салат или блюдо с закусками. Изготовление этого украшения займет не более 5 минут.

Ингредиенты

- Огурец — 1 шт.
- Кружок вареного яйца — 1 шт.
- Фаршированная оливка — 1 шт.

Этапы работы

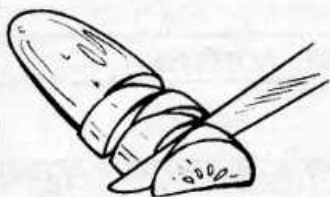
1. Огурец помойте, обсушите, удалите кончики и разрежьте пополам вдоль.

2. Одну половинку нарежьте уголками так, как показано на рис. 129.

3. Вторую половинку разделите на полукружия и аккуратно снимите с них кожицу. Из мякоти тайским ножом вырежьте овальные листики.

4. Уголки уложите в виде лепестков цветка, в середину положите кружок яйца и фаршированную оливку, из кожицы сделайте стебель, присоедините листики (рис. 130).

129



130



Гроздь винограда

Такое эффектное украшение подойдет для оформления любого блюда.

Положите виноградную гроздь на тарелку с закусками или поместите ее в центр большой композиции.

Ингредиенты

- Огурец — 1 шт.

Этапы работы

1. Огурец тщательно помойте и аккуратно срежьте с него кожицу.

131



2. Из мякоти с помощью круглой выемки сформируйте шарики.

3. Из кожицы тайским ножом вырежьте виноградные листья.

4. Уложите шарики в виде грозди винограда и присоедините к ним листья (рис. 131).

КАННЕЛИРОВАННЫЕ ЛОМТИКИ

Каннелированные кружочки и полукружия огурца часто применяются в композициях.

Ими можно дополнять украшения из других овощей, например использовать как основу для медальонов.

Из таких декоративных ломтиков также выкладываются всевозможные орнаменты для обрамления блюд.

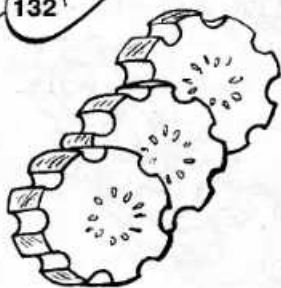
Ингредиенты

- Огурец большого размера — 1 шт.

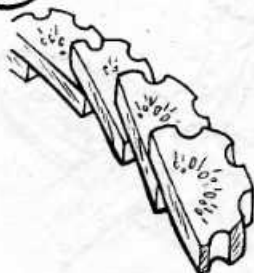
Этапы работы

1. Огурец помойте и обсушите.
2. С помощью ножа для каннелирования сделайте на нем глубокие продольные бороздки.
3. Каннелированный огурец нарежьте кружочками (рис. 132).
4. При желании разделите каждый кружочек пополам (рис. 133).

132



133



ДЕКОРАТИВНАЯ ЦЕПОЧКА

Цепочка из каннелированных колечек огурца будет очень эффектно смотреться на краю круглого подноса с закусками. Такое украшение подойдет для оформления рыбных и мясных блюд.

Ингредиенты

- Огурец большого размера — 1 шт.

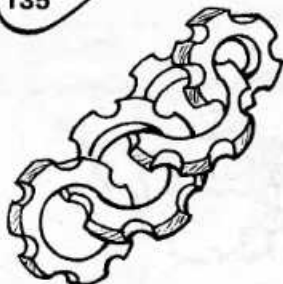
Этапы работы

1. Огурец помойте, обсушите и ножом для каннелирования сделайте на нем глубокие продольные бороздки.
2. Подготовленный огурец нарежьте кружочками толщиной примерно 5 мм (рис. 134).
3. Из каждого кружочка ложкой-нуазеткой аккуратно извлеките мякоть.
4. Получившиеся колечки надрежьте с одной стороны и сделайте из них цепочку (рис. 135).

134



135



КОРОНА ИЗ ОГУРЦА

Вырезанной из огурца короной можно украсить мясное блюдо или салат. Положив несколько штук на поднос с мелкими закусками, вы эффектно оформите композицию.

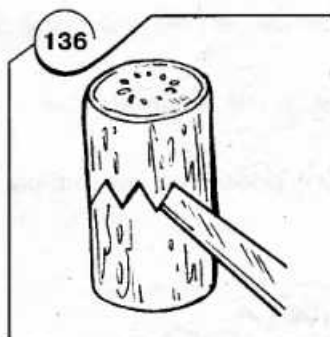
Ингредиенты

- Огурец большого размера — 1 шт.
- Маслины — 2 шт.
- Майонез

Этапы работы

1. Огурец помойте, обсушите, удалите кончик и отрежьте цилиндр длиной около 10 см.
2. Ножом с профилем в форме буквы V сделайте на заготовке зигзагообразный надрез по окружности, вводя инструмент в середину (рис. 136).
3. Разверните половинки в разные стороны, чтобы отделить их друг от друга.

4. Каждую корону украсьте майонезом и маслиной (рис. 137).



СПИРАЛЬ

Спираль, вырезанная из огурца, — простое в изготовлении и поистине универсальное украшение. Из нее можно выложить любой орнамент для оформления блюда или подноса, а также сделать оригинальный цветок, который подойдет для создания основы композиции.

Ингредиенты

- Огурец большого размера — 1 шт.
- Роза из помидора — 1 шт.
- Морковные шарики — 6–8 шт.
- Красный сладкий перец — 1 шт.

Этапы работы

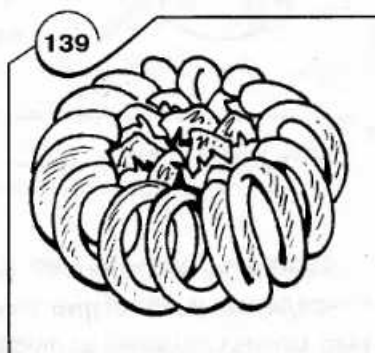
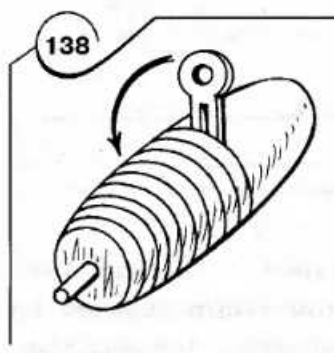
1. Огурец помойте, очистите и обрежьте кончики.

2. С помощью специального инструмента вращающими движениями вырежьте из получившегося цилиндра спираль (рис. 138).

3. Соедините концы спирали так, чтобы она образовала кольцо.

4. Центр кольца заполните мелко нарезанным сладким перцем (рис. 139).

5. Середину цветка украсьте розой из помидора и морковными шариками.



ЛОДОЧКА ИЗ ОГУРЦА

Такая лодочка подойдет для оформления блюда с мясной или сырной нарезкой, овощным ассорти. В качестве начинки можно использовать любой салат, кусочки ветчины, морковные шарики и др. Предлагаем один из вариантов заполнения.

Ингредиенты

- Огурец большого размера — 1 шт.
- Маринованный корнишон — 1 шт.

- Маслина — 1 шт.
- Лист салата — 1 шт.
- Морковные шарики — 5–7 шт.
- Яблоко — 1 шт.
- Ветчина
- Майонез
- Зелень укропа и петрушки

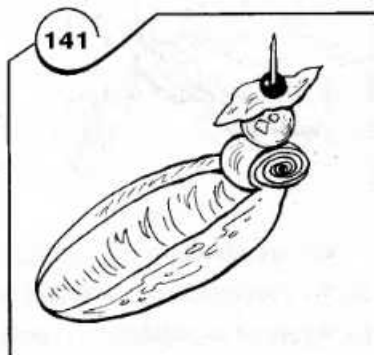
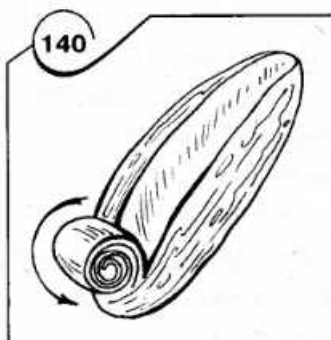
Этапы работы

1. Огурец помойте, обсушите, с боковой части срежьте широкую полоску кожицы, не отделяя ее полностью (рис. 140).

2. С помощью выемки извлеките из огурца часть мякоти с семенами.

3. Полоску кожицы скатайте валиком и закрепите шпажкой с нанизанными на нее маслиной, маринованным корнишоном и морковным шариком (рис. 141).

4. Углубление покройте листом салата, смажьте его майонезом, сверху выложите ломтики ветчины и яблока, морковные шарики, измельченную зелень укропа и петрушки.



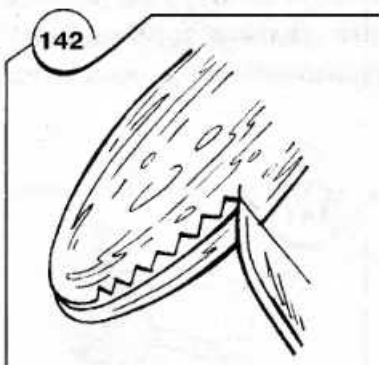
Забавный крокодил из огурца станет оригинальным оформлением мясного блюда. Такое украшение наиболее уместно на семейном ужине, дружеской вечеринке или детском празднике.

Ингредиенты

- Огурец — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.
- Красный сладкий перец — 1 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Огурец помойте, обсушите и сделайте с одной стороны два глубоких продольных надреза параллельно друг другу. Аккуратно выньте тонкий ломтик мякоти.



2. По контуру пасти крокодила сверху и снизу выполните зигзагообразный надрез (рис. 142).

3. Наметьте глазницы, вырезав кружочки кожицы с мякотью в соответствующих местах.

4. Из красного сладкого перца вырежьте небольшой треугольник, из маслины — кружочки. Смажьте их желе и оформите глаза и язычок крокодила.

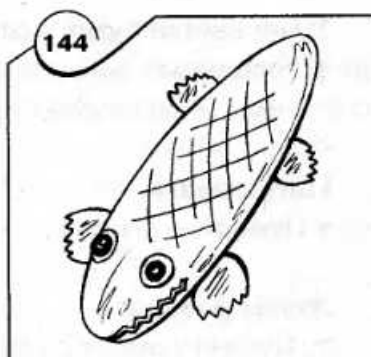
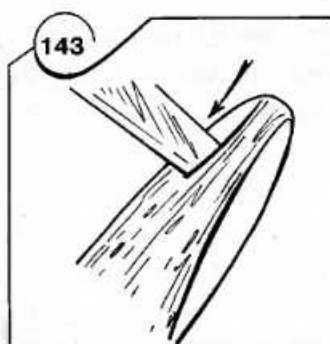
5. С боковых сторон хвоста срежьте тонкие ломтики кожицы с мякотью (рис. 143).

6. Острым ножом удалите верхнюю часть хвоста. С отрезанного ломтика снимите тонкую пластинку кожицы.

7. Хвост смажьте желе и приклейте к нему кожицу.

8. Из оставшихся кусочков сделайте лапки и с помощью желе присоедините их к туловищу.

9. Надрежьте кожицу на спинке крокодила в виде сеточки (рис. 144).



КАБАЧОК

Кабачки и родственные им цукини употребляются в пищу не полностью созревшими. Наиболее вкусны плоды длиной 15–20 см с мягкой нежной кожицей и мелкими семенами. Они используются в кулинарии в жареном, запеченном или консервированном виде. Для изготовления украшений часто применяются сырые овощи.

Покупая цукини, обратите внимание на то, чтобы кожица имела равномерную темно-зеленую окраску. Если она желтоватая, это означает, что плоды перерезли и утратили вкусовые качества.

Кабачки и цукини можно хранить в холодильнике, в отделении для овощей, в течение недели.

АСТРОЧКА

Такие цветки будут эффектно смотреться на блюде с холодными закусками. Они хорошо сочетаются с другими украшениями из овощей.

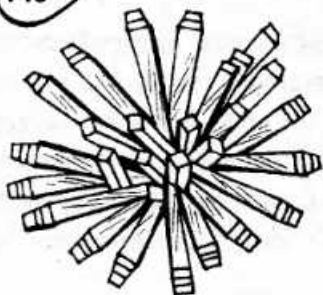
Ингредиенты

- Цукини — 1 шт.

Этапы работы

1. Цукини помойте, обсушите и удалите кончики.
2. С боковой стороны плода срежьте тонкую широкую полосу.

145



3. На пластине сделайте частые поперечные надрезы примерно на половину ее ширины.

4. Сверните полосу валиком, скрепите зубочисткой или палочкой для оливок и расправьте лепестки.

5. Положите цветок в холодную воду, чтобы он принял нужную форму (рис. 145).

МОТЫЛЕК

Зеленые мотыльки украсят блюдо с закусками или овощным салатом, придав вашему празднику неповторимое весеннее настроение.

