



## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ИЗ ГЕРМАНИИ



### МАСТЕР-КЛАССЫ

Оформление блюд

Детский стол

Карвинг



ЖАР-ПТИЦА  
Здоровая Кухня

**И**СКУССТВОМ ОФОРМЛЕНИЯ  
БЛЮД МОЖЕТ ОВЛАДЕТЬ КАЖДЫЙ.  
ГЛАВНОЕ – ЖЕЛАНИЕ, ТВОРЧЕСКИЙ  
ПОДХОД К ДЕЛУ И ПРАВИЛЬНО  
ПОДОБРАННЫЙ ИНСТРУМЕНТ.

Студия Карвинга «ЖАР-ПТИЦА»

[www.fire-bird.ru](http://www.fire-bird.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

# Содержание

Инструмент и приспособления **4**

## Украшения из фруктов

Люпин из яблока	<b>6</b>
Лебедь из яблока	<b>8</b>
Корона из апельсина и киви	<b>10</b>
Корзинка из дыни	<b>12</b>



## Украшения из овощей

Георгин из кольраби	<b>14</b>
Роза из помидора	<b>16</b>
Веер из цуккини	<b>17</b>
Гроздь винограда	<b>18</b>
Букет цветов	<b>20</b>
Спагетти овощные	<b>22</b>
Звездочки из моркови	<b>23</b>
Спираль из моркови и дайкона	<b>24</b>
Цветок из лука-порей	<b>26</b>
Цветы и мышка из редиса	<b>28</b>
Розы из дайкона	<b>30</b>
Розетка из свёклы	<b>32</b>
Цветы из моркови и цуккини	<b>33</b>
Гирлянда из цуккини	<b>34</b>



## Оформление блюд

Украшения из масла	<b>36</b>
Сырная тарелка	<b>40</b>
Мясное ассорти	<b>44</b>
Канapé	<b>48</b>
Закуски на шпажках	<b>52</b>
Мини-закуски	<b>54</b>
Десерты порционные	<b>57</b>



## Кулинарный арт-дизайн

Нанесение надписей и рисунков	<b>58</b>
Украшение с помощью трафаретов	<b>61</b>
Оформление бокалов и напитков	<b>62</b>

*На кухне  
нет мелочей!*



## ИНСТРУМЕНТ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

# Инструмент и приспособления

Представленные в книге украшения выполнены с помощью инструментов и приспособлений, изготовленных компаниями «TRIANGLE» (Германия) и «LEKUE» (Испания). Продукцию отличает безупречное качество, надёжность и долговечность.



Компания «Жар-птица – Здоровая Кухня» благодарит своих партнёров – компании «TRIANGLE» и «LEKUE» за многолетнее сотрудничество и оказываемую в работе помощь.



**Нож овощной** для работы с овощами и фруктами.



**Нож-клинок** для вырезания украшений в виде короны из овощей и фруктов.



**Нож остроугольный** для вырезания цветков и деталей украшений из овощей и фруктов.



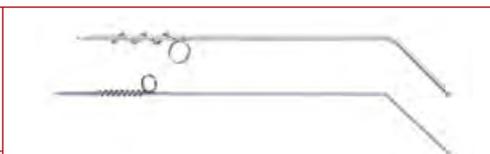
**Нож-выемка «шар»** (диаметр от 10 до 30 мм) для вырезания шариков и полушарий разного размера.



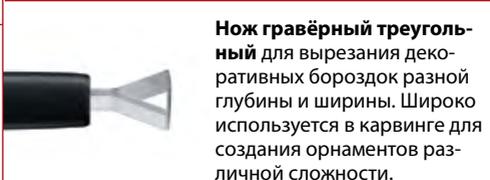
**Ложка для удаления мякоти** из мягких овощей. Поможет вычистить семена из тыквы, дыни, кабачков.



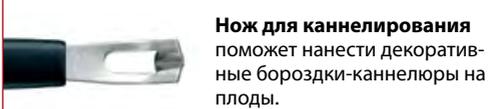
**Овощечистка (нож-пиллер)** для снятия кожуры с овощей и фруктов.



**Спирали** (диаметр ножа 10 и 15 мм) для вырезания украшений в виде спиралей из жёстких овощей: дайкона, моркови, свёклы, картофеля.



**Нож гравёрный треугольный** для вырезания декоративных бороздок разной глубины и ширины. Широко используется в карвинге для создания орнаментов различной сложности.



**Нож для каннелирования** поможет нанести декоративные бороздки-каннелюры на плоды.



**Серпантинорез** тонко снимает с овоща мякоть в виде ленты, из которой затем можно сделать украшение в виде серпантина или свернуть цветочный бутон.



**Бигуди** для вырезания гирлянд из овощей цилиндрической формы: салатного огурца, цуккини, дайкона, моркови.



**Нож калибровочный** для гофрированной нарезки некоторых овощей и фруктов, дыни, масла, сыра и других однородных продуктов.



