



Евгений Мороз

**Секреты украшения блюд
праздничного стола**

«АСТ»

Мороз Е. В.

Секреты украшения блюд праздничного стола / Е. В. Мороз — «АСТ»,

ISBN 978-5-457-17316-3

Евгений Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса. Член Межрегиональной ассоциации кулинаров (МАК) России. Награжден «За высокий профессионализм» в номинации «Лучшая национальная кухня гостиничного ресторана», а также почетным знаком «Кулинарная элита России». Работал в престижнейших ресторанах Москвы: «Звездное небо» в отеле «Интурист», в ресторанах отеля «Космос», в ресторане гостиницы «Тверская». Обладатель диплома с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «фигурное нарезание овощей и фруктов». В данной книге Евгений Мороз расскажет, как из авокадо сделать экзотический цветок, из моркови – букет роз или золотую рыбку, а огурец превратить в виноградную лозу. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми иллюстрациями и подробными комментариями. Благодаря этой книге каждое блюдо, приготовленное вами, будет не просто вкусным, а сказочно вкусным! Создавайте необычные украшения из обычных овощей и фруктов, и радуйте ими себя и своих родных и друзей!

ISBN 978-5-457-17316-3

© Мороз Е. В.

© АСТ

Содержание

Об авторе	6
Техника вырезания украшений	7
Полезные советы	7
Пищевые красители	8
Трафареты	9
Инструменты для художественного вырезания	10
Авокадо	11
Шишечка	11
Экзотический цветок	13
Тропиканка	14
Баклажан	15
Тропиканка	15
Дайкон	17
Нарциссы	17
Ромашка	19
Тюльпаны	21
Роза	22
Лилия	24
Розы	25
Корзиночки	27
Осьминог	28
Китайская капуста	29
Хризантема	29
Лук-порей	31
Кисточка	31
Фантазийный цветок	32
Морковь	34
Лютики	34
Календула	35
Маргаритки	37
Костер	38
Георгины	40
Бархатцы	42
Роза	44
Розы	45
Лилия	46
Купава	47
Ранукулус	48
Кувшинки	49
Сеть рыбака	50
Золотая рыбка	52
Фантазийный цветок	53
Каллы	55
Лилейник	57
Огурец	59
Русский орнамент	59

Русский орнамент – 2	60
Воланчики	61
Вологодские кружева	62
Восточный орнамент	63
Виноградная лоза	65
Чашелистик	67
К цветку цветок	68
Фантазийный цветок	69
Крокодильчик	70
Конец ознакомительного фрагмента.	72

Евгений Мороз

Секреты украшения блюд праздничного стола

Об авторе

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

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техника вырезания украшений

Полезные советы

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

Овощи и фрукты следует очищать непосредственно перед нарезкой.

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

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

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

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

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

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

Чтобы сваренное вкрутую яйцо нарезать аккуратными тонкими ломтиками, нужно смочить нож в холодной воде – желток не будет крошиться.

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

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

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

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

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

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

Пищевые красители

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

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

желтую – из цедры лимона или морковной массы;

зеленую – из сока листьев шпината;

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

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

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

белую – из смеси сметаны, сахарной пудры и белка.

Трафареты

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

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

Инструменты для художественного вырезания

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

Основные инструменты и инвентарь для вырезания из овощей и фруктов:

ножи – односторонней или двухсторонней заточки;

выемки – угловые, овальные, гофрированные;

нуазетки – для вырезания шариков и овалов разного диаметра;

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

специальные ножи – для вырезания гирлянд и спиралей;

экономка – нож для чистки овощей и фруктов;

трубка конусная – для нанесения рисунка или эскиза;

кисточки – для подкрашивания;

пульверизатор – для орошения водой и желирующими растворами;

пленка пластиковая пищевая предохраняет вырезанный продукт от высыхания;

клей пищевой – для соединения компонентов композиций;

брусок – для заточки инструментов.



Авокадо

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

Шишечка





1. Авокадо очищаем и срезаем часть плода сверху и снизу
2. Угловой выемкой по периметру срезаем две полосы
3. Поперечные срезы
4. Срезаем часть мякоти по окружности
5. Овальной выемкой прорезаем первый ряд. Срезаем часть мякоти
6. Прорезаем также остальные ряды до основания
7. Угловой выемкой делаем зубцы и полосу под ними
8. Срезаем часть мякоти
9. Делаем прямые срезы

Экзотический цветок



1. Срезаем нижнюю часть и разрезаем по окружности
2. Вытаскиваем ядро
3. Намечаем ножом листики по окружности и срезаем лишнюю кожицу
4. Угловой выемкой делаем зубчики и диагональные углубления по бокам авокадо