Ингредиенты

- Цукини или кабачок — 1 шт.
- Проросшие семена

Этапы работы

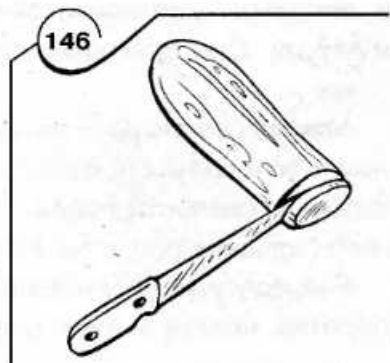
1. Цукини или кабачок помойте, обсушите и удалите кончики.

2. Ножом для каннелирования выполните на плоде частые продольные бороздки.

3. В 2–3 см от края сделайте глубокий (на $\frac{2}{3}$ диаметра) поперечный разрез. Отступив от него такое же расстояние, отрежьте расщепленный ломтик (рис. 146).

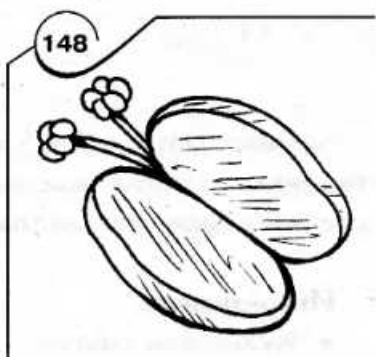
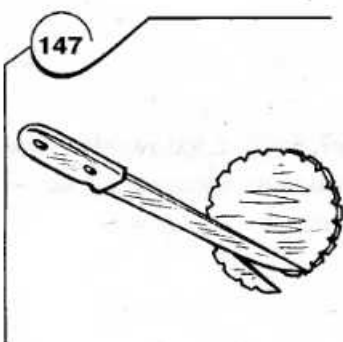
4. Чтобы придать изделию устойчивость, слегка подрежьте основание (рис. 147).

5. Поместите заготовку на несколько минут



в холодную воду: в результате крылышки мотылька расправятся.

6. Из проросших семян сделайте усики (рис. 148).



АВОКАДО

Плоды авокадо уже давно не воспринимаются российским потребителем как экзотические. Сегодня их можно приобрести в любом овощном магазине, на рынке или в супермаркете.

Многие хозяйки используют авокадо в кулинарии, в основном для приготовления салатов, паштетов и соусов. Оно прекрасно подходит и для украшения блюд.

Мякоть созревшего авокадо имеет нежный сливочный вкус и кремообразную консистенцию. Чтобы убедиться в спелости плода, нужно слегка надавить на него пальцем: при этом кожура должна поддаться.

Разрезанные плоды авокадо быстро темнеют, приобретая неэстетичный синевато-коричневый цвет.

Чтобы этого не произошло, места среза рекомендуется сразу обрабатывать лимонным соком.

ЛОДОЧКА ИЗ АВОКАДО

Такая декоративная емкость очень проста в изготовлении, поскольку не нуждается в дополнительном украшении. Половинка авокадо, заполненная ярким салатом, эффектно смотрится сама по себе.

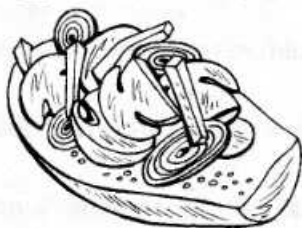
Ингредиенты

- Авокадо — 1 шт.
- Салат из креветок

Этапы работы

1. Авокадо помойте, обсушите, разрежьте пополам вдоль и удалите косточку.
2. Чтобы придать половинке плода устойчивость, слегка подрежьте основание.
3. Заполните лодочку салатом из креветок (рис. 149).

149



Веселого мышонка из авокадо можно «посадить» на блюдо с закусками или оформить им рыбный салат.

Особенно понравится такое украшение детям.

Ингредиенты

- Авокадо — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Черный перец горошком — 2 шт.
- Желе

Этапы работы

150



1. Авокадо помойте, очистите, разрежьте пополам вдоль и удалите косточку (рис. 150).

2. Из кожуры вырежьте два овальных ломтика и тонкую полоску — ушки и хвостик (рис. 151).

3. В широкой части половинки плода сделайте два неглубоких надреза и вставьте в них ушки.

4. Морковь нарежьте тонкими полосками: получатся усы мышонка.

5. Из горошин черного перца сделайте глаза. С помощью желе прикрепите усы и хвостик (рис. 152).

151



152



ГРИБЫ

Из всех видов грибов в кулинарии, в том числе для украшения блюд, чаще всего используются шампиньоны.

Они выращиваются в специальных теплицах и поступают в продажу в очищенном виде. Совсем маленькие грибы имеют шарообразную форму, чуть более крупные также почти округлые, поскольку их шляпки еще не раскрылись. Полностью созревшие шампиньоны с раскрывшимися шляпками считаются менее качественными.

Свежесть грибов можно определить по внешнему виду: шляпка должна быть белой или цвета слоновой кости, спороносный слой на изломе — розоватым. Если шампиньоны потемнели, покупать их не следует.

Грибы не рекомендуется хранить в полиэтиленовых пакетах: при этом они приобретают неэстетичный вид. Лучше всего поместить их в холодильник, в отделение для овощей, предварительно упаковав в бу-

магу. В таких условиях очищенные шампиньоны могут храниться 3–4 дня.

Чтобы мякоть грибов не потемнела на срезе, при изготовлении украшений рекомендуется на несколько минут опустить шампиньоны в холодную воду с добавлением небольшого количества уксуса.

ДЕКОРАТИВНЫЕ ЛОМТИКИ ШАМПИНЬОНОВ

Шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, сами по себе являются хорошим украшением. Чтобы усилить декоративный эффект, оформите их фигурными кусочками овощей, зеленью и др. Из таких ломтиков можно выложить орнамент по краю подноса с мясным или рыбным блюдом, а также дополнить ими композицию.

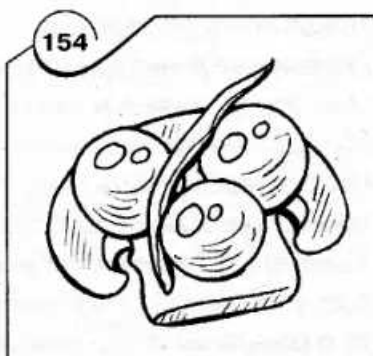
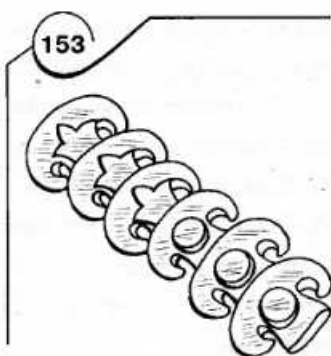
Ингредиенты

- Шампиньоны с нераскрывшимися шляпками — 5–6 шт.
- Фигурные ломтики сладкого перца
- Огуречные шарики
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Шампиньоны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и остудите.
2. Грибы нарежьте вдоль тонкими пластинками.

3. Ломтики шампиньонов украсьте фигурками, вырезанными из сладкого перца, и огуречными шариками (рис. 153, 154).



Яйца

Куриные и перепелиные яйца широко используются в оформлении блюд. Ярко-оранжевый желток эффектно смотрится на фоне белка. Кроме того, яйца хорошо сочетаются с другими деталями композиций, например с фигурно нарезанными овощами разного цвета.

При варке яйца рекомендуется опускать в холодную воду: в этом случае скорлупа не потрескается. Если она уже повреждена, предотвратить вытекание белка поможет добавление соли или лимонного сока.

Яйца следует варить на умеренном огне. Благодаря этому желток и белок будут иметь одинаковую консистенцию.

Куриные яйца варятся примерно 10 минут, перепелиные — в 2 раза быстрее. Чтобы они лучше чистились, нужно опустить их ненадолго в холодную воду.

Яйца хранятся в холодильнике в течение 1 месяца. Лучше всего располагать их тупыми концами вверх, поскольку в этой части скорлупы имеются поры, через которые осуществляется газообмен. Из куриных яиц часто изготавливаются различные забавные фигурки. Также их можно фаршировать, нарезать декоративными ломтиками и использовать в качестве мелких деталей при оформлении блюд. Миниатюрные перепелиные яйца, целые или разрезанные пополам, хорошо смотрятся в композициях в сочетании с другими украшениями.

ЦЫПЛЕНОК

Смешной цыпленок с красным или желтым гребешком станет великолепным украшением для холодного блюда из птицы.

Ингредиенты

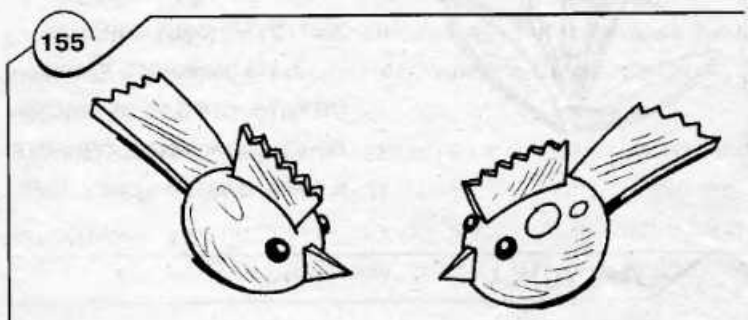
- Яйцо — 1 шт.
- Красный или желтый сладкий перец — 1 шт.
- Черный перец горошком — 2 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и для устойчивости подрежьте одну из боковых сторон.

2. Из сладкого перца гофрированным ножом вырежьте гребешок, хвостик и клюв цыпленка. Закрепите их в нужных местах с помощью желе.

3. Из горошин черного перца сделайте глаза цыпленка (рис. 155).



Ландыши

Такие очаровательные цветы украсят любую композицию. Оформите букетом ландышей блюдо с овощным салатом или поднос с холодными закусками, и ваши гости точно не останутся равнодушными.

Ингредиенты

- Вареное яйцо — 1 шт.
- Зеленый лук

Этапы работы

1. Яйцо нарежьте пластинками и с помощью маленькой выемки сформируйте из белка кружочки диаметром 7–10 мм.



2. Каждый кружочек разрежьте гофрированным ножом на две неравные части (примерно 1 : 2).

Более крупные послужат бутонами цветков.

3. Из зеленого лука нарежьте стебли и листья ландышей. Присоедините к ним цветки (рис. 156).

Лягушка

Забавная лягушка украсит блюдо с салатом или холодными закусками. В качестве дополнительных деталей композиции используйте овощи ярких цветов.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Зеленый горошек — 2 шт.
- Зеленый сладкий перец — 1 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и подрежьте тупой кончик, чтобы обеспечить устойчивость.

2. На остром конце выполните два широких параллельных разреза и удалите полоску белка между ними, оформив рот лягушки.

3. В соответствующих местах сделайте углубления для глаз и поместите в них горошины.

4. Из помидора вырежьте плоский треугольный ломтик — язычок. Вставьте его в рот лягушки.

5. Из сладкого перца тайским ножом вырежьте лапки и с помощью желе прикрепите их к яйцу (рис. 157).

157



ЗАЙЧИК

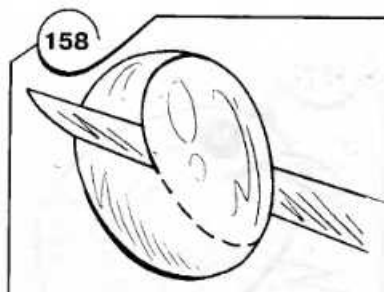
Зайчиком из яйца можно оформить овощной салат, холодное блюдо из мяса, птицы или рыбы. Такое забавное украшение наверняка понравится и взрослым и детям.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Томатная паста

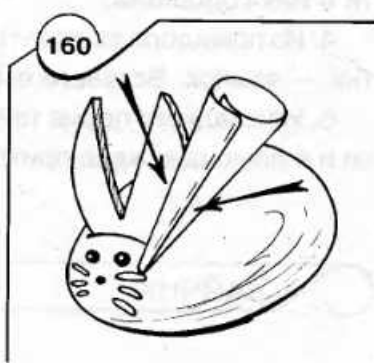
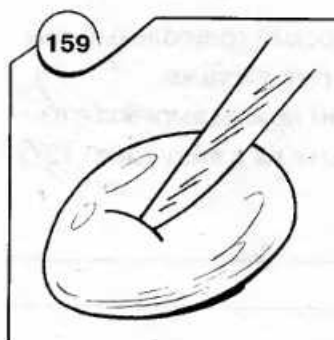
Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, очистите и обрежьте с боковой стороны (рис. 158).



2. Из кусочка белка вырежьте два треугольных ломтика — ушки зайчика.

3. На остром конце яйца в верхней части сделайте поперечный разрез (рис. 159) и вставьте в него ушки. Томатной пастой нарисуйте глаза и усы зайчика (рис. 160).