**Нож-овощерезка** со сменными лезвиями нарежет овощи соломкой (3 мм), лапшой (6 мм) и пластинами (45 мм).



**Нож-веер** для вырезания из небольших маринованных огурчиков (корнишонов) украшения «веер».



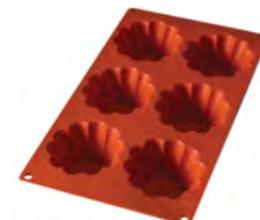
**Нож для цедры** снимет тонкую стружку с цитрусовых.



**Нож для масла** нарежет масло в виде завитков.



**Ножи для сыра** для нарезки различных сортов сыра.



**Кулинарные формы** из силикона для приготовления разнообразных блюд – от холодных порционных закусок и десертов до выпечки.



**Декоратор кулинарный** для оформления блюд и посуды, на которой готовые блюда подаются.



**Высечки кулинарные** для вырезания фигурок из тонких овощных и фруктовых пластин, яичного белка, желе, масла, сыра, ветчины.



**Формы для льда** из эластичных материалов. Лёд из них легко выдавливается.

## ЛЮПИН ИЗ ЯБЛОКА

# Люпин из яблока



Инструмент: нож овощной

1. Возьмите крепкое яблоко.
2. Сделайте два V-образных разреза и вырежьте маленький продольный уголок.
3. Вырежьте следующий уголок, отступив на 2-3 мм от предыдущего среза.
- 4-5. Аналогичным образом вырежьте ещё два уголка. Нарезанные уголки слегка сдвиньте.



### Совет

Сбрызните срезы яблока лимонным соком, чтобы они не потемнели.

## ЛЕБЕДЬ ИЗ ЯБЛОКА

# Лебедь из яблока



Инструмент: нож овощной

1. Возьмите крепкое яблоко.
2. Разрежьте яблоко на две части. На одной половине посередине вырежьте пять продольных уголков (стр. 6).
3. Аналогичным образом нарежьте по 3 уголка справа и слева.
4. От другой половины яблока отрежьте пластину и вырежьте из неё голову и шею лебедя. С помощью зубочистки сделайте на голове отверстие, вставьте в него гвоздику.
5. Прикрепите голову к туловищу лебедя, используя зубочистку.



### Совет

Сбрызните лимонным соком срезы яблока, чтобы они не потемнели. Лебедь из яблока украсит не только сладкий стол, но и блюдо с колбасой или сыром.

## КОРОНА ИЗ АПЕЛЬСИНА И КИВИ

# Корона из апельсина и киви



Инструмент: нож остроугольный

1. Подготовьте плоды к работе.



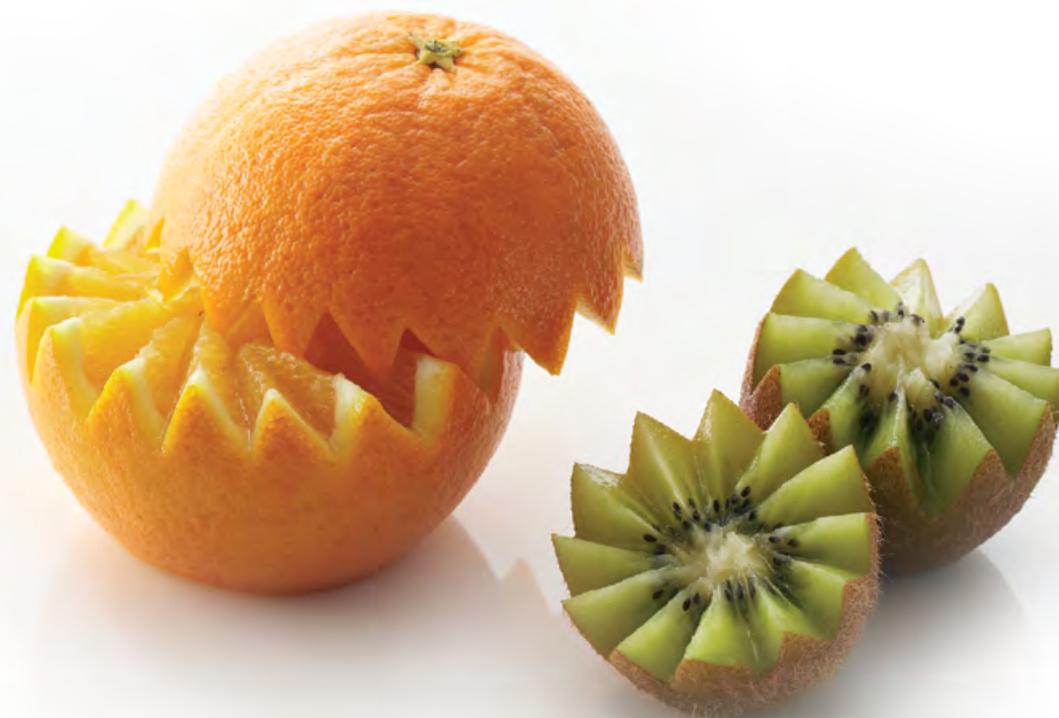
2. Надрежьте апельсин по окружности зигзагообразно, прорезая плод до середины. Обе половинки отделите друг от друга, провернув их в противоположных направлениях. Подрежьте корону снизу для устойчивости.