Тропиканка

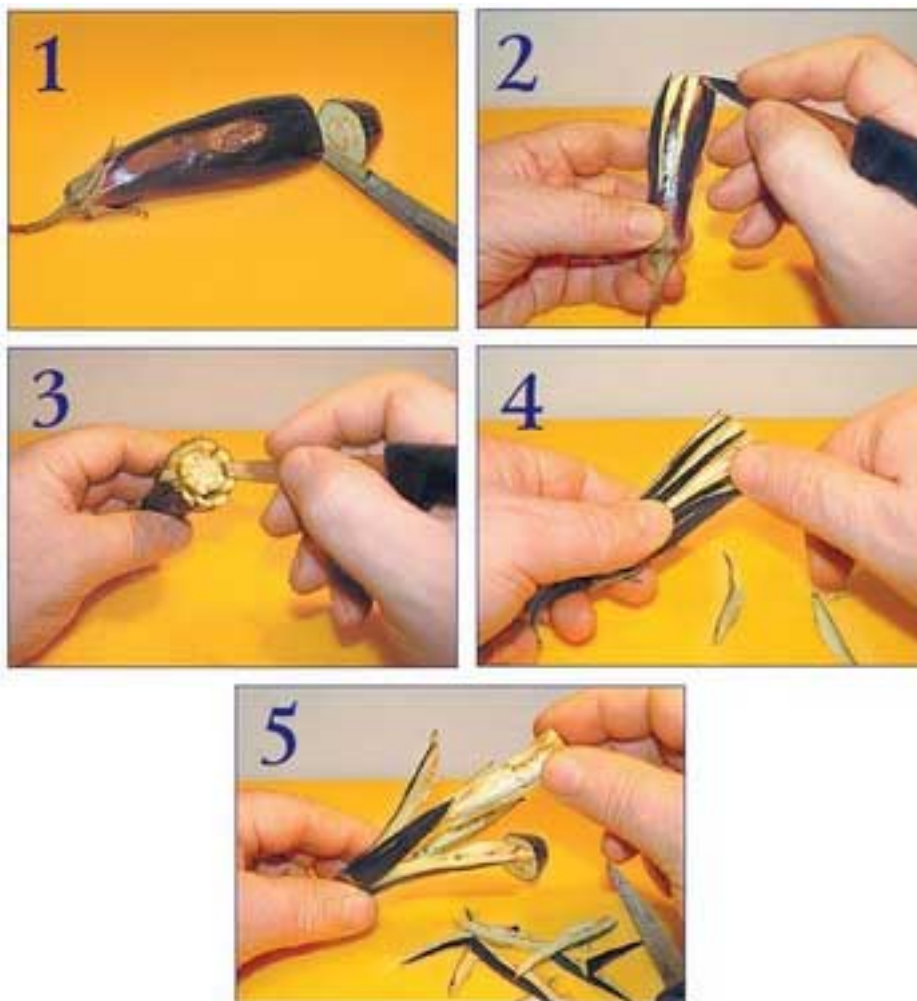


1. По окружности вырезаем листы и срезаем лишнюю кожу
2. Угловой выемкой делаем углубления по окружности
3. Ножом срезаем часть мякоти
4. Аналогично нарезаем последующие ряды

Баклажан

Тропиканка





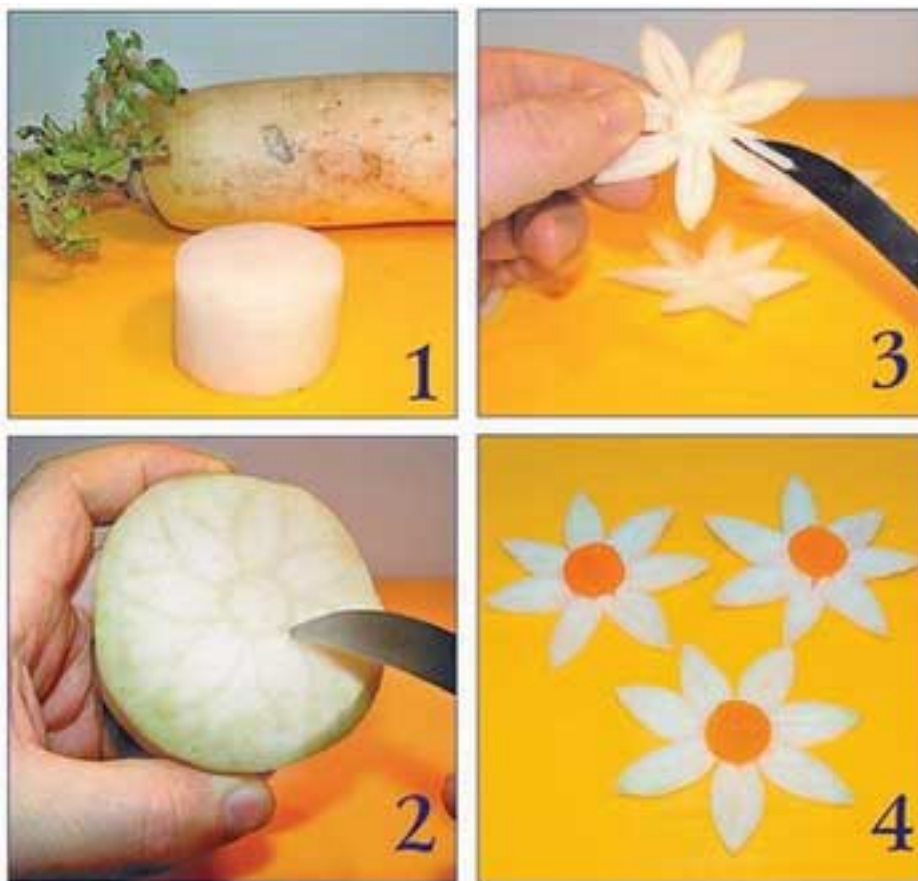
1. Отрезаем верхушку
2. Прорезаем в виде острых уголков
3. Подрезаем сердцевину
4. Удаляем лишние лепестки
5. Удаляем сердцевину

Дайкон

Дайкон как будто специально создан природой для художественной резки: он в меру и жесткий, и пластичный, и плотный; легко впитывает красители. Это один из немногих овощей, которые позволяют создать не только мелкие элементы декора, но и большие объемные формы, в чем особенно преуспели мастера азиатских стран – Японии, Китая, Сингапура, Малайзии...

Нарциссы

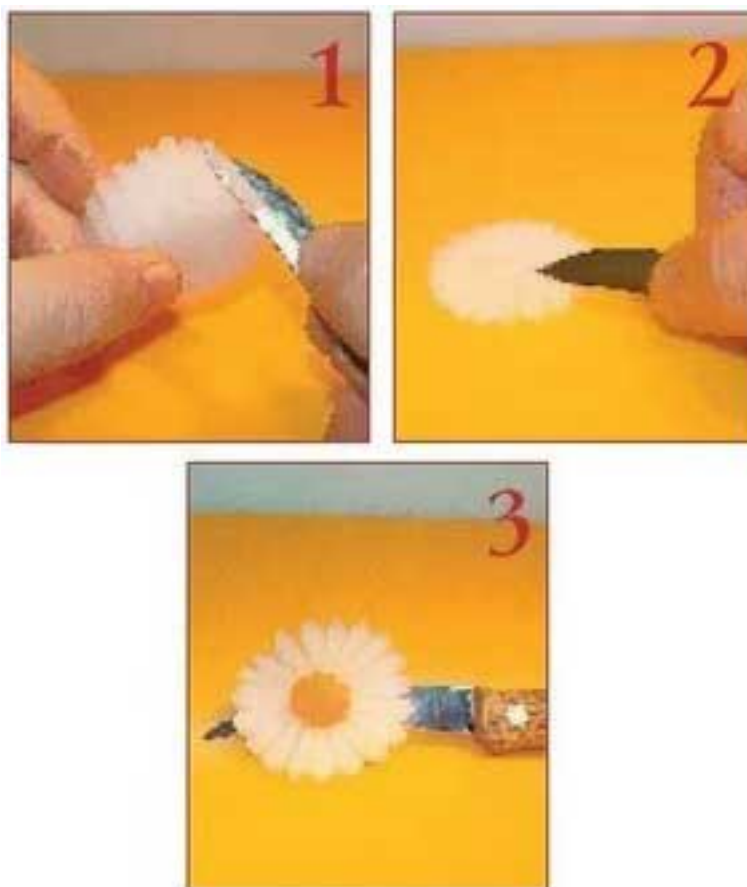




1. Отрезаем часть дайкона
2. Наносим рисунок и прорезаем его в глубину, тонко срезаем цветок
3. Прорезаем лепестки в середине
4. Из моркови делаем сердцевину, укрепляем цветки на стебле сельдерея