Чашечки с начинкой

Фаршированными половинками яиц обычно дополняются крупные композиции. Такие чашечки можно подать и отдельно в качестве самостоятельной закуски. Начинку выбирайте по собственному усмотрению.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Розочка из помидора — 1 шт.

- Маслина — 1 шт.
- Зелень петрушки
- Мясной паштет

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте пополам вдоль.

2. Из каждой половинки извлеките желток. Углубления заполните мясным паштетом.

3. Одну чашечку украсьте розочкой из помидора, вторую — кружочком маслины или веточками петрушки (рис. 161, 162, 163).

161



162

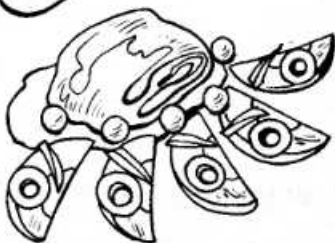


163



УКРАШЕННЫЕ ЛОМТИКИ

Из декоративных ломтиков яйца выкладывается орнамент по краю блюда или подноса (рис. 164).



Их также можно использовать в композициях, комбинируя с другими деталями. Это украшение отлично подходит для оформления заливных блюд.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Маслина — 1 шт.
- Красный сладкий перец — 1 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте вдоль на 6 равных частей.
2. На каждый ломтик нанесите тонкий слой желе.
3. Маслину нарежьте кружочками, сладкий перец — узкими полосками.
4. Подготовленные детали оформления выложите на ломтики яиц и закрепите слоем желе.

КОЛЕЧКИ С ЖЕЛЕ

Колечками из яичного белка, заполненными желе, украшаются большие композиции из мяса, птицы или рыбы. Из них можно выложить орнамент на блюде с заливным.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Желе
- Зелень укропа

Этапы работы

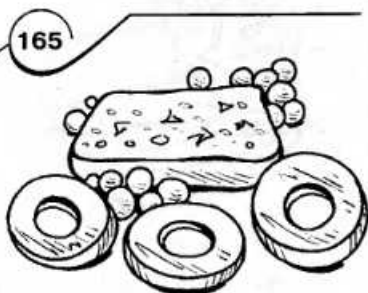
1. Яйцо сварите вкрутую, охладите, очистите и срежьте тупой конец.

2. Аккуратно извлеките желток.

3. Получившееся углубление заполните желе, смешанным с измельченной зеленью укропа.

4. Чашечку накройте срезанной верхушкой и поместите в холодильник на 1 час.

5. По истечении указанного времени нарежьте яйцо кружочками (рис. 165).



Лодочка из яйца

Лодочками из половинок яиц, в зависимости от дополнительных деталей оформления, украшаются блюда из мяса или рыбы. Вы можете разместить их в виде орнамента по краю подноса или подать на отдельной тарелке в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Ветчина
- Зелень петрушки

Этапы работы

166



1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте пополам вдоль.

2. Ломтик ветчины сверните трубочкой, сверху положите веточку петрушки и с помощью шпажки прикрепите к половинке яйца (рис. 166).

Подсолнух

Незатейливые, но очень симпатичные цветки из яиц и моркови подойдут для оформления мелких закусок. Также вы можете включить подсолнухи в большую композицию, подобрав соответствующее дополнение.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Вареная морковь — 1 шт.

- Зеленый лук
- Желе

Этапы работы

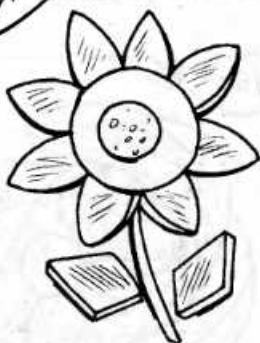
1. Яйцо сварите вкрутую, очистите и нарежьте тонкими кружочками.

2. Из моркови тайским ножом вырежьте треугольные ломтики — лепестки.

3. Вокруг кружочка яйца расположите ломтики моркови, присоедините стебель и листья из зеленого лука (рис. 167).

4. Украшение залейте слоем желе и поместите в холодильник для застывания.

167



Яичные медальки (вариант 1)

Медальки из яиц, дополненные различными декоративными деталями, хорошо смотрятся в орнаментах, которыми оформляются большие композиции. Такое украшение можно подать и в качестве самостоятельной закуски.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.

- Корнишоны — 10–15 шт.
- Морковные шарики — 10–15 шт.
- Ветчина
- Зелень укропа
- Майонез

Этапы работы

168



1. Яйцо сварите вкрутую, очистите и нарежьте кружочками.

2. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками, в каждый заверните 2–3 корнишона и морковные шарики.

3. Получившиеся кулечки из ветчины выложите на кружочки яиц.

4. Медальки полейте майонезом и украсьте зеленью укропа (рис. 168).

Вместо кулечков из ветчины можно использовать креветки, маслины и др.

Яичные медальки (ВАРИАНТ 2)

Такими медальками украшаются блюда из мяса, мелкие закуски и салаты.

Из них также можно выкладывать различные орнаменты.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Маслины — 5–6 шт.
- Помидоры черри — 3–4 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите от скорлупы и нарежьте кружочками.

2. На каждый кружочек положите половину помидора черри.

3. По краям разместите нарезанные тонкими кружочками маслины (рис. 169).

4. Медальки полейте тонким слоем желе и поставьте в холодильник для застывания.

169



БЕЛЫЙ ГРИБ

Такой грибочек будет эффектно смотреться в центре блюда с салатом или на подносе с крупной композицией.

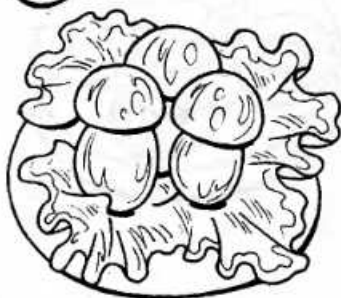
Несколько штук можно подать отдельно на небольшой тарелке в качестве самостоятельной закуски, оформив зеленью.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Вареный шампиньон — 1 шт.
- Майонез
- Черный чай

Этапы работы

170



1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и срежьте с тупого конца на $\frac{1}{3}$.

2. Из большей части извлеките желток и с помощью выемки вырежьте немного белка, оставив стенки толщиной 5 мм.

3. Вареный шампиньон измельчите, смешайте

с растертым яичным желтком и майонезом. Полученной начинкой заполните ножку гриба.

4. Срезанную часть яйца опустите в настой черного чая и кипятите до тех пор, пока она не окрасится в коричневый цвет.

5. Шляпку гриба присоедините к ножке (рис. 170).

Подосиновик

Аппетитные грибочки с красными шляпками хороши и как закуска, и как украшение. Ими можно деко-

рировать блюдо с салатом или поднос с большой композицией.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Вареный шампиньон — 1 шт.
- Майонез

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и срежьте верхушку с тупого конца.
2. Выемкой выньте желток и часть белка так, чтобы остались стенки толщиной примерно 5 мм.
3. Яичный желток разотрите с майонезом, добавьте измельченный вареный шампиньон и все перемешайте.
4. Полученной массой заполните ножку подосиновика.
5. Помидор вымойте, обсушите и разрежьте пополам. Из одной половинки извлеките мякоть.
6. Ножку подосиновика накройте шляпкой из помидора.

БАШЕНКИ ИЗ ЯИЦ

Фаршированные яйца, оформленные в виде башенок, хорошо смотрятся в композициях. Такое украшение подходит для мясных блюд и салатов.

Башенки красивы и сами по себе, если подать их на небольшой тарелке и дополнить зеленью петрушки.

Ингредиенты

- Яйца — 2 шт.
- Зелень укропа
- Зелень кудрявой петрушки
- Томатная паста
- Сливочное масло
- Соль по вкусу

171



Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и обрежьте верхушки с острого конца.

2. Для придания башенкам устойчивости слегка подрежьте основания.

3. Аккуратно извлеките желтки, разотрите их со сливочным маслом, солью и измельченной зеленью укропа.

4. Все тщательно перемешайте.

5. Приготовленной начинкой заполните чашечки из яиц таким образом, чтобы получились башенки.

6. Верхушки украсьте томатной пастой или веточкой кудрявой петрушки (рис. 171).

Небольшая композиция в виде цветка из яйца и помидора — отличное украшение для заливного и других холодных блюд из мяса и рыбы.

Ингредиенты

- Яйцо — 1 шт.
- Помидор черри — 1 шт.
- Зелень укропа
- Желе

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, остудите, очистите и разрежьте вдоль на 6 равных ломтиков.

2. Из каждой разрезанной дольки аккуратно выньте желток.

3. Помидор черри помойте, обсушите и также разрезать на 6 одинаковых ломтиков.

4. На внутреннюю сторону долек яйца нанесите тонкий слой желе и вложите в них ломтики помидора.

5. Заготовки расположите в форме цветка, закрепите с помощью желе и украсьте зеленью укропа (рис. 172).



МАСЛО

Сливочное масло — повседневный продукт, редко ассоциирующийся с украшением праздничного стола.

Мы привыкли намазывать его на хлеб или подавать в простой масленке, не задумываясь над декоративным оформлением.

Между тем даже из такого прозаичного продукта при желании можно сделать изысканное украшение. К тому же в продаже имеется сливочное масло с различными наполнителями (шоколадное, клубничное и др.), что позволяет экспериментировать с цветом и вкусом.

Приобретая продукт, обращайтесь внимание в первую очередь на его свежесть. Также внимательно изучите состав: нередко под видом сливочного масла продаются различные маргарины и спреды. Впрочем, их также можно использовать для украшения блюд.

Сливочное масло хранится в холодильнике в течение месяца.

Если в его состав входят наполнители, срок годности сокращается до 10 дней.

ГОФРИРОВАННЫЕ ЛОМТИКИ

Подавая сливочное масло к завтраку, аккуратно нарежьте его гофрированными ломтиками, и обычная

семейная трапеза сразу же приобретет атмосферу праздника. Для большего декоративного эффекта композицию можно украсить цветком из помидора или редиса.

Ингредиенты

- Сливочное масло — 250 г
- Роза из помидора
- Зелень укропа и петрушки

Этапы работы

1. Замороженный брикет сливочного масла нарежьте поперек предварительно нагретым гофрированным ножом.

2. Каждый ломтик разрежьте по диагонали.

3. Треугольники уложите на блюдо основаниями вниз в виде цветка.

4. В центр поместите розу из помидора. Композицию украсьте зеленью укропа и петрушки (рис. 173).

173



РОЗА ИЗ МАСЛА

Изящная роза из сливочного масла — идеальное оформление для холодных закусок. Например, таким

цветком можно украсить блюдо с копченой рыбой, мясной нарезкой или сырным ассорти.

Ингредиенты

- Сливочное масло — 250 г

Этапы работы

1. У замороженного брикета сливочного масла аккуратно отрежьте уголок и сформируйте из него конус (рис. 174).



2. На оставшейся части брикета сделайте два дугообразных разреза справа и слева от середины так, чтобы получился цилиндр с усеченным основанием.

3. Цилиндр нарежьте поперек тонкими полукружиями.

4. Прижмите первую пластину к основанию конуса и пальцами согните ее в виде лепестка (рис. 175).

5. Аналогичным образом прикрепите остальные ломтики масла.

6. Из отрезанных от брикета кусочков выполните листья, острым ножом нарисуйте на них жилки.

7. Присоедините листья к цветку и положите розу в холодильник (рис. 176).

175



176



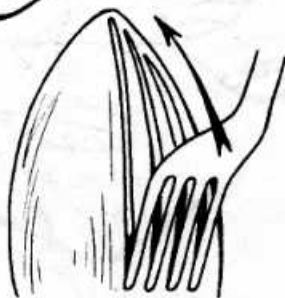
УЛЕЙ С ПЧЕЛАМИ

Сделав из пачки сливочного масла такое оригинальное украшение, вы наверняка сильно удивите своих гостей.

Оно идеально подойдет для оформления сырной доски, а также подноса с колбасной или мясной нарезкой.

Сам улей очень прост в исполнении, тогда как изготовление пчелок требует терпения и аккуратности.

177



Ингредиенты

- Сливочное масло — 250 г
- Миндаль — 20 шт.
- Ягоды можжевельника — 20 шт.