3. Разрежьте таким же образом неочищенный плод киви.

### Совет

Украшение из апельсина и киви выглядят эффектно в течение длительного времени. Рекомендуем использовать для оформления фруктовых ваз и десертов.



## КОРЗИНКА ИЗ ДЫНИ

# Корзинка из дыни



*Инструмент: ложка для удаления мякоти, нож-клинок, нож овощной, нож остроугольный*

1. Выберите крепкую дыню.
2. Подрежьте дыню снизу для устойчивости. Обозначьте контур ручки, сделав сверху два параллельных надреза до середины плода.
3. Начиная от ручки, по всему периметру плода разрежьте дыню пополам ножом-клинком и удалите боковые части.
4. Удалите семена.
5. Остроугольным ножом обработайте внутреннюю часть ручки.



### Совет

Корзинку заполните ягодами, небольшими фруктами и шариками из дыни. Украсьте корзинку короной из клубники (стр. 10).

## ГЕОРГИН ИЗ КОЛЬРАБИ

# Георгины из кольраби



*Инструмент: нож овощной, нож рифленый, нож-выемка «шар»*

1. Верхнюю часть кольраби отрежьте так, чтобы получилась ровная плоская поверхность.
2. Наметьте сердцевину цветка. В центр заготовки установите рифленый нож и, углубив его на 3 мм, проверните вокруг своей оси.
3. Овощным ножом аккуратно удалите часть мякоти вокруг сердцевины.
4. Рифленным ножом вокруг сердцевины сделайте первый ряд лепестков: углубляйте инструмент в мякоть на 0,5 см под углом 45 градусов. Основания лепестков должны соприкасаться друг с другом. Удалите слой мякоти под лепестками.
5. Аналогичным способом вырежьте остальные ряды лепестков.
6. Когда цветок будет готов, отделите его от заготовки.



### Совет

Георгины можно вырезать из свёклы. Сердцевину цветка украсьте шариком другого цвета, закрепив его с помощью зубочистки.



## РОЗА ИЗ ПОМИДОРА

# Роза из помидора



*Инструмент:*  
нож овощной

Возьмите крепкий помидор. Срежьте с него по спирали шкурку непрерывной длинной полоской и сверните её в бутон.



## ВЕЕР ИЗ ЦУККИНИ ИЛИ ОГУРЦА

# Веер из цуккини или огурца

*Инструмент:*  
нож овощной

1. Возьмите небольшой плод.
2. Отрежьте от плода кусок длиной 8-9 см и разрежьте его вдоль на две части. Каждую заготовку нарежьте вдоль на тонкие пластины в виде гребёнки.
3. Через одну загните пластины внутрь.

### Совет

Украсьте веер розой из помидора. Красно-зелёная комбинация цвета возбуждает аппетит и радует глаз.



## ВИНОГРАДНАЯ ГРОЗДЬ ИЗ САЛАТНОГО ОГУРЦА

*Виноградная гроздь  
из салатного огурца*



*Инструмент: нож гравёрный, нож овощной, нож-выемка «шар»*

1. С огурца срежьте пластину и вырежьте из неё заготовки в виде листьев. Сделайте по краю листа зубчики.

2. Гравёрным ножом вырежьте по центру листа прожилку глубиной 2 мм. Аналогичным образом сделайте боковые прожилки.

3. Ножом-выемкой вырежьте шарики.



Виноградная гроздь украсит блюдо с мясной или рыбной нарезкой, закусками и канапе. Огуречными шариками можно украсить бутерброды, фаршировать перец или помидоры.

### Совет

Виноградную гроздь можно сделать из масла (стр. 39).

## БУКЕТ ЦВЕТОВ

# Букет цветов

1



1. Кусок дайкона длиной 20 см очистите от кожуры и подрежьте снизу для устойчивости. С помощью зубочисток закрепите на нём георгин из кольраби (стр. 14).

2



2. Добавьте в композицию розы из помидора (стр. 16).

3. С помощью зубочисток закрепите цветы из моркови и цуккини (стр. 33).

Закончите оформление букета листьями из цуккини (стр. 18).

### Совет

Такую композицию можно использовать для украшения праздничного стола или большого блюда.

3



## СПАГЕТТИ ОВОЩНЫЕ

# Спагетти овощные



Инструмент: нож-овощерезка

1. Спагетти можно нарезать из цуккини, кабачка, баклажана, моркови, дайкона.