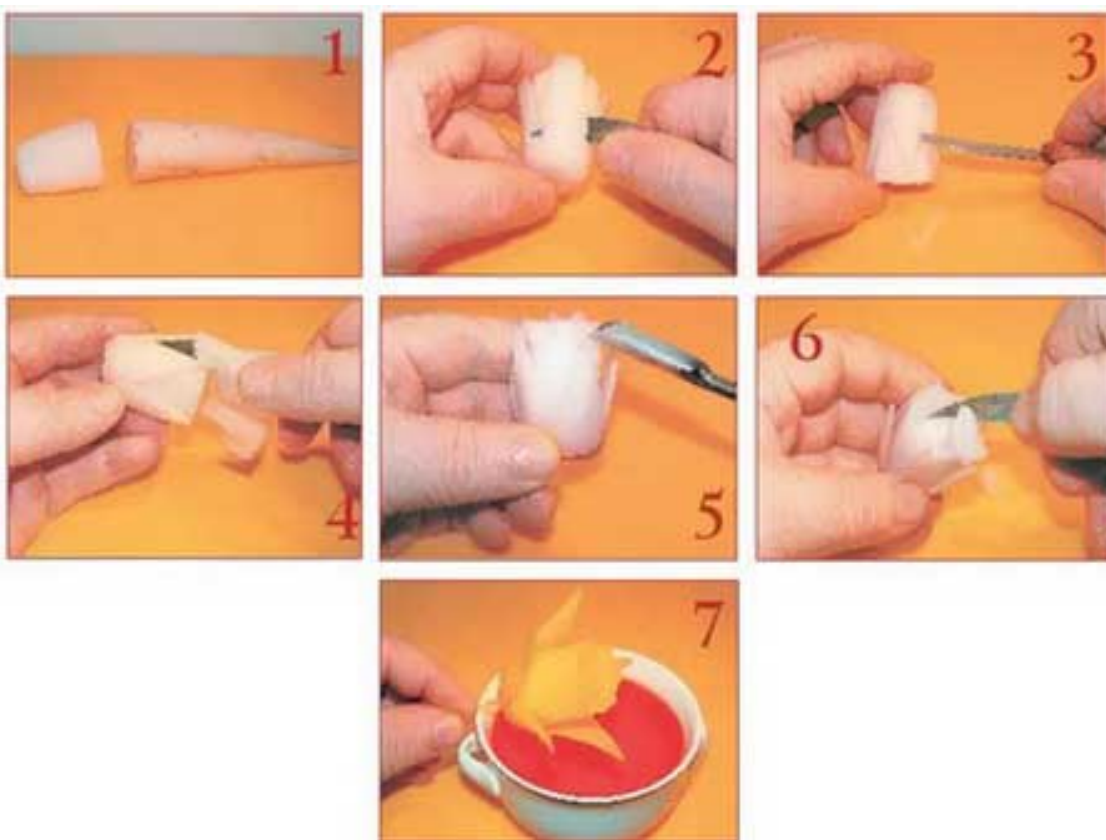
Ромашка





1. Нарезаем дайкон в виде шестеренки
2. Прорезаем лепестки
3. Сердцевину вырезаем из морковки

Тюльпаны

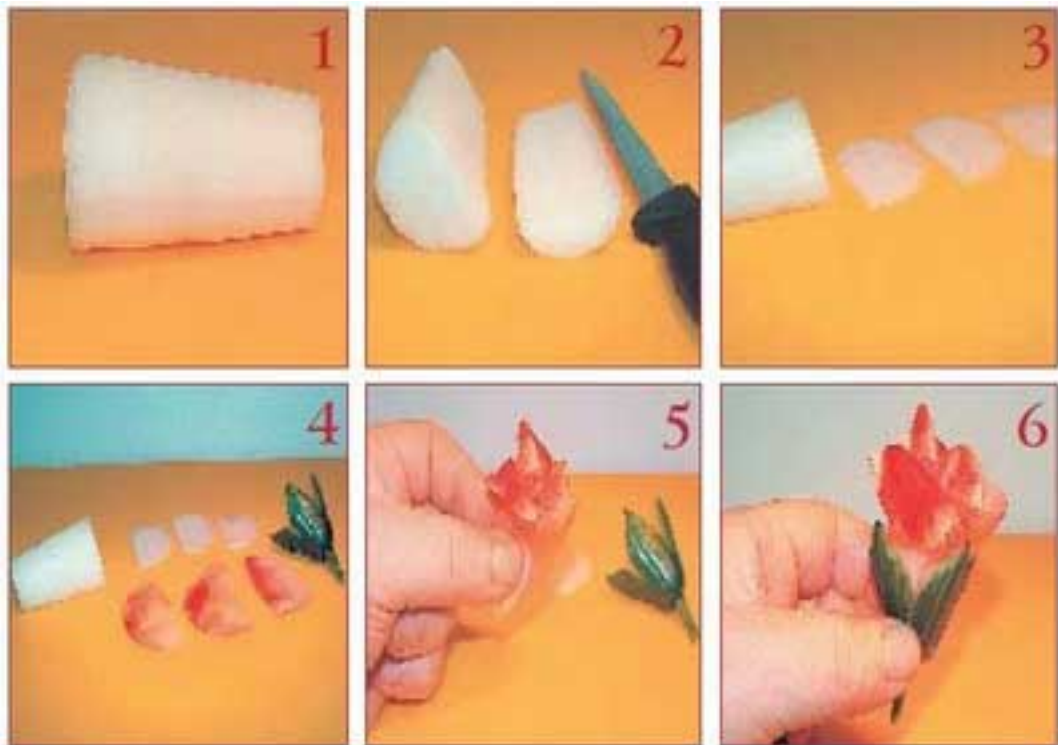


1. Отрезаем часть дайкона, одну сторону срезаем под овал

2. Нарезаем лепестки
3. Придаем форму
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Овальной выемкой делаем овалы на чашечке
6. Чашечку подрезаем по внутреннему периметру и удаляем мякоть
7. Подкрашиваем в пищевом красителе