- Маслины — 5 шт.
- Шоколад

Этапы работы

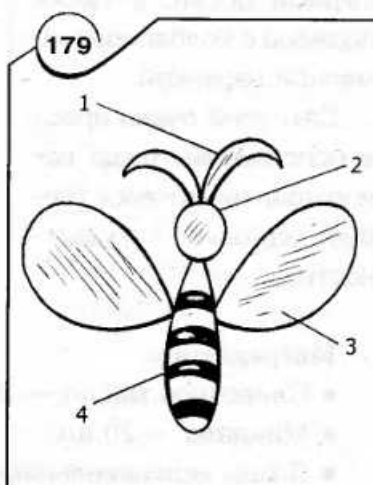
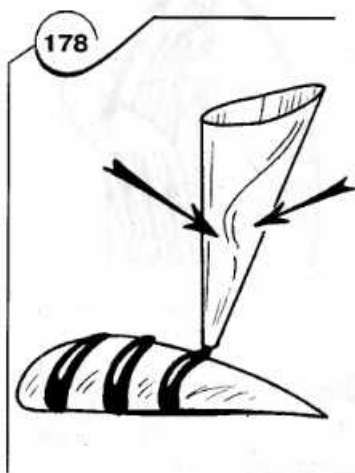
1. Из размягченного сливочного масла сформируйте конус и с помощью вилки или ножа выполните на нем продольные бороздки (рис. 177).

2. Миндаль разрежьте пополам (используйте $\frac{1}{2}$ от указанного количества). На каждой половинке нарисуйте поперечные полоски (4) из расплавленного шоколада (рис. 178).

3. Оставшиеся орехи нарежьте вдоль тонкими пластинками.

4. Туловища пчел закрепите на улье, присоедините к ним крылышки (3) из пластинок миндаля и головки (2) из ягод можжевельника.

5. Маслины нарежьте тонкими полосками и сделайте из них усики пчел (рис. 179, 1).



Многообразие сортов сыра поистине потрясает. Каждый из них обладает своим собственным неповторимым вкусом и ароматом. Дорогие сыры сами по себе являются изысканным лакомством и обычно подаются в качестве десерта.

В этом случае нередко не требуется дополнительных украшений. Например, ассорти из разных сортов сыра, подаваемое на деревянной доске, необыкновенно эстетично в своей утонченной простоте, а потому, как правило, не нуждается в декоративном оформлении.

Однако столь популярные в нашей стране твердые сорта сыра, которые часто используются для приготовления бутербродов, способны послужить превосходным материалом для карвинга.

С помощью специальных инструментов из них можно вырезать любые украшения. Сыры прекрасно сочетаются с мясом, птицей, различными овощами, грибами и др.

Все это позволяет использовать их практически в любых композициях.

Елочки

Сырные елочки прекрасно смотрятся на мелких закусках — таких, как медальоны или канапе. Также можно дополнить ими большую композицию.

Ингредиенты

- Сыр твердых сортов
- Зелень укропа
- Обжаренные ломтики черного хлеба
- Желе

Этапы работы

1. Сыр нарежьте прямоугольными ломтиками толщиной около 1 см.

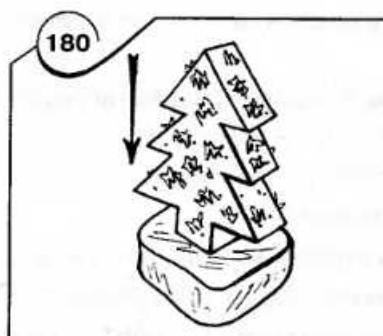
2. Из каждого ломтика с помощью специальных выемок вырежьте елочки разного размера. При отсут-

ствии формочек можно воспользоваться тайским или другим острым ножом.

3. Заготовки наколите на шпажки или деревянные зубочистки.

4. Фигурки смажьте желе, посыпьте измельченной зеленью укропа и поместите в холодильник для застывания.

5. Готовые елочки воткните в обжаренные ломтики черного хлеба (рис. 180).



ВЕЕР ИЗ СЫРНОЙ СТРУЖКИ

Из таких вееров можно выложить орнамент по краю блюда или подноса с большой композицией, а также

украсить ими медальоны или канапе. Для изготовления украшения вам потребуется специальный инструмент — жироль.

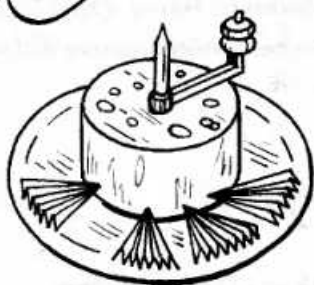
Ингредиенты

- Сыр твердых сортов
- Листья салата

Этапы работы

1. Из сыра острым ножом вырежьте цилиндр.
2. В центр цилиндра воткните ось жироли и, вращая ручку, снимите тонкую волнистую стружку (рис. 181).
3. Уложите сырную стружку в виде веера на лист салата (рис. 182).

181



182



БУТЕРБРОДЫ, КАНАПЕ И МЕДАЛЬОНЫ

Мелкие закуски — канапе, бутерброды, медальоны и др. — предназначены для того, чтобы возбуждать аппетит перед подачей основного блюда. Поэтому их внешний вид имеет огромное значение. К художественному оформлению таких закусок нужно подойти со всей ответственностью.

При этом важно учитывать особенности сочетания цветов и форм, уметь правильно расставлять акценты и подчеркивать декоративные свойства различных продуктов.

Оформление мелких закусок даст вам возможность в полной мере выразить свой талант художника-кулинара. Взяв на вооружение наши идеи, вы сможете создавать и собственные уникальные произведения.

БУТЕРБРОДЫ

Всем известно, что бутерброды представляют собой ломтики черного или белого хлеба с каким-либо гарниром. Назначение их весьма разнообразно. Прозаичный бутерброд с маслом, колбасой или сыром — традиционный завтрак или перекус во время обеденного перерыва на работе. В то же время тонкие ломтики хлеба, оформленные безупречно подобранным

гарниром, могут стать настоящим украшением праздничного стола.

БУТЕРБРОДЫ С РУЛЕТКАМИ ИЗ СЕМГИ И КОРНИШОНАМИ

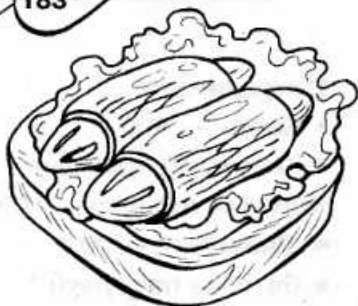
Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 200 г
- Соленая семга (филе) — 200 г
- Сливочное масло — 100 г
- Корнишоны — 20 шт.
- Сладкий перец — 1 шт.
- Листья салата
- Майонез

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной не более 1 см.
2. Каждый ломтик смажьте сливочным маслом и накройте листом салата.
3. Семгу нарежьте тонкими широкими пластинами и заверните в них корнишоны.
4. На каждый ломтик хлеба положите по 2 рулетика (рис. 183).
5. Бутерброды полейте майонезом и украсьте колечками сладкого перца.

183



БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЮ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Малосольная сельдь (филе) — 150 г
- Репчатый лук — 1 шт.
- Сливочное масло — 30 г
- Горчица — 1 ч. л.

Этапы работы

1. Сельдь нарежьте небольшими ломтиками, лук — кольцами.
2. Масло разотрите с горчицей.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски прямоугольной формы, смажьте смесью масла и горчицы, сверху разместите сельдь и колечки лука в виде веера.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Консервированный зеленый горошек — 130 г
- Майонез — 100 г
- Веточка петрушки

Этапы работы

1. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы, каждый смажьте майонезом.
2. Поверх майонеза выложите в виде виноградной кисти зеленый горошек.
3. Завершите композицию, украсив бутерброд веточкой петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Вареная колбаса — 150 г
- Сыр — 150 г
- Сливочное масло — 50 г
- Листья салата

Этапы работы

1. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы и каждый смажьте маслом и накройте листиком салата.
2. Колбасу нарежьте кружками, сделайте в каждом небольшие круглые отверстия, точно такие же отверстия сделайте в предварительно нарезанном сыре и полученные сырные кружки вставьте в отверстия в колбасе.
3. Кружки колбасы положите на кусочки хлеба и подайте на стол.

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Ветчина — 300 г
- Помидор — 1 шт.
- Сладкий перец — 1 шт.
- Сливочное масло — 40 г
- Горчица — 1 ч. л.
- Майонез — 60 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Перец нарежьте кольцами, помидор — кубиками, ветчину — ломтиками, зелень нарубите.

2. Помидор, зелень и майонез соедините. Полученную смесь выложите на ломтики ветчины, сверните трубочкой и закрепите с помощью кольца сладкого перца.

3. Батон разрежьте на порционные куски, каждый смажьте маслом, горчицей и сверху разместите рулетики.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

Ингредиенты

- Батон — 400 г

- Отварное мясо цыпленка (филе) — 200 г
- Помидоры — 4 шт.
- Майонез — 100 г
- Зелень петрушки
- Маслины
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Мясо цыпленка измельчите, соедините с майонезом и солью, перемешайте.
2. Из помидоров сделайте розочки.
3. Зелень нарубите.
4. Маслины разрежьте пополам.
5. Батон нарежьте порционными кусками, на каждый выложите куриную смесь, посыпьте зеленью, сверху для украшения поместите розочку из помидора и половинку маслины.

БУТЕРБРОДЫ С КОРНИШОНАМИ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Вареная колбаса — 100 г
- Малосольная сельдь — 100 г
- Отварной картофель — 2 шт.
- Корнишоны — 50 г
- Растительное масло — 40 мл
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Сельдь и картофель измельчите, соедините, заправьте растительным маслом и перемешайте.
2. Колбасу нарежьте кружками, в каждом сделайте небольшие отверстия и вставьте в них корнишоны.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы, смажьте каждый селедочной смесью, сверху положите кружок колбасы, под который подсуньте веточку петрушки.

БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ И ОРЕХАМИ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Скумбрия (консервы) — 200 г
- Ядра грецких орехов — 80 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Майонез — 40 г
- Маслины — 5 шт.

Этапы работы

1. Чеснок измельчите, скумбрию освободите от костей и разомните вилкой.
2. Подготовленные ингредиенты соедините с майонезом и перемешайте.
3. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы, смажьте полученным фаршем, сверху помес-

тите половинки ядер грецких орехов — будущих черепашек.

4. Из маслин в виде овала вырежьте лапки, хвост и голову черепашки, соедините их с половинками ядер грецких орехов и подайте бутерброды на стол.

БУТЕРБРОДЫ С САЙРОЙ И ЯБЛОКОМ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Сайра (консервы) — 200 г
- Яблоко — 1 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Сок лимона — 1 ст. л.
- Маслины

Этапы работы

1. Сайру освободите от костей и тщательно разомните вилкой.

2. Из кожицы яблок сделайте розочки и сбрызните их лимонным соком. Мякоть яблока натрите на крупной терке.

3. Рыбу и измельченное яблоко соедините.

4. Батон разрежьте на порционные куски, смажьте маслом, сверху ровным слоем выложите полученную смесь.

5. Готовые бутерброды украсьте розочками и половинками маслин.

БУТЕРБРОДЫ С ЧЕСНОКОМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 400 г
- Чеснок — 5 зубчиков
- Маринованный огурец — 1 шт.
- Майонез — 100 г
- Растительное масло — 2 ст. л.

Этапы работы

1. Хлеб разрежьте на порционные куски прямоугольной или квадратной формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
2. Чеснок измельчите и соедините с майонезом.
3. Из огурцов сделайте листики.
4. Подготовленный хлеб смажьте чесночной смесью, сверху разместите листики из огурцов.

БУТЕРБРОДЫ С БЕКОНОМ, ПОМИДОРАМИ И САЛАТОМ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Бекон — 200 г
- Сливочное масло — 100 г
- Помидоры — 2 шт.
- Листья салата

Этапы работы

1. Помидоры нарежьте тонкими полукружиями, бекон — ломтиками.
2. Батон разрежьте на порционные куски, каждый смажьте маслом.
3. Сверху с одной стороны бутерброда волной уложите бекон, с другой стороны веером положите полукружия помидора.
4. Тарелку выстелите листьями салата, сверху положите бутерброды.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ, ВЕТЧИНОЙ И ПОМИДОРОМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Ветчина — 100 г
- Плавленный сыр — 100 г
- Помидор — 1 шт.
- Майонез — 60 г
- Листья салата

Этапы работы

1. Помидор нарежьте кружками, ветчину — тонкими полосками, плавленный сыр натрите на мелкой терке.
2. Хлеб разрежьте на порционные куски, накройте листом салата, сверху расположите кружок помидора, который посыпьте сыром.

3. Из ветчины сверните розочки и поместите их на бутерброд.

4. Перед подачей на стол готовые бутерброды украсьте полосками из майонеза, сделанными с помощью бумажного кулечка или кондитерского шприца.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И КОРЕЙКОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 400 г
- Копченая корейка — 200 г
- Сыр — 100 г
- Помидоры — 2 шт.
- Базилик

Этапы работы

1. Сыр нарежьте тонкими полосками.
2. Из кожицы, снятой с помидоров, сделайте аккуратные розочки.
3. Корейку и мякоть помидоров измельчите и соедините.
4. Хлеб разрежьте на порционные куски, сверху разместите заранее приготовленную смесь из корейки и помидоров.
5. Из полосок сыра на бутербродах сделайте решетку, в центре разместите розочку, которую украсьте листиками базилика.

БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ, ЛУКОМ И ПОМИДОРОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 400 г
- Копченая курица (филе) — 200 г
- Помидор — 1 шт.
- Репчатый лук — 60 г
- Майонез — 80 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Куриное филе измельчите, помидор нарежьте тонкими кружками, лук — кольцами.

2. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждый смажьте майонезом, сверху выложите курицу и ступеньками кружок помидора, колечко лука, кружок помидора, колечко лука.

3. Для завершения композиции украсьте бутерброды листиками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ФАРШИРОВАННЫМИ КУЛЕЧКАМИ ИЗ САЛЯМИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Салями — 200 г
- Сливочное масло — 100 г

- Листья салата — 10 шт.
- Сладкий перец — 1 шт.
- Салат из шампиньонов
- Зелень петрушки и укропа

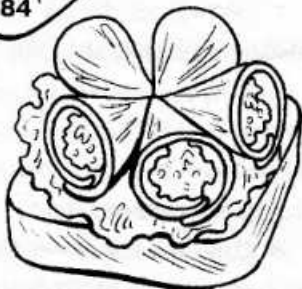
Этапы работы

1. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 1 см.
2. Ломтик смажьте сливочным маслом и покройте предварительно вымытым и обсушенным листом салата.
3. Саями нарежьте кружочками. На каждом из них сделайте надрез до середины. Кружочки саями сверните в виде кулечков и заполните их грибным салатом.

4. На каждый ломтик хлеба положите 5 кулечков, разместив их в форме цветка (рис. 184).

5. Бутерброды украсьте измельченной зеленью укропа и петрушки и колечками сладкого перца.

184



БУТЕРБРОДЫ С ЯЗЫКОМ, ПОМИДОРАМИ И КАПУСТОЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Отварной язык — 200 г
- Помидоры — 2 шт.

- Пекинская капуста — 100 г
- Майонез — 80 г
- Соль и черный молотый перец по вкусу

Этапы работы

1. Язык измельчите и соедините с майонезом, солью и перцем.
2. Из кожицы помидоров сделайте небольшие розочки, из пекинской капусты — хризантемы.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски, на каждый выложите фарш из языка, сверху разместите розу из помидора и хризантему из капусты.

БУТЕРБРОДЫ С БЕКОНОМ, ПОМИДОРАМИ И ЯЙЦАМИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 400 г
- Бекон — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 80 г
- Базилик

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, остудите и в каждом сделайте неглубокие бороздки с помощью ножа для каннелирования, после чего нарежьте кружками.

2. Помидоры также нарежьте кружками, бекон — тонкими ломтиками.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, смажьте майонезом, сверху поместите в виде волны ломтик бекона, один его край прижмите кружком помидора, на который положите кружок яйца.

4. Перед подачей на стол украсьте бутерброды листиками базилика.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Копченая килька — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 80 г
- Листья салата
- Соль

Этапы работы

1. Помидоры аккуратно нарежьте тонкими полукружиями.

2. Яйца сварите вкрутую, очистите и также нарежьте полукружиями.

3. Майонез и соль соедините и тщательно перемешайте.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, смажьте майонезом, сверху разместите остальные ингреди-

ты в таком порядке: под углом к бутерброду почти вертикально поставьте полукружие помидора, затем — полукружие яйца, следующей положите кильку. И так чередуйте до конца бутерброда.

БУТЕРБРОДЫ С СЕМГОЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Соленая семга (филе) — 200 г
- Яйца — 3 шт.
- Помидоры — 2 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Горчица — 1 ст. л.
- Базилик

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, в каждом из них ножом для каннелирования сделайте бороздки, после чего нарежьте кружками.

2. Семгу разделите на тонкие полоски толщиной 1,5–2 см и из каждой сверните розочку.

3. Из кожицы помидоров сделайте розочки.

4. Хлеб аккуратно разрежьте на порционные куски, каждый смажьте смесью горчицы со сливочным маслом.

5. Сверху выложите кружки яйца и розочки семги и помидора, завершите композицию листиками базилика.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И КАПУСТОЙ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Ветчина — 150 г
- Пекинская капуста — 100 г
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 80 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Из кожицы помидоров и тонких полосок ветчины сделайте розочки, из пекинской капусты — хризантемы.

2. Батон разрежьте на порционные куски, смажьте майонезом, сверху разместите цветы из помидоров, ветчины и капусты, которые украсьте листиками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С САРДИНАМИ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Сардины (консервы) — 300 г
- Томатная паста — 40 г
- Майонез — 50 г
- Лимон — 0,5 шт.
- Листья салата

Этапы работы

1. Сардины освободите от костей.
2. В лимоне ножом для каннелирования сделайте бороздки, после чего нарежьте тонкими кружками и сделайте из них змейку (см. стр. 22).
3. Томатную пасту соедините с майонезом.
4. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждый смажьте смесью томатной пасты и майонеза, сверху с одного края бутерброда разместите змейку из лимона, с другого — ломтик сардины.
5. Тарелку выстелите листьями салата, сверху положите бутерброды.

БУТЕРБРОДЫ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Жареная куриная печень — 200 г
- Помидор — 1 шт.
- Огурец — 1 шт.
- Майонез — 60 г
- Листья салата

Этапы работы

1. Помидор нарежьте тонкими полукружиями, огурец — в виде веера (см. стр. 107).
2. Куриную печень измельчите и соедините с майонезом.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, на каждый выложите заранее приготовленный фарш из печени, сверху с одного края бутерброда веером расположите полукружия помидора, с другого — веер из огурца.

4. Тарелку выстелите листьями салата, сверху положите бутерброды.

БУТЕРБРОДЫ-СЕРДЕЧКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ И ХЛЕБА

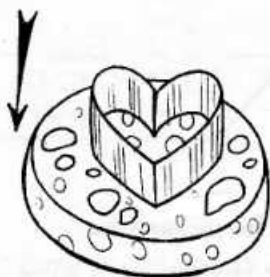
Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 200 г
- Ветчина — 200 г

Этапы работы

1. Хлеб и ветчину нарежьте ломтиками одинаковой толщины (примерно 1 см).

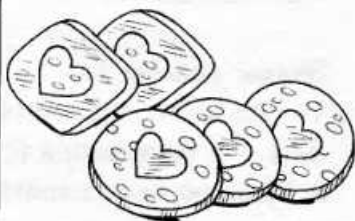
185



186



187



2. Фигурной выемкой вырежьте в центре каждого ломтика сердечко (рис. 185).

В отверстия в кусочках хлеба вставьте сердечки из ветчины, и наоборот (рис. 186, 187).

БУТЕРБРОДЫ ОСТРЫЕ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г
- Ветчина — 150 г
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 70 г
- Чеснок — 3 зубчика
- Листья салата
- Маслины — 5 шт.
- Зеленый лук
- Желе
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Чеснок измельчите, соедините с майонезом и солью, тщательно перемешайте.
2. Ветчину нарежьте тонкими ломтиками.
3. Из помидоров, маслин, зеленого лука и желе сделайте маки (см. стр. 87).
4. Хлеб разрежьте на порционные куски, смажьте подготовленным майонезом, сверху разместите ломтик ветчины и лист салата, на который положите мак.

БУТЕРБРОДЫ ЗАКРЫТЫЕ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 500 г
- Сливочное масло — 120 г
- Горчица — 50 г
- Копченая колбаса — 150 г
- Сыр — 150 г
- Маслины
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Масло соедините с горчицей и тщательно разомните.

2. Укроп нарубите, колбасу нарежьте тонкими ломтиками, сыр — полосками, маслины разделите на половинки.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждый смажьте смесью масла и горчицы, сверху поместите ломтик колбасы и посыпьте зеленью укропа.

4. Полоски сыра выложите на ломтик колбасы в виде лепестков цветка, в центр которого положите половинку маслины.

БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ

Ингредиенты

- Батон — 400 г

- Шпроты в масле — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Лимон — 1 шт.
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Из лимона сделайте бабочек (см. стр. 25)
2. Шпроты разомните вилкой, соедините с маслом и перемешайте.
3. Укроп измельчите.
4. Батон разрежьте на порционные куски, смажьте полученной рыбной смесью, посыпьте укропом и украсьте бабочками.

БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ И ЛИМОНОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 400 г
- Скумбрия (консервы) — 200 г
- Лимон — 0,5 шт.
- Сливочное масло — 60 г
- Горчица — 1 ч. л.
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Скумбрию освободите от костей и разделите на ломтики.

2. Лимон нарежьте тонкими кружками, каждый сверните в виде кулечка.

3. Масло соедините с горчицей и тщательно разотрите.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, смажьте смесью горчицы и масла, сверху выложите кулечек лимона, кусочек скумбрии и украсьте бутерброды веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Мясо курицы (консервы) — 200 г
- Корень сельдерея — 100 г
- Бекон — 150 г
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 80 г
- Горчица — 1 ст. л.
- Листья салата
- Соль и черный молотый перец по вкусу

Этапы работы

1. Из корня сельдерея сделайте любой цветок по вашему выбору, из кожицы помидоров — розочки.

2. Курицу и бекон измельчите, поперчите, посолите, соедините с майонезом и горчицей и перемешайте.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, сверху выложите подготовленный фарш, украсьте все цветами из сельдерея и розами.

4. Тарелку выстелите листьями салата, сверху положите бутерброды.

БУТЕРБРОДЫ ОСТРЫЕ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Яйцо — 1 шт.
- Плавленный сыр — 80 г
- Майонез — 2 ст. л.
- Чеснок — 3 зубчика
- Зелень петрушки
- Соль

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования сделайте в нем неглубокие бороздки, после чего нарежьте кружками.

2. Чеснок измельчите.

3. Сыр разомните вилкой, соедините с чесноком и майонезом, посолите и тщательно перемешайте.

4. Батон нарежьте ломтиками, смажьте каждый полученной смесью, сверху положите по кружку яйца и украсьте веточкой петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ИНДЕЙКОЙ И СЫРОМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 400 г
- Копченая индейка — 200 г
- Сыр — 150 г
- Репчатый лук — 100 г
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 80 г

Этапы работы

1. Помидоры нарежьте кружками, лук — кольцами, сыр — соломкой, индейку измельчите.

2. Хлеб разрежьте на порционные куски, сверху равномерно распределите индейку, положите кружок помидора, под него в виде лепестков уложите сыр, а сверху — несколько колечек лука.

3. Готовые бутерброды украсьте решеткой из майонеза, сделанной с помощью бумажного кулечка.

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г
- Сливочное масло — 150 г
- Яйца — 3 шт.
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, желтки аккуратно отделите от белков и натрите на мелкой терке, белки нарежьте в виде лепестков ромашки.

2. Хлеб разрежьте на порционные куски, смажьте маслом, в центр каждого насыпьте немного желтка и по кругу выложите лепестки из белков.

3. Готовые бутерброды посолите и подайте на стол.

БУТЕРБРОДЫ СЛАДКИЕ

Ингредиенты

- Батон — 400 г
- Мед — 200 г
- Сливочное масло — 150 г
- Ядра грецких орехов — 120 г
- Оливки

Этапы работы

1. Батон разрежьте на порционные куски, смажьте маслом, а затем медом.

2. Орехи измельчите, оставив несколько ядер для украшения, и посыпьте ими готовые бутерброды.

3. Ядра оставшихся орехов положите на бутерброды — это будут черепашки.

4. Из оливок вырежьте ножки, хвостики и головки черепашек и приставьте их к ядрам грецких орехов.

КАНАПЕ

Канапе — это маленькие бутерброды круглой, овальной, квадратной, треугольной, ромбовидной или любой другой формы.

Часто они изготавливаются из поджаренного хлеба и закрепляются шпажками.

Края канапе могут быть ровными, волнистыми или зубчатыми.

В качестве гарнира используются колбасные изделия, сыр, рыба, морепродукты и овощи.

Главное, чтобы все элементы сочетались по цвету и вкусу.

КАНАПЕ С РУЛЕТКАМИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 200 г
- Ветчина — 100 г
- Сливочное масло — 50–70 г
- Корнишоны — 10 шт.
- Помидор — 1 шт.
- Зелень петрушки

Этапы работы

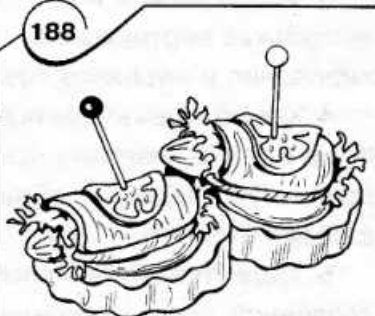
1. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. С помощью выемки вырежьте из них кружочки с волнистыми краями.