2. При нарезке овощей ведите инструмент плавным непрерывным движением с легким нажимом.



### Совет

Спагетти можно использовать как для декорирования блюд, так и в качестве гарнира. Спагетти эффектно выглядят в сочетании с розой из помидора (стр. 16).

## ЗВЕЗДОЧКИ ИЗ МОРКОВИ

# Звездочки из моркови



Инструмент: нож для каннелирования, нож овощной, овощечистка

1. Почистите морковь.
2. Ножом для каннелирования по всей длине плода нанесите параллельные бороздки.
3. Нарежьте морковь кружочками.



### Совет

Аналогичным образом сделайте звездочки из салатного огурца. Чередую звездочки из моркови и огурца, расположите их по кругу внахлест. В центр поставьте розу из дайкона (стр. 30).



## СПИРАЛИ ИЗ МОРКОВИ И ДАЙКОНА

# Спираль из моркови и дайкона



Инструмент:  
овощечистка, спираль, спираль-мини

1. Очистите морковь.
2. Сделайте заготовки с ровными срезами. Остриё спирали воткните в центр заготовки.
3. Накручивайте заготовку на инструмент до выхода кольца спирали из плода.



4. Аккуратно надрежьте сбоку заготовку и выньте инструмент с готовой спиралью. Снимите спираль с инструмента через ручку.

### Совет

Спираль из свёклы и моркови варятся 3-5 минут. Спираль из картофеля можно обжарить во фритюре, а сам плод, после извлечения спирали, можно наполнить любым фаршем и тушить с подливой 30-40 мин.



## ЦВЕТОК ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

# Цветок из лука-порея



*Инструмент: нож овощной*

1. Отрежьте нижнюю часть стебля длиной 10-13 см.
2. Надрежьте заготовку сверху вниз крестообразно (на 4 части), не доходя до конца на 1,5 см.
3. Подрежьте внешние лепестки, чтобы они стали короче внутренних.
4. Подрезанные лепестки загните внутрь к сердцевине.
5. Срежьте сердцевину



**Совет**  
Украсьте цветок короной из редиса (стр. 10).

## ЦВЕТЫ И МЫШКА ИЗ РЕДИСА

### Цветы и мышка из редиса



*Инструмент:*  
нож овощной

Красный редис легко поддается обработке и долго сохраняет свежесть на столе. Украшения из редиса используются для оформления овощных салатов, сырных тарелок, блюд с мясной нарезкой.

## БУТОН

Срежьте с редиски зелень и хвостик. Сверху вниз сделайте по кругу надрезы в виде лепестков, каждый раз прорезая ножом середину предыдущего лепестка.



## КУПАЛЬНИЦА

С одной стороны редиса вырежьте лепесток. Удалите над ним тонкую полоску мякоти. Повторяя оба движения в вертикальном направлении, вырежьте второй лепесток над первым. Таким образом, вырежьте лепестки с трех сторон редиса.

### Совет

Цветы из редиса положите в холодную воду на 20 минут, чтобы они раскрылись.



## МЫШКА

Срежьте с редиски зелень. Корешок оставьте для хвостика, а небольшой кусочек стебелька в качестве носа. Подрежьте редис с одной стороны для устойчивости. Из срезанного кусочка вырежьте уши. Сверху на

редисе сделайте два надреза и вставьте в них уши. Для глаз сделайте с помощью зубочистки два углубления и вставьте в них маленькие гвоздички или горошины перца.



## РОЗЫ ИЗ ДАЙКОНА

# Розы из дайкона



*Инструмент: овощерезка или нож овощной*

1. Очистите дайкон.
2. Нарезьте тонкие пластины. Для одного цветка понадобится 7-10 пластин.
3. Сверните первую пластину кулёчком. На неё накладывайте следующие пластины, формируя бутон розы. Для закрепления лепестков используйте зубочистки. Края лепестков можно окрасить свеклой.



### Совет

Белые розы из дайкона гармонично сочетаются с красными розами из помидора (стр. 16).

## РОЗЕТКА ИЗ СВЕКЛЫ

# Розетка из свеклы

1



*Инструмент:*  
овощечистка, бигуди

1. Свёклу удлиненной формы очистите, ровно обрежьте с обоих концов.
2. В центр заготовки вставьте спицу инструмента. Вращайте овощ до тех пор, пока винтовая часть инструмента не войдет в заготовку.
3. Держа инструмент за кольцо, вращайте его вокруг овоща. Нарезьте гирлянду нужной длины. Выньте спицу из гирлянды, а винтовую часть инструмента выкрутите из овоща.