Роза





1. Срезаем дайкон на конус
2. Разрезаем пополам
3. Тонко нарезаем
4. Подкрашиваем в пищевом красителе или обмакиваем в ланспиг, затем в молотую паприку
5. Складываем лепестки и заворачиваем в бутон
6. Бутон вставляем в черенок

Лилия

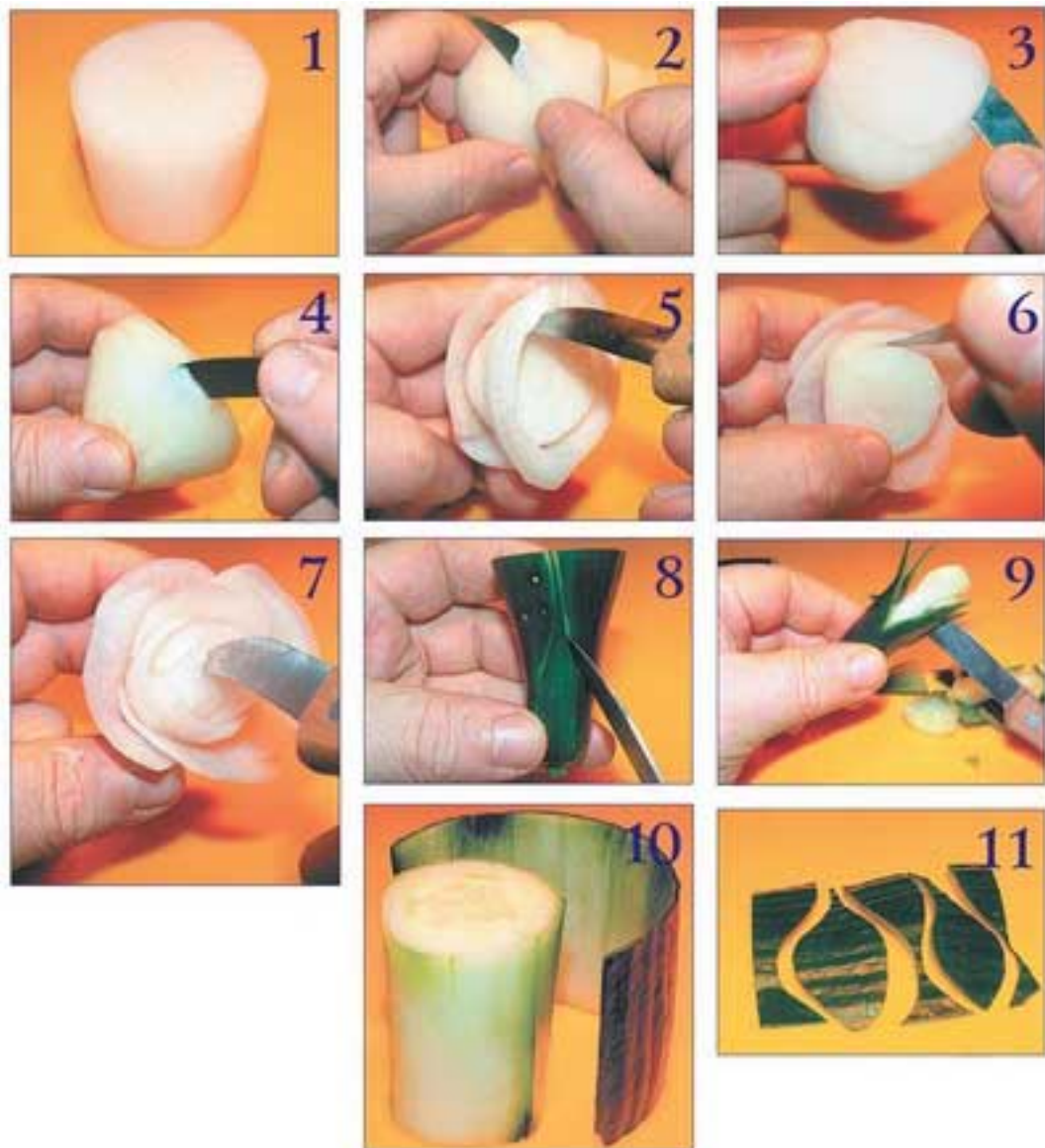


1. Прорезаем контуры лепестков и подрезаем их
2. Срезаем часть мякоти и так же режем второй ряд лепестков

3. Вырезаем сердцевину
4. Вставляем нарезанную морковь
5. Огурец нарезаем зубчиками
6. Вырезаем мякоть

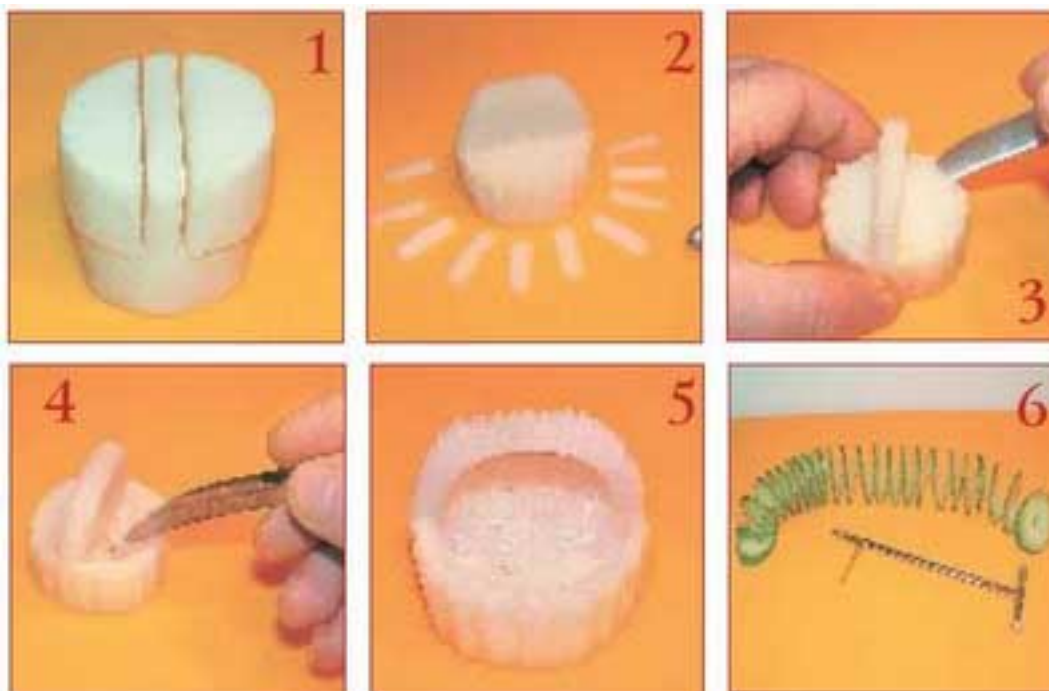
Розы





1. Отрезаем часть дайкона
2. Режем лепесток
3. Подравниваем края и срезаем часть мякоти внутри
4. Второй лепесток режем, не выходя за края первого, и так далее
5. Срезаем часть мякоти после первого ряда лепестков
6. Аналогично режем второй ряд
7. И последующие
8. Прорезаем огурец к середине
9. Подрезаем листочки и удаляем сердцевину
10. Срезаем шкурку огурца
11. Вырезаем листья

