



вкусно и просто

*украшение
блюд
праздничного
стола*



УДК 641/642
ББК 36.991
У45

У45 **Украшение блюд праздничного стола.** — М.: РИ-
ПОЛ классик, 2010. — 64 с.: ил.— (Вкусно и просто).

ISBN 978-5-7905-2541-4

Каждая хозяйка, накрывая праздничный стол, мечтает блеснуть перед гостями своим кулинарным мастерством. Эта книга поможет любой хозяйке правильно и оригинально украсить готовое блюдо. Благодаря советам, приведенным в этой книге, каждое блюдо праздничного стола вызовет восхищение всех родственников и друзей, приглашенных на торжество.

**УДК 641/642
ББК 36.991**

Вкусно и просто

УКРАШЕНИЕ БЛЮД ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Автор-составитель *И. Н. Некрасова*

Редактор *К. Е. Ляхова*

Художник *Ю. С. Попова*

Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*

Компьютерная верстка: *О. С. Габужа*

Корректор *О. И. Сорокина*

Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»

ISBN 978-5-7905-2541-4

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2007

ВВЕДЕНИЕ

Украшение различных блюд принято считать искусством, которое было известно еще в давние времена. Но не всегда оформление блюд было одинаковым.

Шли годы, и украшению стола люди стали придавать особый смысл. Открывая собственные рестораны и кафе, многие повара, стараясь привлечь к себе больше посетителей, придумывали для своих блюд красивое и интересное оформление.

Через некоторое время способы украшения блюд были значительно упрощены, многие идеи позабыты, но тем не менее во многих странах из поколения в поколение передавались стариные приемы оформления различных блюд. В Японии и Китае декорирование блюд со временем стало настоящим искусством.

В России традиции оформления стола возродились благодаря настоящим знатокам своего дела. Существуют интересные варианты украшения различных блюд: мясных, рыбных, десертов, овощных, фруктовых, ягодных и т. д.

Способы украшения блюд зависят прежде всего от вкуса, фантазии и умения каждого повара. Оригинальные идеи, используемые поварами, индивидуальны и могут воплощаться в настоящие произведения кулинарного искусства.

Непрофессиональные повара, не полагающиеся на свое воображение, могут обратиться за помощью к специалистам. Это поможет сделать блюдо настоящим шедевром и украшением стола. Но тем, кто желает самостоятельно украсить стол к празднику, помогут оригинальные советы из этой книги.

Украшения для различных блюд, описываемые в этой книге, могут быть дополнением к основному блюду, а могут стать и самостоятельной закуской.

Умение сделать любое блюдо не только вкусным, но и красивым — главная задача каждого повара.

Правила украшения стола

Чтобы приготовленное блюдо было настоящим произведением кулинарного искусства, каждый повар должен соблюдать целый ряд определенных требований.

Прежде всего начинающему повару следует приобрести специальные кухонные инструменты, которые могут понадобиться ему в процессе работы. Затем нужно обратить внимание на следующие правила, с помощью которых любое приготовленное блюдо вызовет восхищение гостей.

Простота

Наилучшего эффекта в украшении блюд можно достичь, если соблюдать необходимые пропорции. Применение большого количества украшений может привести к тому, что блюдо будет излишне перегружено, и ни о какой красоте не будет и речи.

Многие блюда выглядят гораздо интереснее безо всяких украшений в своем натуральном виде.

Обычно декорируют одно, «коронное» блюдо, а остальные оставляют без украшения. Эффект

от главного блюда автоматически распространяется и на остальные, не украшенные угощения.

Таким образом первое правило украшения блюд заключается в том, чтобы не перегружать декорированием все блюда, находящиеся на праздничном столе. Но и «коронное» блюдо необходимо украшать в меру.

Правильное сочетание

Вторым важным правилом декорирования блюд праздничного стола является правильное сочетание самого блюда с тем украшением, каким его хотят оформить.

Само украшение придаст блюду оригинальность, если правильно сочетать между собой различные продукты.

Например, мясо можно дополнить картофелем в форме лягушек или грибов. Различные блюда из морепродуктов и рыбы превосходно сочетаются с украшением из лимона в виде бабочки или розы.

Расположение отдельных элементов

Прежде чем приступать к украшению блюд праздничного стола, необходимо продумать, какие именно блюда каким образом будут украшены. Это третье правило декорирования блюд.

Следует помнить, что большинство блюд гораздо привлекательнее выглядят с украшениями. Главное — соблюдать меру.