**Совет**  
Сверните гирлянду в розетку и украсьте розами из дайкона (стр. 30).

2



3



## ЦВЕТЫ ИЗ МОРКОВИ И ЦУККИНИ

# Цветы из моркови и цуккини

1



*Инструмент:*  
нож овощной, нож-выемка «шар»

1. Очистите морковь.
2. Отступите на 3 см от конца плода и нарежьте четыре лепестка. При этом старайтесь острием ножа достать до сердцевинки плода, тогда цветок легко отделится.
3. В сердцевину цветка вставьте шарик из редиса, который можно полностью или наполовину очистить от кожуры. Закрепите его с помощью кусочка зубочистки.

2



3



## ГИРЛЯНДА ИЗ ЦУККИНИ

# Гирлянда из цуккини



*Инструмент: серпантинорез, нож граверный*

1. Возьмите небольшой плод.
2. По всему плоду параллельно нанесите продольные бороздки.
3. Вставьте тонкий конец плода в серпантинорез и заточите его как карандаш.
4. Продолжайте прокручивать заготовку, чтобы получить непрерывную длинную гирлянду.

### Совет

Разложите гирлянду и украсьте ее цветами из моркови. Цветы изготавливаются также с помощью серпантинореза, но снятую с моркови стружку сворачивают в бутон. В сердцевину цветка вставьте овощной шарик.



## УКРАШЕНИЯ ИЗ МАСЛА

# Украшения из масла

### ГОФРИРОВАННЫЕ ЛОМТИКИ

*Инструмент:*  
нож калибровочный

Нарежьте масло ломтиками. При желании разрежьте ломтики по диагонали.



### ЗАВИТКИ

*Инструмент:*  
нож для масла

Поставьте пачку охлаждённого масла на ребро. Плавно с небольшим нажимом ведите нож от одного конца ребра до другого, срезая завитки.

**Совет**  
Перед работой со сливочным маслом инструмент опустите в горячую воду. Чтобы сохранить внешний вид украшений кладите их в холодную воду или на лёд.



## ШАРИКИ

*Инструмент:*  
нож-выемка «шар»,  
нож овощной.

Отрежьте два ломтика масла и вырежьте из них листья. Затем вырежьте шарики из масла. Положите их в ледяную воду.

Масляные шарики можно использовать в различных композициях или сложить из них гроздь винограда (стр. 18).



### **Совет**

Виноградная гроздь из масла эффектно смотрится на зелёном листе салата.



## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

# Сырная тарелка

Для составления сырной тарелки используют различные сорта сыра, которые нарезают кусочками и раскладывают по часовой стрелке. Если представить, что тарелка – циферблат часов, сыр с самым неярким вкусом должен находиться на месте цифры шесть. По краям выкладывают твёрдые и полутвёрдые сыры, по центру – мягкие.



1



*Инструмент: нож для сыра, нож-струна для сыра*

1. Сыр разных сортов нарежьте ломтиками.

2



2. Чтобы вырезать сердечки из сыра используйте специальную высечку.

3



3. Ломтики сыра выложите дорожкой. Сверху положите сырные шарики, обваленные в паприке, зелени, тмине, ореховой стружке.



4. Оформите верх тарелки, чередуя разные сорта сыра. Справа и слева от них расположите сердечки из сыра.



5. По бокам от сырных сердечек выложите ломтики твёрдых и полутвёрдых сортов сыра, а внизу тарелки – сыр с неярким вкусом.



6. Разграничьте сорта сыра дорожками из ломтиков мягкого сыра и помидоров.



5. По бокам от сырных сердечек выложите ломтики твёрдых и полутвёрдых сортов сыра, а внизу тарелки – сыр с неярким вкусом.

**Совет**

Центр сырной тарелки заполните фруктами и украсьте короной из апельсина и киви (стр. 10).

## МЯСНОЕ АССОРТИ

# Мясное ассорти

### РУЛЕТИК ИЗ ВЕТЧИНЫ

*Инструмент: вилка для мяса*

Консервированную спаржу положите на тонкий кружок ветчины и сверните рулетик.



### КОНУС ИЗ ВЕТЧИНЫ

Тонкий кружок ветчины надрежьте по радиусу и сверните в конус.



### ВОЛАН ИЗ ВЕТЧИНЫ

Тонкий кружок ветчины подверните внутрь на 1/3.



### БЕЕР ИЗ БЕКОНА

Тонкому ломтику бекона придайте вид веера.





**1.** Рулетики из ветчины со спаржей положите горкой с двух противоположных сторон блюда. По краю блюда между ними выложите воланы из ветчины. Затем разместите конусы из ветчины как показано на рисунке.



**2.** Веера из бекона разместите рядом с рулетиками из ветчины со спаржей. Затем выложите второй ряд воланов из ветчины, заполняя блюдо с обеих сторон.