2. Ломтики смажьте сливочным маслом.

3. Ветчину нарежьте тонкими широкими пластинками по количеству канапе и заверните в них корнишоны.

4. На каждый кружочек хлеба положите по одному подготовленному рулетику.

5. Канапе украсьте веточками петрушки, кружочками помидора и закрепите шпажками (рис. 188).



КАНАПЕ С РЫБНЫМ ПАШТЕТОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Рыбный паштет — 80 г
- Яйцо — 1 шт.
- Растительное масло — 1 ст. л.
- Майонез — 50 г
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Паштет соедините с майонезом и взбейте вилкой.

2. Зелень нарубите.

3. Яйцо сварите вкрутую, очистите, сделайте в нем неглубокие вертикальные бороздки ножом для каннелирования и нарежьте кружочками.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, с помощью ножа или специальных приспособлений придайте им различную форму и обжарьте в разогретом масле с обеих сторон.

5. Подготовленный хлеб смажьте заранее подготовленной смесью майонеза и паштета, сверху поместите кружок яйца.

6. Перед подачей на стол готовые бутерброды посыпьте измельченной зеленью укропа.

КАНАПЕ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА И ЯЗЫКОМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г
- Отварной язык — 150 г
- Мясо цыпленка — 150 г
- Сливочное масло — 70 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Горчица — 1 ст. л.
- Майонез — 15 г
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Мясо цыпленка пропустите через мясорубку и соедините с майонезом.

2. Язык нарежьте пластинками, с помощью ножа придайте им форму звезды, квадрата или треугольника.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждому придайте форму звезды, квадрата или треугольника и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Сливочное масло соедините с горчицей и солью.

5. Подготовленный хлеб смажьте горчичной смесью, сверху выложите мясо цыпленка и язык.

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ ПО-ИСПАНСКИ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Анчоусное масло — 100 г
- Анчоусы — 30 г
- Сладкий перец — 1 шт.
- Каперсы — 30 г
- Майонез — 50 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Маслины
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Анчоусы и каперсы измельчите, соедините, добавьте майонез и перемешайте.

2. Перец очистите от семян, помойте и нарежьте тонкой соломкой.

3. Зелень петрушки нарубите, маслины разрежьте пополам.

4. Батон нарежьте порционными кусками, каждому придайте желаемую форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

5. Подготовленный хлеб смажьте анчоусным маслом, сверху выложите ровным слоем смесь из анчоусов и каперсов.

6. На каждый кусочек хлеба положите по 2–3 половинки маслины, вокруг каждой воткните соломку из перца, как лепестки у ромашки. Вокруг цветков посыпьте зеленью петрушки.

КАНАПЕ С СЫРОМ И ФИГУРКАМИ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА

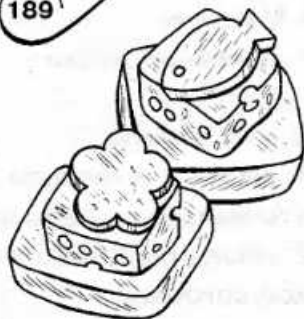
Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Сыр твердых сортов — 200 г
- Сливочное масло — 50–70 г
- Красный сладкий перец — 1 шт.

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, разделите каждый из них на 4 части и поджарьте в тостере.

189



2. Горячие тосты смажьте сливочным маслом.
3. Сыр нарежьте квадратными ломтиками и положите на тосты.
4. Сладкий перец очистите от плодоножки и семян, помойте и разрежьте пополам.
5. Из половинок с помощью формочек вырежьте маленькие фигурки и украсьте ими канапе (рис. 189).

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Анчоусное масло — 60 г
- Анчоусы — 80 г
- Каперсы — 60 г
- Майонез — 40 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Оливки

Этапы работы

1. Каперсы и анчоусы измельчите и соедините.
2. Оливки разделите пополам.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждому придайте желаемую форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
4. Подготовленный хлеб смажьте анчоусным маслом, в середину горкой выложите смесь из каперсов и анчоусов, по краям майонезом выполните за-

тейливые узоры, используя бумажный кулечек. Перед подачей на стол на каждый ломтик поместите оливку.

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Анчоусы — 80 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Каперсы — 30 г
- Яйца — 2 шт.
- Майонез — 50 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования сделайте на них вертикальные бороздки, после чего нарежьте кружками, аккуратно отделите белок от желтка. Последний соедините и измельчите.

2. Зелень нарубите.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждому придайте круглую форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Подготовленный хлеб смажьте майонезом, накройте колечком из яичного белка, в середину положите каперсы, вокруг разместите анчоусы, посыпьте измельченными желтками и зеленью.

КАНАПЕ С АНЧОУСАМИ И ЗЕРНИСТОЙ ИКРОЙ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Анчоусы — 50 г
- Зернистая икра — 100 г
- Сливочное масло — 50 г
- Каперсы — 50 г
- Растительное масло — 2 ст. л.

Этапы работы

1. Анчоусы измельчите и соедините со сливочным маслом.

2. Батон разрежьте на порционные куски, придайте им форму квадрата и обжарьте каждый в растительном масле с обеих сторон, после чего смажьте полученной смесью.

3. По краю ломтиков выложите икру, в центр поместите каперсы и подайте на стол.

КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 200 г
- Сливочное масло — 50–70 г
- Ветчина — 100 г

- Сладкий перец красного, желтого и зеленого цветов — по 1 шт.
- Желе

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, с помощью выемки сформируйте из них кружочки с волнистыми краями и поджарьте их в тостере.

2. Горячие тосты смажьте слоем сливочного масла.

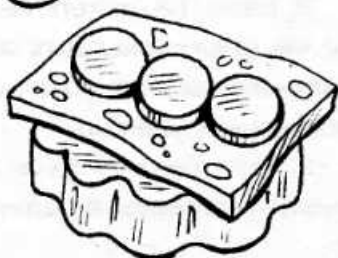
3. Ветчину нарежьте тонкими ровными пластинками и положите на тосты.

4. Сладкий перец очистите от плодоножек и семян, помойте, разрежьте пополам и вырежьте маленькие кружочки.

5. На каждый ломтик хлеба с ветчиной положите по 3 кружочка перца разных цветов (рис. 190).

6. Канапе покройте тонким слоем желе и поместите в холодильник для застывания (примерно на 30 минут).

190



КАНАПЕ С ОСЕТРИНОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Соленая осетрина (филе) — 150 г

- Сливочное масло — 70 г
- Томатная паста — 50 г
- Измельченный хрен — 20 г
- Майонез — 25 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Маслины без косточек
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Хрен соедините со сливочным маслом, добавьте томатную пасту и разотрите.
2. Осетрину нарежьте ломтиками.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски, каждому придайте форму овала и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
4. Подготовленный хлеб смажьте смесью из хрена, сливочного масла и томатной пасты, сверху поместите кусочек осетрины, украсьте майонезной клеткой, сделанной с помощью кондитерского шприца или бумажного кулечка.
5. Маслины разрежьте пополам и украсьте полученными половинками каждое канапе.
6. На дно тарелки выложите веточки петрушки, а сверху поместите канапе.

КАНАПЕ С СУДАКОМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г

- Соленый судак (филе) — 60 г
- Сливочное масло — 50 г
- Измельченный хрен — 50 г
- Майонез — 70 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Маслины
- Зелень укропа
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Хрен соедините со сливочным маслом.
2. Филе судака измельчите вместе с зеленью, соедините, добавьте майонез и соль.
3. Маслины нарежьте колечками.
4. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им треугольную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
5. Подготовленный хлеб смажьте смесью из масла и хрена, сверху разместите рыбный фарш и колечки маслин.

КАНАПЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СЫРНЫМ САЛАТОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Сладкий перец — 2 шт.
- Сырный салат с майонезом

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, выемкой сформируйте из них кружочки с волнистыми краями и поджарьте в тостере.

2. Перец очистите от плодоножек и семян, помойте и нарежьте колечками толщиной около 1 см (по количеству канапе).

3. Колечки сладкого перца положите на тосты и заполните их сырным салатом (рис. 191).

191



КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Яйца — 2 шт.
- Соленая сельдь (филе) — 50 г
- Сливочное масло — 30 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Каперсы
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования сделайте на них вертикаль-

ные бороздки, после чего аккуратно надрежьте яйца, стараясь не повредить, извлеките из них желтки.

2. Белки разрежьте на 4 колечка, желтки разрежьте пополам.

3. Сельдь нарежьте ломтиками.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте каждому квадратную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

5. Подготовленный хлеб смажьте сливочным маслом, в центр каждого куса поместите ломтик сельди, ближе к одному из краев канапе положите колечко из белка, в его центре разместите желток выпуклой стороной вверх, другой край канапе украсьте каперсами.

6. Тарелку посыпьте измельченной зеленью, а сверху выложите канапе.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ, КАРТОФЕЛЕМ И ЯБЛОКОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Соленая сельдь (филе) — 70 г
- Отварной картофель — 60 г
- Яблоко — 1 шт.
- Майонез — 40 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Сельдь нарежьте ломтиками, каждый надрежьте с одной стороны и расправьте, чтобы получился веер.

2. В картофеле сделайте глубокие бороздки с помощью ножа для каннелирования и нарежьте кружками.

3. Яблоко нарежьте тонкими ломтиками.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им квадратную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

5. Каждый кусочек хлеба смажьте майонезом, сверху положите кружок картофеля, затем веер из сельди.

6. В промежутках между полосками сельди вставьте ломтики яблока.

7. Зелень укропа измельчите.

8. Тарелку посыпьте зеленью укропа, сверху поместите канапе.

КАНАПЕ С КОПЧЕНОЙ КОЛБАСОЙ И ОГУРЦОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Сливочное масло — 50–70 г
- Копченая колбаса — 100 г
- Огурец — 1 шт.
- Зелень петрушки
- Майонез

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте небольшими ломтиками толщиной не более 1 см и с помощью выемок сформируйте из них разные фигурки.

2. Затем каждую фигурку смажьте сливочным маслом.

192



3. Колбасу нарежьте тонкими квадратными ломтиками и положите по одному на хлеб.

4. Огурец каннелируйте и нарежьте кружочками по количеству канапе.

5. На ломтики хлеба с колбасой положите каннелированные кружочки огурца. Канапе украсьте майонезом и зеленью петрушки (рис. 192).

КАНАПЕ

С ФАРШЕМ ИЗ СЕЛЬДИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Соленая сельдь (филе) — 120 г
- Сливочное масло — 60 г
- Мелкие яблоки — 2 шт.
- Миндаль — 10 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Сельдь пропустите через мясорубку, после чего соедините со сливочным маслом.
2. Из яблок и миндаля сделайте ежиков (см. стр. 34).
3. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им форму круга и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
4. Подготовленный хлеб смажьте селедочным фаршем и украсьте ежиками и измельченной зеленью укропа.

КАНАПЕ С САРДИНАМИ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Сардины (консервы) — 150 г
- Томатная паста — 30 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Майонез — 40 г
- Лимон — 0,5 шт.

Этапы работы

1. В лимоне с помощью ножа для каннелирования сделайте бороздки, после чего нарежьте его кружками.
2. Томатную пасту соедините с майонезом.
3. Батон разрежьте на порционные куски, придайте им форму круга и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Подготовленный батон смажьте смесью томатной пасты и майонеза, сверху поместите кусочек сардины и кружок лимона.

КАНАПЕ С ПОМИДОРОМ И СЫРОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Помидор — 1 шт.
- Сыр твердых сортов — 100 г
- Зелень сельдерея
- Майонез

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной не более 1 см и с помощью выемки сформируйте из них кружочки с волнистыми краями.

2. Помидор помойте, обсушите и нарежьте кружочками.

3. Сыр нарежьте тонкими пластинками и треугольной выемкой вырежьте из них фигурки.

4. Ломтики хлеба смажьте майонезом, положите на каждый из них по кружочку помидора и треугольнику сыра.

193



5. Для украшения положите на канапе зелень сель-
деря (рис. 193).

КАНАПЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ КОЛЕЧКАМИ СЛАДКОГО ПЕРЦА

Ингредиенты

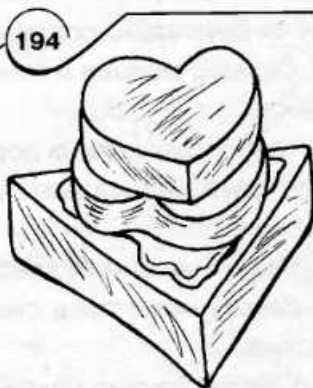
- Ржаной хлеб — 200 г
- Сладкий перец — 1 шт.
- Морковные шарики — 5–10 шт.
- Измельченная зелень укропа
- Майонез
- Желе

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте тонкими ломтиками, сформируйте из них треугольники со стороной около 5 см и сердечки меньшего размера.