Необходимо учитывать и внешний вид посуды, в которой блюда будут поданы на стол. Блюда без украшений лучше всего подавать в красивой яркой посуде, впечатляющей своим видом, а красиво украшенные блюда — в простой посуде, они уже сами по себе будут выглядеть достойно.

Если для праздничного блюда выбирается посуда с разрисованными краями, необходимо проследить, чтобы кушанье и украшения не закрывали узор.

Посуда и приготовленное блюдо не должны между собой соперничать.

Богато украшенное «коронное» блюдо, обычно располагают в середине стола, а остальные вокруг него.

Важно помнить, что посуда, в которой блюдо будет подано на стол, должна быть чистой. Для этого после декорирования необходимо тщательно протереть края тарелок.

Цветовая гармония

Для создания более впечатляющего эффекта от украшенных блюд праздничного стола необходимо применять контрастные цветовые сочетания.

Блюдо будет смотреться особенно красиво, если выбранные украшения будут сочетаться с основным блюдом и между собой по цвету.

С помощью правильно подобранных цветов можно изобразить целые картины. Немаловаж-

ную роль в этом случае играет и фантазия повара. В цветовом круге цвета расположены в следующем порядке: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый. Чем ближе друг к другу расположены цвета, тем гармоничнее будет их сочетание. Соответственно, цвета, лежащие друг против друга, будут наиболее контрастными.

Цветовую палитру можно создать из следующих овощей:

- зеленый — огурец, кресс-салат, лук-порей, петрушка;
- оранжевый — морковь, апельсин, абрикос;
- белый — редька, сваренные вкрутую яйца, банан, дыня;
- красный — помидор, клубника, гранат;
- фиолетовый — свекла, виноград;
- желтый — желток яйца, лимон;
- розовый — малина.

С помощью специальной приправы патрель (patrel) различные светлые овощи, в частности картофель, можно окрасить в коричневый цвет.

Гармоничным сочетанием цветов является, например, следующее: темно-коричневое жареное мясо, желто-золотистый жареный картофель и темный соус с луком.

Точность, четкость и аккуратность

Следующим правилом украшения блюд является соблюдение четкости, аккуратности и точности во время их декорирования.

Выбрав форму будущих украшений, необходимо следить, чтобы все линии были аккуратными и лаконичными. Для создания различных видов декорирования можно применять специальные формы и ножи. Благодаря этому края украшений всегда будут ровными и четкими.

Овощи в гарнире должны быть нарезаны одинаково по форме и величине. Например, гарнирам для холодных блюд можно придать форму букета: зеленый нарезанный лук, морковь и картофель, нарезанные мелкими шариками, кубиками, кружочками и т. д.

К большим порционным кускам необходимо подавать крупно нарезанные гарниры.

Используемые продукты

Еще одно правило декорирования блюд праздничного стола: необходимо учитывать, что именно используется для украшения. Украшения для блюд могут быть как съедобными, так и несъедобными.

Очень часто для украшения используют различные шпажки, зонтики и т. д.

Применяют в качестве украшения и сырье овощи. Многие овощи после определенной кулинарной обработки могут потерять свойства, необходимые для украшения. Они могут стать мягкими, потерять форму, изменить цвет и т. д.

Поэтому такие твердые овощи, как репа и картофель, часто используют сырьими. Из них можно сделать белые цветы, не боясь, что они

раскрошатся. Из сырой свеклы можно вырезать красные цветы.

Различную форму можно придать и моркови, но для этого она должна быть свежей и сырой.

Листья и стебли украшений, выполненных в форме цветов, можно сделать из мяты, листьев салата, огурцов, побегов лука-порея, лаврового листа и т. д.

Животных, лодки, корзинки и многое другое можно изготовить из апельсина, лимона, дыни, арбуза и т. д.

Сочетание вкуса и цвета

Чтобы подчеркнуть вкус готового блюда, многие опытные повара прибегают к такому простому на первый взгляд приему, как использование различных цветов.

Каждому повару важно помнить, что из всех красителей, используемых для окраски продуктов, можно применять только те, которые приятны на вкус и цвет.

Лучше всего для окраски овощей использовать различные специи: паприку, шафран, карри. Соусы, например майонез, лучше всего окрашивать с помощью томатной пасты или кетчупа, а также петрушку или измельченных листьев шпината.

Если блюдо подается горячим, украшения следует приготовить заранее. Если этого не сделать, блюдо в процессе долгого украшения