**3.** Центр блюда с мясным ассорти украсьте розами из дайкона и свёклы (стр. 30).

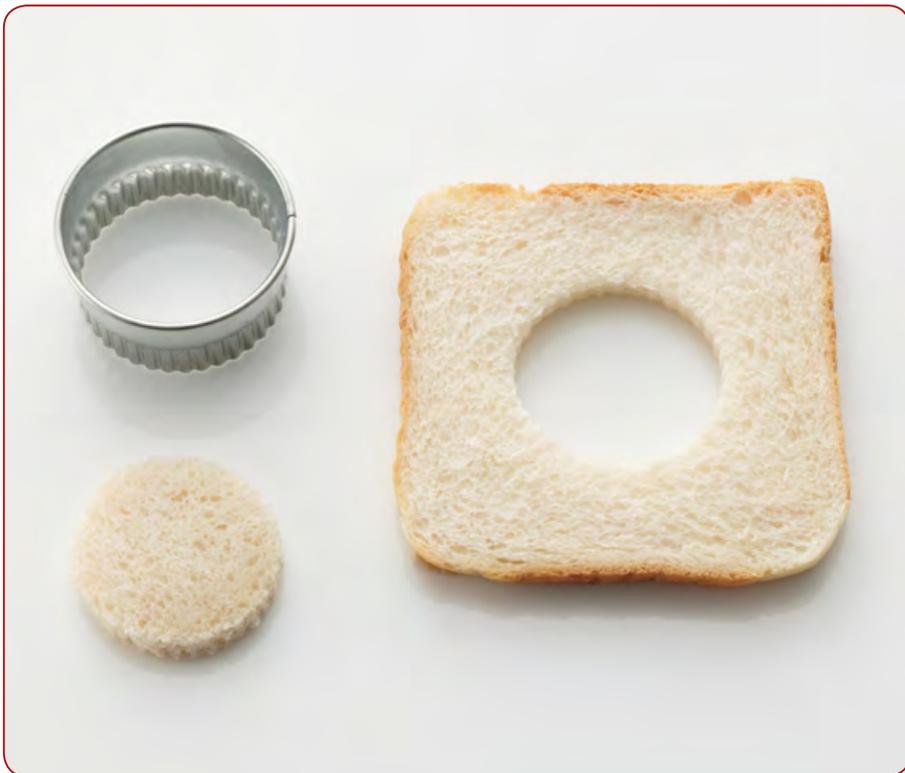
**Совет**

Для составления ассорти используйте мясные деликатесы разных сортов, которые отличаются по цвету. Законченность композиции придадут листочки из огурца или цуккини (стр. 18).



# КАНАПЕ

## Канопе



Для канопе используется слегка подсушенный пшеничный, ржаной или смешанный хлеб. Канопе могут быть любой формы, главное, чтобы они были небольшими по размеру. Для смазывания канопе используют сливочное масло, майонез, соус, крем.

## КАНАПЕ С САЛЯМИ

Хлеб смажьте сливочным маслом или майонезом и положите на него тонкий кружок салями такого же размера. Два других кружка колбасы сверните конусом (стр. 45), вложите внутрь разрезанную пополам оливку и разместите их на канопе. Для украшения используйте консервированную кукурузу и зелень.



## КАНАПЕ С СЫРОМ

Хлеб смажьте сливочным маслом. Возьмите три сорта сыра, нарежьте тонкие кружки разного диаметра. Сложите канопе, используя для скрепления составляющих крем (стр. 55). Украсьте канопе долькой винограда и короной из фисташек.





## КАНАПЕ С БЕКОНОМ

Кусочек хлеба смажьте сливочным маслом. Тонкий ломтик бекона сверните веером (стр. 45) и положите на хлеб. Украсьте канапе фигурками из сладкого перца, пёрышками лука и розочкой из печёночного мусса (стр. 54).



## КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ

Хлеб смажьте сливочным маслом или майонезом, положите тонкий кружок ветчины. Из второго кружка ветчины сверните кулёчек, выложите на канапе и украсьте розочкой из крема (стр. 55). На крем установите веером ломтики огурца, полоски сладкого перца и розу из помидора (стр. 16).



### Совет

Небольшое количество канапе размещают на блюде или подносе прямыми ровными рядами. Для подачи большого количества канапе используют V-образное размещение. Соотношение размера блюда и количества канапе должно быть гармоничным.

## ЗАКУСКИ НА ШПАЖКАХ

# Закуски на шпажках

### КРЕВЕТКИ

Очищенные креветки залейте маринадом из растительного масла, лимонного сока, соли и перца. Замаринованные креветки окуните в кляр и обжарьте во фритюре до образования золотистой корочки. Подавайте на шпажках, украсив физалисом. В качестве подставки можно использовать половинку лимона.



### ШАШЛЫЧКИ

Порезанное на небольшие кусочки филе индейки или курицы замаринуйте со специями по вкусу. Мясо насадите на деревянные шпажки. Шашлычки обжарьте на хорошо разогретой сковороде на растительном масле до готовности.