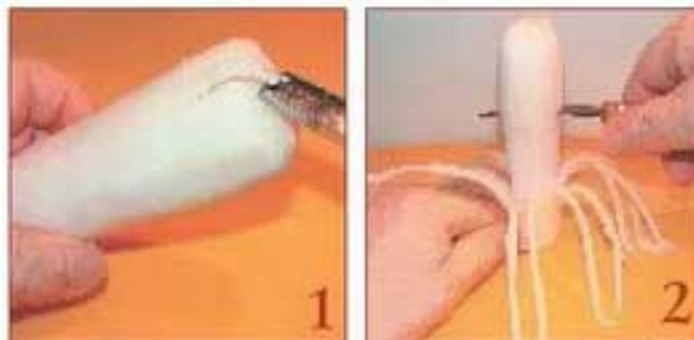
Корзиночки



1. Отрезаем часть дайкона, делаем два надреза по вертикали
2. Срезаем по горизонтали к вертикальным надрезам и режем угловой выемкой окружность корзины
3. Вырезаем внутреннюю часть корзины
4. Удаляем срезанное
5. Обрабатываем ручку корзины

6. Огурец (самостоятельный элемент декора) нарезаем спиралью

Осьминог

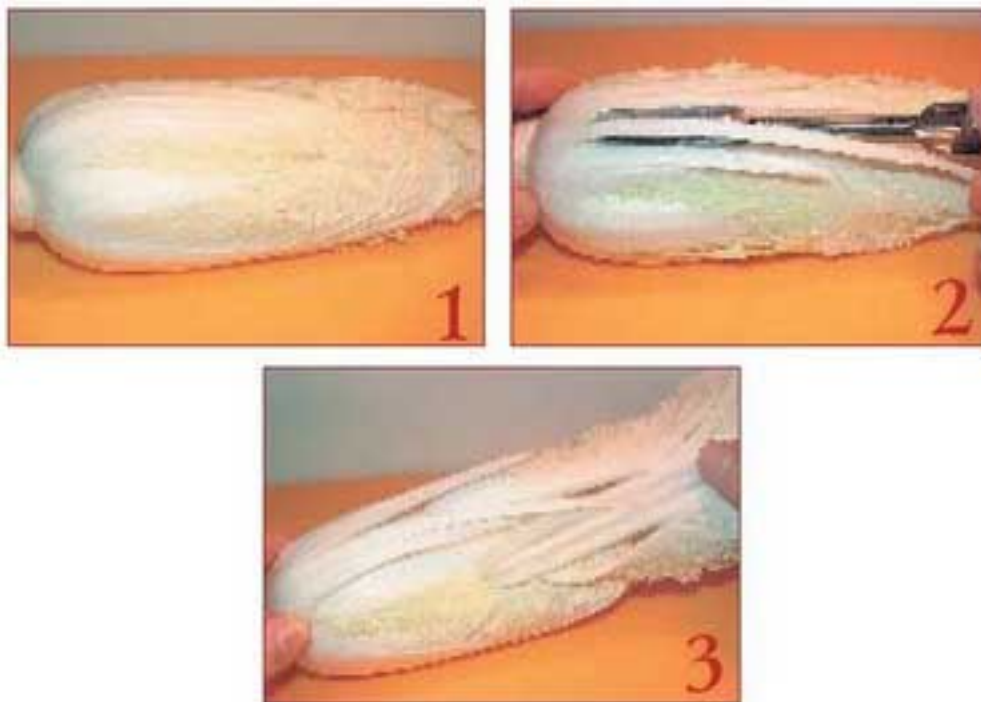


1. Угловой выемкой прорезаем дайкон по окружности
2. Срезаем часть дайкона
3. Выемкой нарезаем второй ряд
4. Срезаем еще часть сердцевины
5. Придаем окончательную форму

Китайская капуста

Хризантема





1. У капусты срезаем верхние вялые листья
2. Угловой выемкой делаем срезы по толстой части листа
3. Вынимаем отрезанный лист, аналогично поступаем с последующими листьями