2. Каждый треуголь-
ник полейте майоне-
зом.

3. Сладкий перец
очистите от плодонож-
ки и семян, помойте, за-
полните морковными
шариками, влейте желе,
смешанное с зеленью
укропа, и поставьте в
холодильник.



4. Перец с застывшим желе нарежьте кружочками, положите по одному на каждый ломтик хлеба и украсьте сердечками (рис. 194).

КАНАПЕ С ФИЛЕ И МОЛОКАМИ СЕЛЬДИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Соленая сельдь (филе) — 150 г
- Молоки соленой сельди — 80 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Яйца — 2 шт.
- Сливочное масло — 60 г
- Зеленый лук

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования далее сделайте в каждом неглубокие бороздки, после чего нарежьте кружками.

2. Сельдь, молоки и зеленый лук измельчите и соедините.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, придав им форму круга, и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Подготовленный хлеб смажьте сливочным маслом, сверху поместите смесь сельди, молок и зеленого лука.

5. Каждое канапе накройте кружком яйца.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ, ЛУКОМ И ЯБЛОКОМ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Соленая сельдь (филе) — 150 г
- Сливочное масло — 70 г
- Яблоко — 1 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зеленый лук

Этапы работы

1. Сельдь нарежьте ломтиками, яблоко — тонкими дольками.
2. Хлеб разрежьте на порционные кусочки, придайте им прямоугольную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
3. Подготовленный хлеб смажьте сливочным маслом, сверху поместите сельдь и дольки яблока, разложив их веером.
4. Каждое канапе обвяжите луковым пером.

КАНАПЕ С ПАЮСНОЙ ИКРОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Паюсная икра — 70 г

- Соленая сельдь (филе) — 60 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 50 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования сделайте в нем вертикальные бороздки, после чего нарежьте аккуратными кружками.

2. Сельдь измельчите и соедините со сливочным маслом.

3. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им круглую форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Подготовленный хлеб смажьте селедочным фаршем, в центр поместите кружок яйца, на который выложите икру. Готовые канапе выложите на блюдо, украсьте веточками петрушки и подайте на стол.

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ И ЯЙЦАМИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Соленая сельдь (филе) — 100 г
- Сливочное масло — 100 г
- Яйца — 2 шт.

Этапы работы

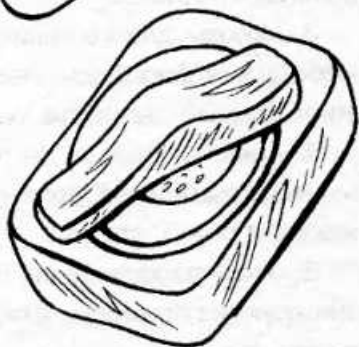
1. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной не более 1 см, смажьте их сливочным маслом и разделите каждый кусок на 4 равные части.

2. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и нарежьте кружочками по количеству канапе.

3. Сельдь аккуратно нарежьте небольшими ломтиками.

4. На каждый квадратик хлеба с маслом положите по кружочку яйца и кусочку сельди (рис. 195).

195



КАНАПЕ С КЕТОВОЙ ИКРОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Кетовая икра — 80 г
- Копченая семга — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сливочное масло — 60 г
- Горчица — 30 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Лимон — 0,5 шт.
- Каперсы

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, очистите, используя нож для каннелирования, сделайте в нем бороздки и нарежьте кружками.

2. Копченую семгу разрежьте на тонкие пластинки и, скатывая их рулончиком, сделайте небольшие розочки.

3. Ножом для каннелирования в лимоне сделайте небольшие бороздки, нарежьте его тонкими кружками и каждый сверните кулечком.

4. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им прямоугольную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

5. Подготовленный хлеб смажьте сливочным маслом и горчицей, сверху на один конец канапе положите кружок яйца, на котором разместите розочки семги и икру, на другой конец канапе положите кулечек из лимона, внутри которого спрячьте каперсы.

6. Готовые канапе выложите на блюдо и подайте на стол.

КАНАПЕ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Печень трески (консервы) — 150 г
- Сок лимона — 50 мл

- Томатная паста — 15 г
- Сливочное масло — 60 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Сливочное масло соедините с томатной пастой и разотрите.
2. Печень трески нарежьте ломтиками и сбрызните соком лимона.
3. Зелень нарубите.
4. Батон разрежьте на порционные куски, придайте им форму ромба или треугольника и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
5. На подготовленный батон выложите горкой печень трески, сверху из смеси сливочного масла и томатной пасты сделайте волнистые линии, используя бумажный кулечек, и посыпьте рубленой зеленью.

КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Шпроты в масле — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Майонез — 70 г
- Измельченный хрен — 15 г

- Маслины без косточек
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Хрен соедините с майонезом.
2. Яйца сварите вкрутую, очистите, ножом для каннелирования сделайте в них вертикальные бороздки, после чего нарежьте кружками.
3. Зелень петрушки нарубите.
4. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им прямоугольную форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
5. Заранее подготовленный хлеб смажьте смесью хрена и майонеза, сверху поместите кружок яйца и шпроты.
6. Маслины нарежьте колечками и украсьте ими канапе.
7. Перед подачей на стол готовые канапе посыпьте измельченной зеленью петрушки.

КАНАПЕ С КИЛЬКОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Килька в томате (консервы) — 150 г
- Помидор — 1 шт.
- Огурец — 1 шт.
- Майонез — 50 г
- Растительное масло — 2 ст. л.

- Брусника для украшения
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Помидор нарежьте кружками.
2. Используя нож для каннелирования, в огурце сделайте вертикальные бороздки, затем также нарежьте его кружками.
3. Хлеб разрежьте на порционные куски, придайте им круглую форму и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
4. На подготовленный хлеб выложите ломтики помидора, затем кильку и прижмите ее кружком огурца.
5. Канапе украсьте решеткой из майонеза, сделанной с помощью кондитерского шприца или бумажного кулечка. На дно тарелки положите веточки петрушки, сверху разместите канапе, украсьте брусникой.

КАНАПЕ С КРУЖОЧКАМИ ИЗ СЫРА

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 200 г
- Сыр твердых сортов — 200 г

Этапы работы

1. Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 1 см и круглой выемкой с волнистыми краями сформируйте из них фигурки.

2. Сыр также нарежьте ломтиками толщиной 1 см и с помощью маленькой выемки вырежьте из них кружочки.

3. Той же выемкой сделайте круглые отверстия в центре каждой фигурки из хлеба.

4. В готовые отверстия вставьте сырные кружочки (рис. 196).

196



КАНАПЕ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Рыбные консервы в масле — 150 г
- Анчоусное масло — 60 г
- Майонез — 50 г
- Яйцо — 1 шт.
- Сыр — 60 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень укропа

Этапы работы

1. Яйцо сварите вкрутую, очистите, с помощью ножа для каннелирования сделайте в нем вертикальные бороздки, после чего нарежьте кружочками.

2. Рыбу освободите от костей и разомните вилкой.

3. Зелень укропа измельчите.

4. Сыр нарежьте тонкими пластинками, затем придайте им круглую форму, по краям сделайте небольшие зубчики.

5. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы и обжарьте их в растительном масле с обеих сторон.

6. Подготовленный хлеб смажьте анчоусным маслом и майонезом, сверху ровным слоем выложите рыбный фарш, затем кружок яйца и сыра.

7. Готовые канапе посыпьте зеленью.

КАНАПЕ ПИКАНТНЫЕ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Шпроты в масле — 150 г
- Майонез — 70 г
- Огурец маринованный — 1 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Хлеб разрежьте на порционные куски прямоугольной формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

2. Огурец нарежьте тонкими пластинками и придайте им форму листочков.

3. Подготовленный хлеб смажьте майонезом, сверху поместите рыбу, листочек огурца и небольшую веточку петрушки.

КАНАПЕ С МАРИНОВАННОЙ СЕЛЬДЬЮ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Маринованная сельдь (филе) — 70 г
- Яйца — 2 шт.
- Горчица — 40 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Лимон — 0,5 шт.
- Маслины
- Листья салата

Этапы работы

1. Листья салата нарежьте полосками.
2. Сельдь измельчите, затем соедините с горчицей.
3. Яйца сварите вкрутую, очистите, ножом для каннелирования сделайте в них вертикальные бороздки, после чего нарежьте кружками.
4. На лимоне также сделайте вертикальные бороздки, затем нарежьте его тонкими кружками.
5. Хлеб разрежьте на порционные куски прямоугольной формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

6. Подготовленный хлеб смажьте селедочным фаршем, сверху положите кружок яйца.

7. Кружки лимона сверните кулечком, внутрь каждого положите по маслине и украсьте ими канапе, сверху посыпьте полосками салата.

КАНАПЕ С ЖАРЕНОЙ РЫБОЙ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Жареная рыба (филе) — 150 г
- Анчоусное масло — 20 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Лимон — 1 шт.
- Зелень укропа

Этапы работы

1. На лимоне с помощью ножа для каннелирования сделайте вертикальные бороздки, после чего нарежьте его тонкими кружками.

2. Рыбу разделите на небольшие аккуратные ломтики.

3. Батон разрежьте на порционные куски квадратной формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.

4. Подготовленный батон смажьте анчоусным маслом, сверху поместите кружок лимона и ломтик рыбы.

5. Зелень нарубите и посыпьте ею готовое блюдо.

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Зернистая икра — 70 г
- Сливочное масло — 70 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Яйца — 2 шт.
- Зеленый лук

Этапы работы

1. Яйца сварите вкрутую, очистите, ножом для каннелирования сделайте на них вертикальные бороздки, после чего нарежьте кружками.

2. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы, обжарьте их в растительном масле с обеих сторон, после чего смажьте сливочным маслом.

3. На каждый кусочек батона положите по кружку яйца, немного икры, в которую воткните перо зеленого лука.

МЕДАЛЬОНЫ

Медальоны — это мелкие закуски, подаваемые перед основным блюдом или используемые в оформлении подносов с крупными композициями. Их основу составляют круглые или овальные ломтики мяса, колбасы, сыра или овощей, в качестве гарнира используются любые продукты.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ КОЛБАСЫ С ОГУРЦОМ

Ингредиенты

- Копченая колбаса — 200 г
- Огурец — 1 шт.
- Сладкий перец — 1 шт.
- Зелень петрушки
- Желе

Этапы работы

1. Колбасу нарежьте кружочками толщиной примерно 5 мм.

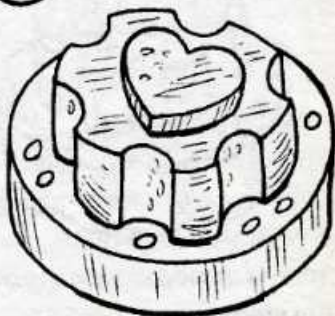
2. Огурец тщательно помойте, обсушите, каннелируйте и также нарежьте кружочками по числу медальонов.

3. Сладкий перец очистите от плодоножки и семян, помойте, разрежьте пополам и различными выемками сформируйте из него маленькие фигурки (сердечки, ромбики и т. д.).

4. На ломтики колбасы положите каннелированные кружочки огурца и фигурки из сладкого перца (рис. 197).

5. Медальоны украсьте веточками петрушки, закрепите желе и поместите в холодильник для застывания.

197



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СЫРА С ОГУРЦОМ И КРАСНОЙ РЫБОЙ

Ингредиенты

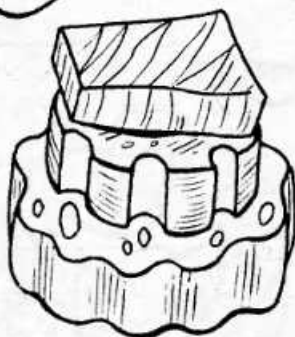
- Сыр — 200 г
- Огурец — 1 шт.
- Соленая красная рыба (филе) — 100 г
- Желе

Этапы работы

1. Сыр нарежьте ломтиками толщиной примерно 1 см и с помощью выемки сформируйте из них кружочки с волнистыми краями.

2. Огурец помойте, обсушите, каннелируйте ножом и нарежьте кружочками по количеству медальонов.

198



3. Соленую красную рыбу нарежьте тонкими квадратными пластинками.

4. На каждый ломтик сыра положите по каннелированному кружочку огурца и кусочку рыбы (рис. 198).

5. Медальоны покройте слоем желе и поместите в холодильник для застывания примерно на 30 минут.

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г
- Копченая корейка — 150 г
- Яйца — по количеству медальонов
- Огурцы — 2 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Зелень укропа
- Черный молотый перец
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Из яиц приготовьте яичницу-глазунью, посолите и посыпьте перцем.
2. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
3. Корейку нарежьте кружками, зелень измельчите.
4. В огурцах с помощью ножа для каннелирования сделайте бороздки, после чего нарежьте их кружками.
5. На подготовленный хлеб выложите яичницу, затем кружки корейки и огурца. Перед подачей на стол медальоны посыпьте зеленью.