Нож-веер поможет быстро и в больших количествах сделать оригинальное украшение. Веером из корнишона можно оформить подносы с холодными закусками и порционные блюда.



### Совет

Шашлычки на шпажках – прекрасная порционная закуска. Они аппетитно смотрятся в сочетании с овощами и зеленью, а также с фруктовым салатом, например, из ананаса.

## МИНИ-ЗАКУСКИ

# Мини-закуски

### ПЕЧЁНОЧНЫЙ МУСС НА КРЕКЕРЕ

*Инструменты: нож овощной, шприц кулинарный*

Взбейте печёночный паштет, сливки и майонез до однородной массы. Полученный мусс отсадите на крекер в виде розочки.

Украсьте закуску короной из редиса (стр. 10) и веточкой зелени.



### СЫРНЫЙ КРЕМ НА ЛОМТИКЕ ОГУРЦА

*Инструмент: нож-выемка шар, шприц кулинарный*

От салатного огурца отрежьте ломтик толщиной 2 см. Удалите часть мякоти из центра ломтика, оставив доньшко. Взбейте сливочный сыр, мелко нарезанную зелень, зубчик чеснока, немного сливочного масла. Из полученного крема сделайте розочку. Украсьте закуску кусочками физалиса, винограда и зеленью.



## МИНИ-ЗАКУСКИ

# Мини-закуски



## ДЕСЕРТЫ ПОРЦИОННЫЕ

# Десерты порционные

*Инструмент: силиконовые формы*

В силиконовых формах можно приготовить самые разнообразные блюда – от холодных порционных закусок и десертов до выпечки.

Формы имеют широкий температурный диапазон эксплуатации (от -60° до +260°С) и предназначены для использования в морозильной камере, холодильнике, духовках электрических и газовых плит, СВЧ-печах.

Антипригарные свойства материала

позволяют готовить без использования масла.

Готовые изделия легко извлекаются из форм, благодаря эластичности силикона, а рельефный рисунок с формы полностью переносится на изделие.

Рекомендуем использовать силиконовые формы известных фирм-производителей, при изготовлении которых используется качественное сырьё и современные производственные технологии.



## НАНЕСЕНИЕ НАДПИСЕЙ И РИСУНКОВ

# Нанесение надписей и рисунков

1



Инструмент: декоратор кулинарный

1. Поздравление, написанное шоколадной глазурью, запомнится надолго. При нанесении надписей, мелких узоров и точек наконечник декоратора следует держать ближе к изделию.
2. В зависимости от повода, по которому приготовлен или куплен торт, нанесите цветной сахарной глазурью рисунок.
3. Десерт, украшенный шоколадным соусом, выглядит привлекательно и аппетитно.
4. Готовое блюдо можно красиво подать, оформив тарелку. Для нанесения рисунка используют кетчуп, майонез, соевый соус.

2



3



4



Любое блюдо преобразится, если проявить фантазию. Для оформления используйте нужную насадку.

## НАНЕСЕНИЕ НАДПИСЕЙ И РИСУНКОВ

# Нанесение надписей и рисунков



Инструмент: декоратор кулинарный МАКСИ

1. Большой размер – большие возможности!



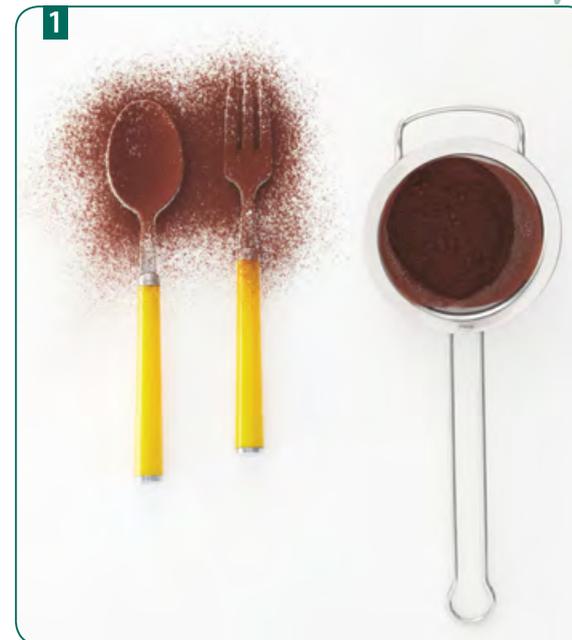
2. Объём декоратора (500 мл) обеспечивает непрерывность процесса оформления любого блюда и использование его в профессиональном формате.



3. Насадки разного сечения помогут осуществить самые смелые кулинарные фантазии.