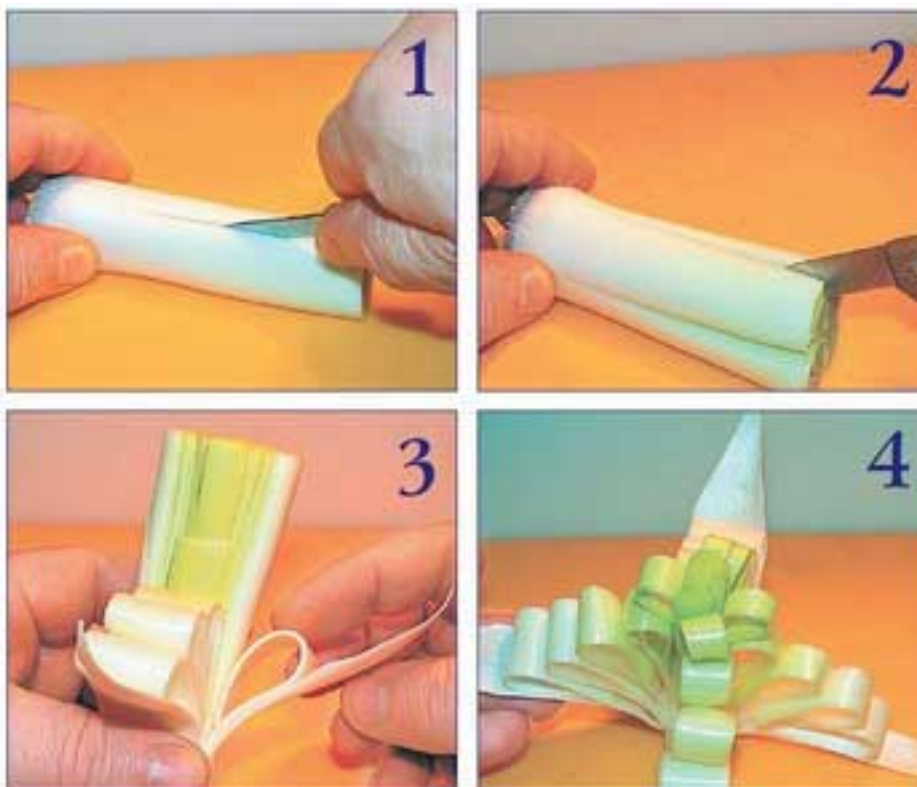
Лук-порей

Кисточка



1. Отрезаем часть от основания
2. Угловой выемкой нарезаем лепестки
3. Удаляем лишнее; все вырезание повторяем до сердцевины
4. Опускаем цветок в воду со льдом, чтобы он распустился

Фантазийный цветок



1. Отрезаем от основания 10 см
2. Делаем продольные разрезы на 4 или 6 лепестков

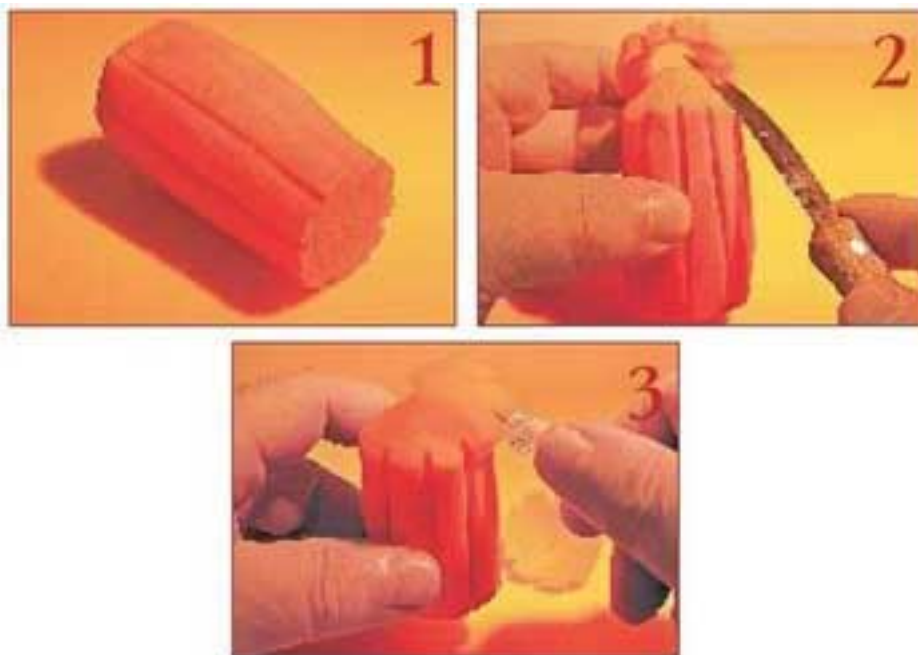
3. Крайним лепесткам придаем заостренную форму
4. Лепестки загибаем к сердцевине

Морковь

Морковь – овощ, из которого можно создать множество вариаций художественного оформления. Она бывает желтая, алая, почти белая. Поэтому даже их сочетание в одном элементе декора дает каждый раз новый эффект.

Лютики

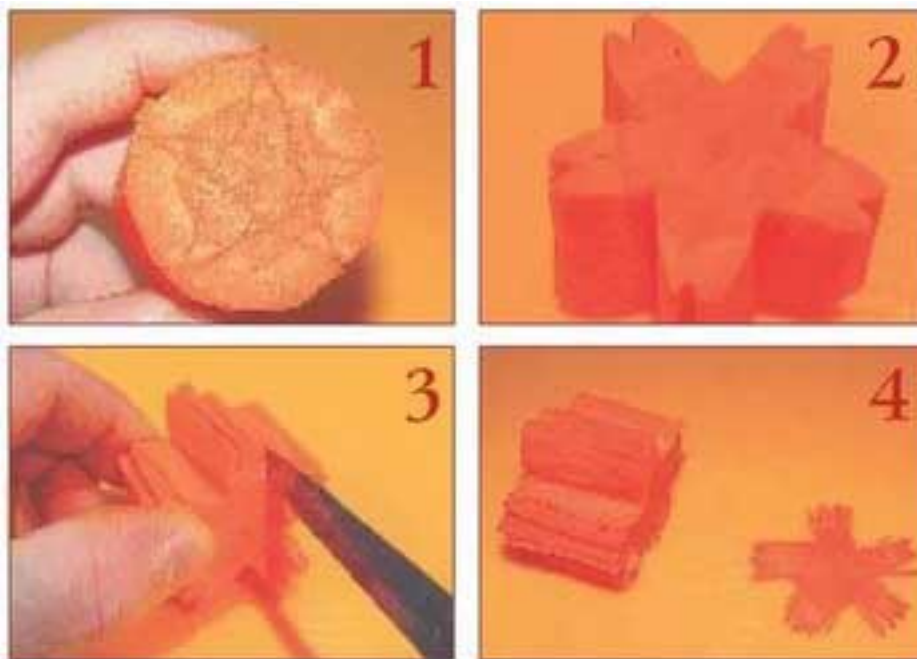




1. Делаем продольные надрезы (карбуем)
2. Срезаем верхушку на конус
3. Тонко нарезаем по кругу