МЕДАЛЬОНЫ С КОЛБАСОЙ И ЛУКОМ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г

- Копченая колбаса — 180 г
- Помидоры — 2 шт.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Горчица — 40 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Колбасу нарежьте тонкими пластинками, каждую смажьте горчицей и сверните розочкой.
2. Лук нарежьте кольцами.
3. Из кожицы помидоров сделайте розочки, зелень нарубите.
4. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон.
5. На подготовленный хлеб выложите кольца лука, в них разместите розочки из колбасы и помидоров.
6. Перед подачей на стол готовое блюдо посыпьте зеленью.

МЕДАЛЬОНЫ С ТЕЛЯЧИМИ МОЗГАМИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Отварные телячьи мозги — 150 г
- Сливочное масло — 100 г
- Майонез — 100 г

- Яйцо — 1 шт.
- Сыр — 80 г
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Черный молотый перец
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон, после чего смажьте сливочным маслом.
2. Мозги очистите от пленок и нарежьте ломтиками.
3. Майонез взбейте с яйцом.
4. Из сыра вырежьте буквы.
5. Подготовленный хлеб поместите на противень, сверху положите мозги, посыпьте перцем, солью, смажьте смесью яйца и майонеза и украсьте буквами из сыра, после чего запеките в разогретой духовке.

МЕДАЛЬОНЫ СО СВИНИНОЙ

Ингредиенты

- Ржаной хлеб — 300 г
- Отварная свинина — 150 г
- Яблоки — 2 шт.
- Маринованные огурцы — 2 шт.
- Измельченный хрен — 30 г
- Майонез — 30 г

- Зелень петрушки
- Соль по вкусу

Этапы работы

1. С помощью ножа для каннелирования в огурцах сделайте бороздки, после чего нарежьте их полукружиями.

2. Свинину измельчите.

3. Зелень нарубите.

4. Яблоки очистите, натрите на мелкой терке, соедините с солью, хреном, майонезом и измельченной свиной, перемешайте.

5. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы, смажьте подготовленной смесью, сверху разместите полукружия огурцов в виде лепестков цветка.

МЕДАЛЬОНЫ С СОЛОНИНОЙ

Ингредиенты

- Пшеничный хлеб — 300 г
- Отварная солонина — 150 г
- Маринованные огурцы — 2 шт.
- Майонез — 60 г
- Листья салата

Этапы работы

1. Солонину нарежьте ломтиками, огурцы — веером, листья салата — полосками.

2. Хлеб разрежьте на порционные куски круглой формы, сверху аккуратно выложите подготовленные солонину и огурцы.

3. Тарелку посыпьте измельченными листьями салата, сверху выложите медальоны, которые украсьте решеткой из майонеза, сделанной с помощью кондитерского шприца или бумажного кулечка.

МЕДАЛЬОНЫ С КОТЛЕТАМИ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Мясные котлеты — 150 г
- Помидоры — 2 шт.
- Репчатый лук — 1 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Майонез — 40 г
- Листья салата

Этапы работы

1. Лук нарежьте кольцами, помидоры — полукружиями.

2. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы и обжарьте в растительном масле с обеих сторон, после чего смажьте майонезом.

3. Котлеты разрежьте пополам и каждую половину еще раз пополам.

4. На подготовленный батон выложите листик салата, сверху под углом к медальону котлету, полукру-

жие помидора, колечко лука, снова котлету, помидор и лук.

МЕДАЛЬОНЫ С СОСИСКАМИ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Отварные сосиски — 150 г
- Помидоры — 2 шт.
- Майонез — 50 г
- Сыр — 70 г
- Зелень петрушки

Этапы работы

1. Помидоры нарежьте тонкими полукружиями, сыр натрите на мелкой терке.

2. Батон разрежьте на порционные куски круглой формы, смажьте смесью майонеза и сыра, сверху положите кружок сосиски, вокруг него в виде лепестков выложите полукружия помидоров и украсьте листиками петрушки.

МЕДАЛЬОНЫ С ГРУДИНКОЙ

Ингредиенты

- Батон — 300 г
- Копченая свиная грудинка — 150 г

- Горчица — 30 г
- Маринованные огурцы — 2 шт.
- Растительное масло — 2 ст. л.
- Маслины

Этапы работы

1. Грудинку нарежьте ломтиками, огурцы — кружками, маслины — кольцами, из которых сформируйте цепочку, как из лука.

2. Батон разрежьте на порционные куски и обжарьте в растительном масле с обеих сторон. С одной стороны смажьте медальоны горчицей.

3. На подготовленный батон выложите грудинку, кружок огурца, вокруг которого уложите цепочку из маслин.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ИНСТРУМЕНТЫ.....	10
ИЗГОТОВЛЕНИЕ УКРАШЕНИЙ	19
Плоды цитрусовых	19
Корона из лимона.....	20
Декоративные лимонные ломтики	21
Лимонная змейка	22
Декоративные конусы	23
Лимон с «ручкой»	24
Бабочки из лимона (вариант 1).....	25
Бабочки из лимона (вариант 2).....	26
Корзинка из лимона.....	27
Декоративный веер	29
Пион из мандарина	29
Подсвечник из апельсина.....	30
Поросенок из лимона	32
Яблоки.....	33
Фаршированное яблоко	33
Веселый ежик	34
Ромашка	35
Клубника.....	36
Веер из ломтиков.....	37
Банан.....	37
Лодочка из банана	38

Киви	39
Корона из киви	39
Ананас	41
Декоративная емкость	
из ананаса (вариант 1)	41
Декоративная емкость	
из ананаса (вариант 2)	42
Дыня	43
Лодочка из дыни	44
Корона из дыни	45
Декоративная емкость из дыни (вариант 1) ...	47
Декоративная емкость из дыни (вариант 2) ...	48
Картофель	49
Грибочки	50
Ежики	51
Картофельные медальоны	52
Фигурные ломтики	53
Декоративные чашечки	54
Бутоны роз	55
Каннелированные крокеты	57
Морковь	58
Каннелированные кружочки	59
Декоративные кулечки	60
Парусники	61
Фигурки	62
Бутон хризантемы	63
Морковные шарики	64
Еловая шишка	65
Редис	66
Пион из редиса	67

Объемный веер	68
Актиния	69
Плоский цветок	70
Корона из редиса	71
Маргаритка	72
Белая роза	73
Хризантема из редиса	74
Тюльпан	75
Редька	76
Декоративная чаша из редьки	77
Лодочка из редьки	78
Лук репчатый	79
Декоративные чашечки	80
Корзиночка	81
Кувшинка	82
Колечки	84
Лук-порей	84
Астра	85
Помидор	86
Аленький цветочек	87
Красный мак	87
Декоративный бочонок	89
Чашечки с зубчатыми краями	90
Сказочный цветок	91
Корзиночка из помидора	92
Мухомор	93
Мини-чашечки из помидоров	94
Роза из помидора (вариант 1)	96
Роза из помидора (вариант 2)	97
Сладкий перец	98

Разноцветные колечки	98
Маленькие фигурки	99
Треугольник	100
Колокольчик	101
Колечки с начинкой	103
Лодочки из перца (вариант 1)	104
Лодочка из перца (вариант 2)	105
Зубчатые чашечки	106
Огурец	107
Веер из огурца	107
Цветок из огуречных ломтиков	108
Гроздь винограда	109
Каннелированные ломтики	110
Декоративная цепочка	111
Корона из огурца	112
Спираль	113
Лодочка из огурца	114
Крокодил	116
Кабачок	117
Астрочка	118
Мотылек	119
Авокадо	120
Лодочка из авокадо	121
Мышонок	122
Грибы	123
Декоративные ломтики шампиньонов	124
Яйца	125
Цыпленок	126
Ландыши	127
Лягушка	128

Зайчик.....	129
Чашечки с начинкой.....	130
Украшенные ломтики.....	131
Колечки с желе.....	132
Лодочка из яйца.....	133
Подсолнух.....	134
Яичные медальки (вариант 1).....	135
Яичные медальки (вариант 2).....	136
Белый гриб.....	137
Подосиновик.....	138
Башенки из яиц.....	139
Красно-белый цветок.....	141
Масло.....	142
Гофрированные ломтики.....	142
Роза из масла.....	143
Улей с пчелами.....	145
Сыр.....	147
Елочки.....	147
Веер из сырной стружки.....	148
БУТЕРБРОДЫ, КАНАПЕ И МЕДАЛЬОНЫ.....	150
Бутерброды.....	150
Бутерброды с рулетиками из семги и корнишонами.....	151
Бутерброды с сельдью.....	152
Бутерброды с зеленым горошком.....	152
Бутерброды с колбасой и сыром.....	153
Бутерброды с ветчиной.....	154
Бутерброды с мясом цыпленка.....	154
Бутерброды с корнишонами.....	155

Бутерброды со скумбрией и орехами	156
Бутерброды с сайрой и яблоком	157
Бутерброды с чесноком и маринованным огурцом	158
Бутерброды с беконом, помидорами и салатом	158
Бутерброды с сыром, ветчиной и помидором	159
Бутерброды с сыром и корейкой	160
Бутерброды с курицей, луком и помидором	161
Бутерброды с фаршированными кулечками из салями	161
Бутерброды с языком, помидорами и капустой	162
Бутерброды с беконом, помидорами и яйцами	163
Бутерброды с килькой	164
Бутерброды с семгой	165
Бутерброды с ветчиной и капустой	166
Бутерброды с сардинами	166
Бутерброды с куриной печенью	167
Бутерброды-сердечки из ветчины и хлеба ...	168
Бутерброды острые с ветчиной	169
Бутерброды закрытые	170
Бутерброды со шпротами	170
Бутерброды со скумбрией и лимоном	171
Бутерброды с курицей	172
Бутерброды острые	173
Бутерброды с индейкой и сыром	174

Бутерброды с маслом и яйцами	174
Бутерброды сладкие	175
Канapé.....	176
Канapé с рулетиками из ветчины	176
Канapé с рыбным паштетом.....	177
Канapé с мясом цыпленка и языком	178
Канapé с анчоусами по-испански	179
Канapé с сыром и фигурками	
из сладкого перца	180
Канapé с анчоусами по-итальянски	181
Канapé с анчоусами по-португальски	182
Канapé с анчоусами и зернистой икрой	183
Канapé с ветчиной и сладким перцем.....	183
Канapé с осетриной.....	184
Канapé с судаком	185
Канapé со сладким перцем	
и сырным салатом	186
Канapé с сельдью.....	187
Канapé с сельдью, картофелем и яблоком ..	188
Канapé с копченой колбасой и огурцом	189
Канapé с фаршем из сельди	190
Канapé с сардинами	191
Канapé с помидором и сыром.....	192
Канapé с фаршированными	
колечками сладкого перца	193
Канapé с филе и молоками сельди	194
Канapé с сельдью, луком и яблоком	195
Канapé с паюсной икрой.....	195
Канapé с сельдью и яйцами	196
Канapé с кетовой икрой	197

Канаше с печенью трески	198
Канаше со шпротами	199
Канаше с килькой	200
Канаше с кружочками из сыра	201
Канаше с рыбными консервами	202
Канаше пикантные	203
Канаше с маринованной сельдью	204
Канаше с жареной рыбой	205
Канаше с зернистой икрой	206
Медальоны	206
Медальоны из колбасы с огурцом	207
Медальоны из сыра с огурцом и красной рыбой	208
Медальоны с корейкой и яйцами	209
Медальоны с колбасой и луком	209
Медальоны с телячьими мозгами по-английски	210
Медальоны со свининой	211
Медальоны с солониной	212
Медальоны с котлетами	213
Медальоны с сосисками	214
Медальоны с грудинкой	214

УКРАШЕНИЯ БЛЮД ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Выпускающий редактор *О.В. Мещерякова*

Редактор *Е.Н. Биркина*

Корректоры *О.Н. Трюхан, М.А. Суворова*

Технический редактор *С.В. Камышова*

Дизайн обложки *Т. Журавлевой*

Компьютерная верстка

ООО ТД «Издательство Мир книги»

Оригинал-макет подготовлен

Литературно-художественным агентством

«Абсолют-Юни», г. Саратов

ООО ТД «Издательство Мир книги»

111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации: (495) 974-29-76, 974-29-75;

факс: (495) 742-85-79 e-mail: commerce@mirknigi.ru

Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:

111116, г. Москва, а/я 30, «МИР КНИГИ»,

тел.: (495) 974-29-74 e-mail: order@mirknigi.ru

Подписано в печать 25.08.2008.

Формат 84 x 108/32. Печать офсетная.

Гарнитура «BalticaC». Печ. л. 7,25. Тираж 41 000 экз.

Заказ № 0818420.

Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»

150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