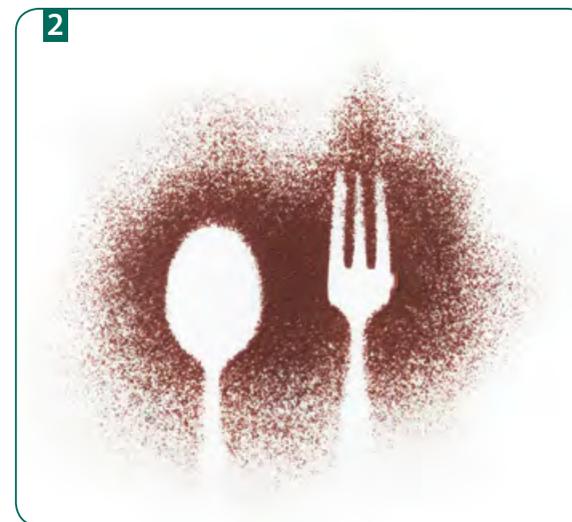
## УКРАШЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТРАФАРЕТОВ

# Украшение с помощью трафаретов



Инструмент: трафарет, мелкое сито

1. В качестве трафаретов могут использоваться отдельные предметы, вырезанные из бумаги заготовки, а также природный материал – листья и цветы.



2. Равномерно посыпьте трафарет какао или сахарной пудрой. После работы аккуратно снимите трафарет.

### Совет

С помощью трафаретного метода украшают как тарелки, так и готовые блюда, например, торты и порционные десерты. Цвет посыпки выбирайте так, чтобы нанесённый рисунок получился контрастным.

## ОФОРМЛЕНИЕ БОКАЛОВ И НАПИТКОВ

# Оформление бокалов и напитков



*Инструмент: формы для льда, кулинарные высечки*

Лёд входит в состав многих коктейлей. Коктейль должен оставаться холодным до последнего глотка.

Для классических коктейлей используется лёд в форме кубиков или фигурок, а в напитки, которые размешивают или взбивают, добавляют лёд в виде соломки или крошки.

### Совет

Эффектно смотрится лёд с наполнителем. Заполните форму водой на  $\frac{3}{4}$  и поставьте в морозильную камеру. Когда лёд будет готов, положите в ячейки наполнитель, например, кусочки фруктов, ягоды, стружку цедры, долейте воду и заморозьте.

## КОКТЕЙЛЬ «МОХИТО»

40-50 мл рома Bacardi, 4 листика свежей мяты, 50 г лайма, 1 ч. ложка коричневого сахара, 60 мл содовой воды или тоника.

В высокий бокал (Хайбол) поместите листья мяты, выжмите сок из лайма, добавьте сахар, разотрите. Наполните  $\frac{2}{3}$  бокала измельчённым льдом, налейте ром, долейте тоник. Коктейль украсьте ломтиком лайма и листиками мяты.



## КАРАМЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

Ополосните кастрюлю холодной водой, насыпьте сахар и растопите на медленном огне, непрерывно его помешивая. Как только сахар превратится в прозрачный коричневый сироп, залейте в форму и дайте остыть.



## ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛЬЧИКИ

В растопленный на водяной бане шоколад добавьте сливки и хорошо перемешайте. Заполните форму и уберите в холодильник до полного застывания. Готовые «пальчики» обваляйте в какао-порошке.



## ЛЕДЯНАЯ СОЛОМКА ИЗ СОКА

Заморозьте овощной или фруктовый сок. Ледяная соломка отлично подойдёт для охлаждения сока вместо простого льда.



Бокалы можно декорировать свежими фруктами, соответствующими содержанию напитка. Для некоторых коктейлей, таких как «Кровавая Мери», лучше использовать овощи и стебли сельдерея.



Для изготовления украшений незаменимы кулинарные высечки небольшого размера. Готовое украшение надрезают и закрепляют на бокале.



## В серии «Практическое руководство» вышла новая брошюра!



Дорогие друзья!

Красиво оформленные блюда радуют взгляд и возбуждают аппетит. Идеи, представленные в книге, помогут декорировать разнообразные блюда в будни и праздники.

Вы научитесь делать оригинальные украшения из овощей и фруктов, составлять сырную тарелку, выкладывать мясное ассорти, готовить красивые канапе, мини-закуски и порционные десерты, а также познакомитесь с основами кулинарного арт-дизайна.

Красочные иллюстрации и пошаговые инструкции окажут помощь в работе. Наградой станет ни с чем несравнимое удовольствие от творческого процесса и благодарные взгляды родных и близких.

Книга будет интересна широкому кругу читателей от любителей и начинающих мастеров до поваров-профессионалов. Предложенные идеи легко воплощаются в жизнь. Главное – желание, творческий подход к делу и правильно подобранный инструмент.

Желаю успехов!  
Ваша «ЖАР-ПТИЦА»



Продемонстрированный в книге инструмент можно приобрести у консультантов компании «Жар-птица - Здоровая Кухня».

Ваш Консультант:



ЖАР-ПТИЦА  
Здоровая Кухня



## ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД

*практическое  
руководство*



69  
ИДЕЙ