Календула

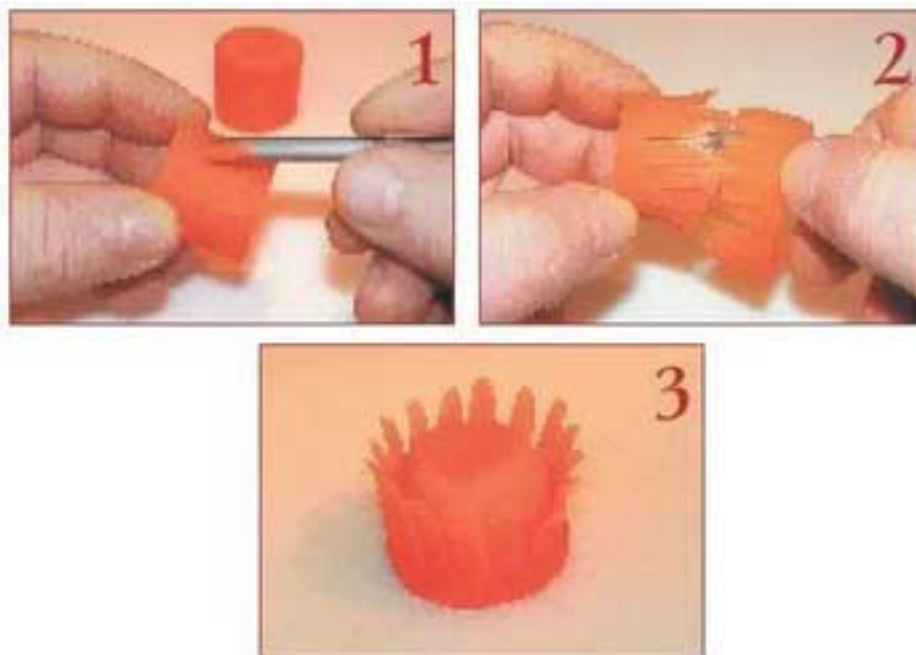




1. Делаем разметку в виде звезды
2. По линиям звезды срезаем мякоть
3. Прорезаем, делаем по надрезу с каждой стороны
4. Тонко отрезаем и кладем в холодную воду

Маргаритки

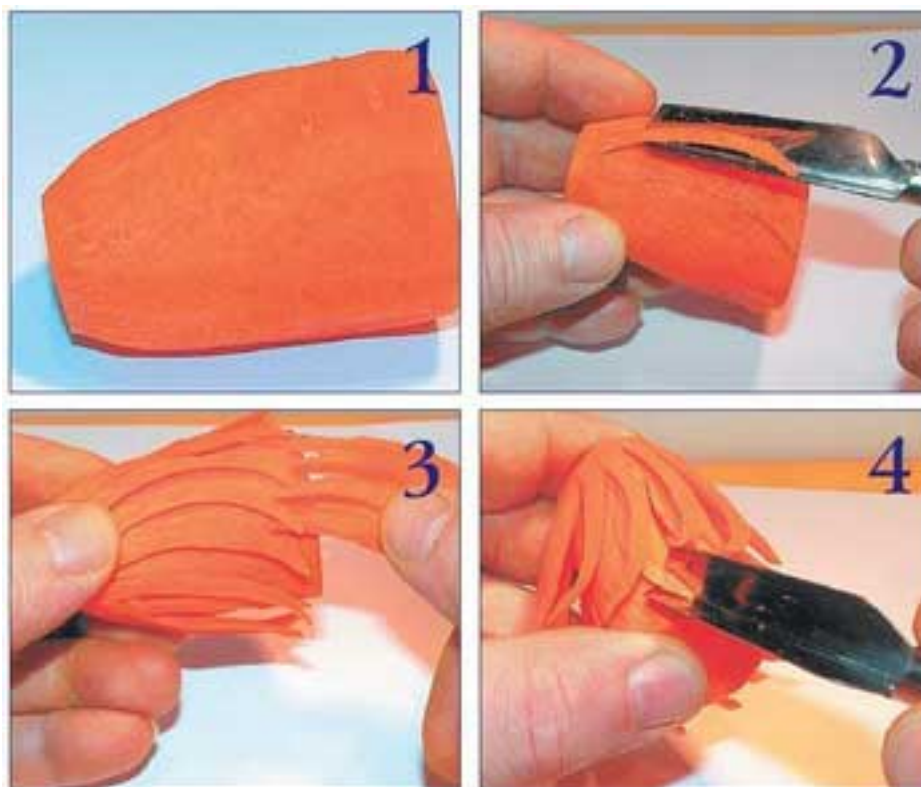




1. Отрезаем часть моркови и овальной выемкой надрезаем лепестки
2. По окружности срезаем часть мякоти и вынимаем ее
3. Делаем второй и третий ряд лепестков, повторяя предыдущие действия

Костер

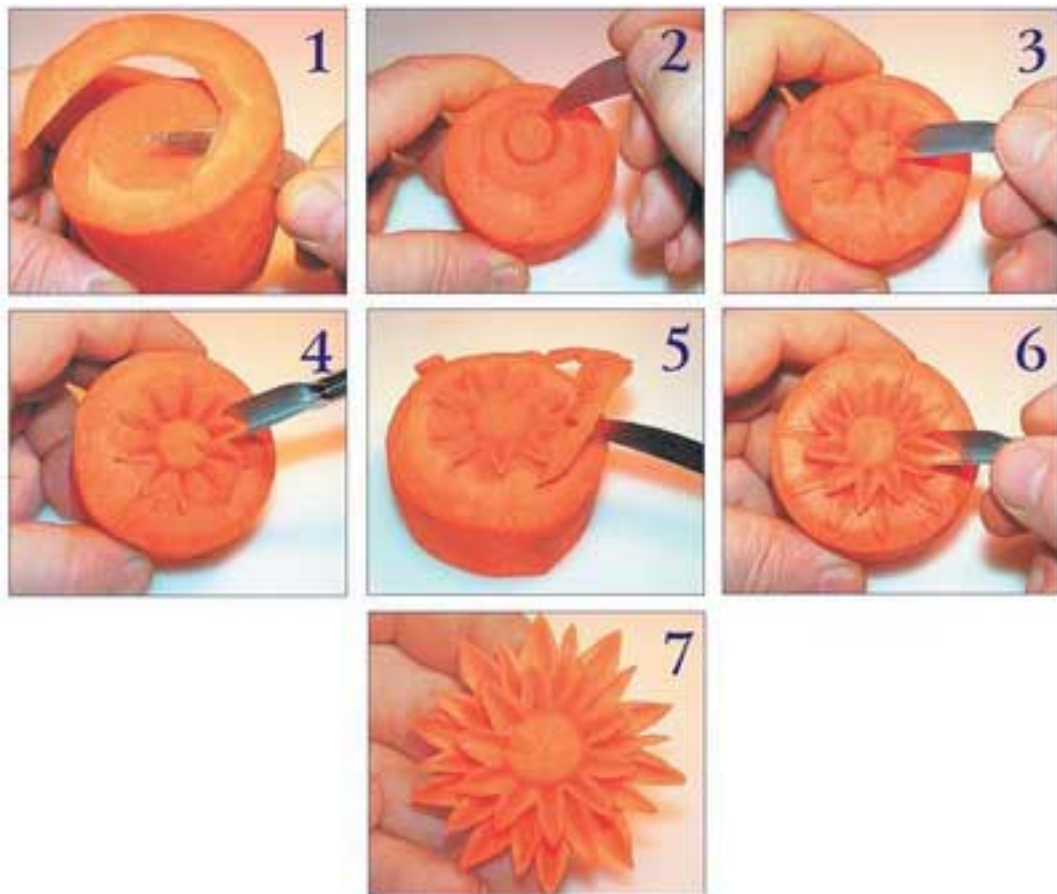




1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем ее с одной стороны
2. Угловой выемкой прорезаем по всей окружности
3. Ножом срезаем по окружности часть мякоти и вынимаем
4. Аналогично делаем второй ряд

Георгины

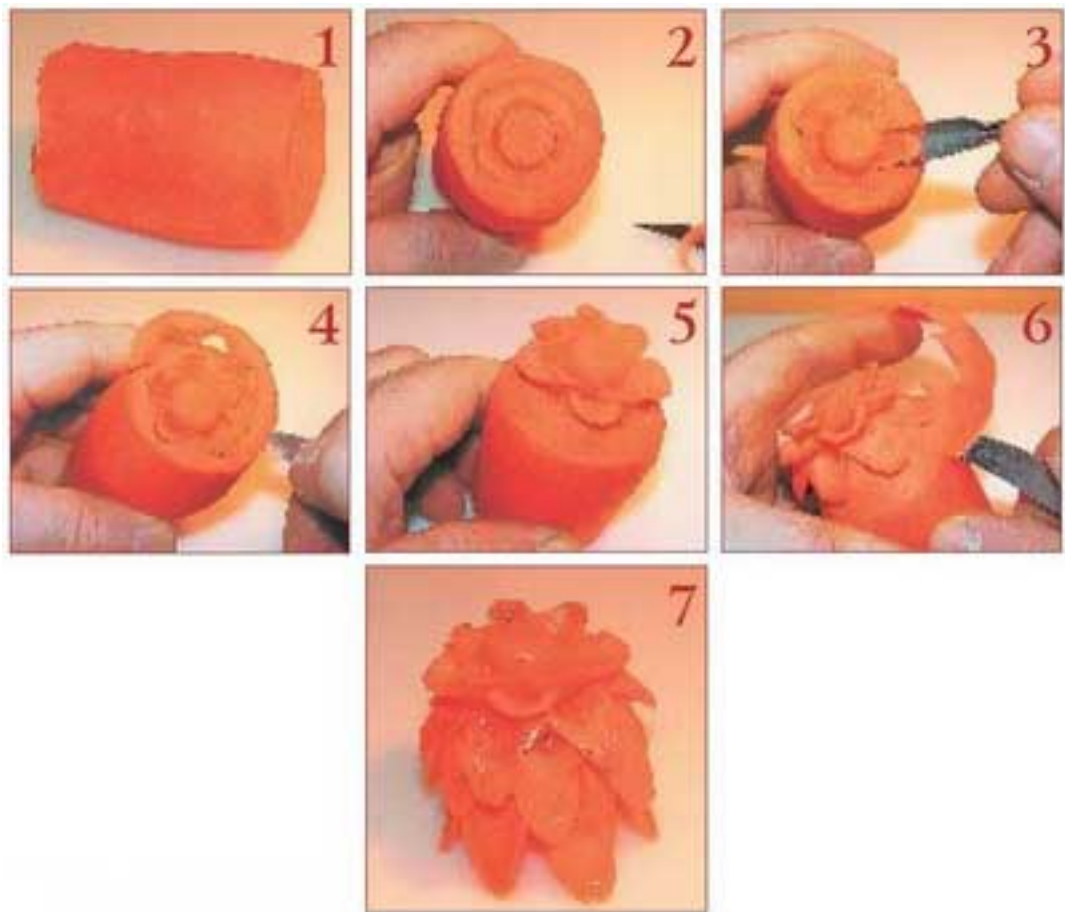




1. Срезаем часть моркови на конус
2. Прорезаем середину цветка
3. Угловой выемкой намечаем лепестки вокруг центра
4. Подрезаем намеченные лепестки
5. Срезаем часть мякоти по окружности
6. Продолжаем делать последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

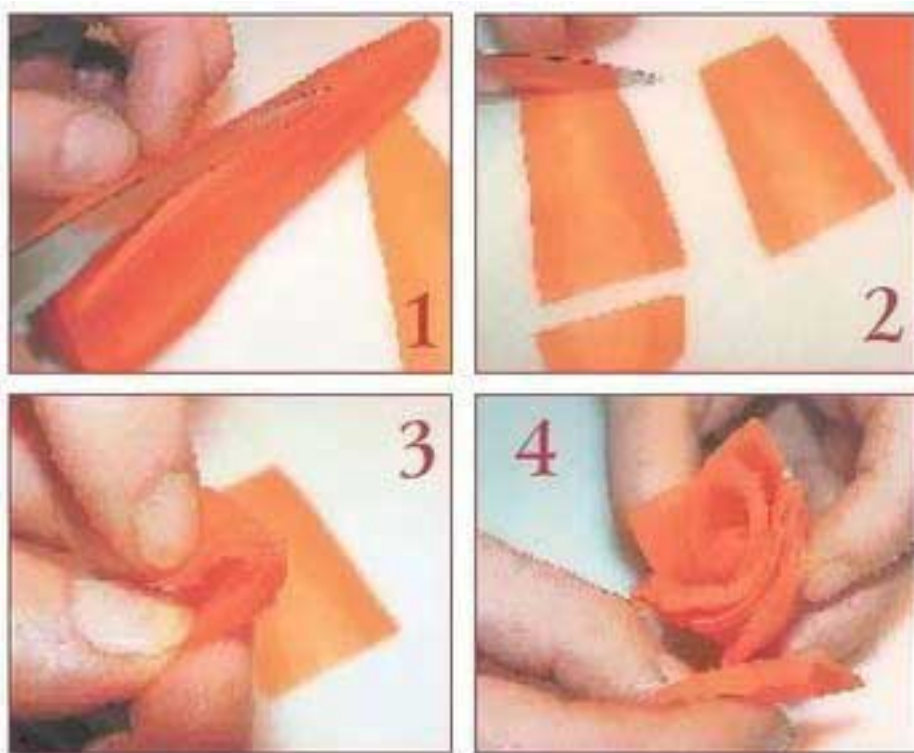
Бархатцы





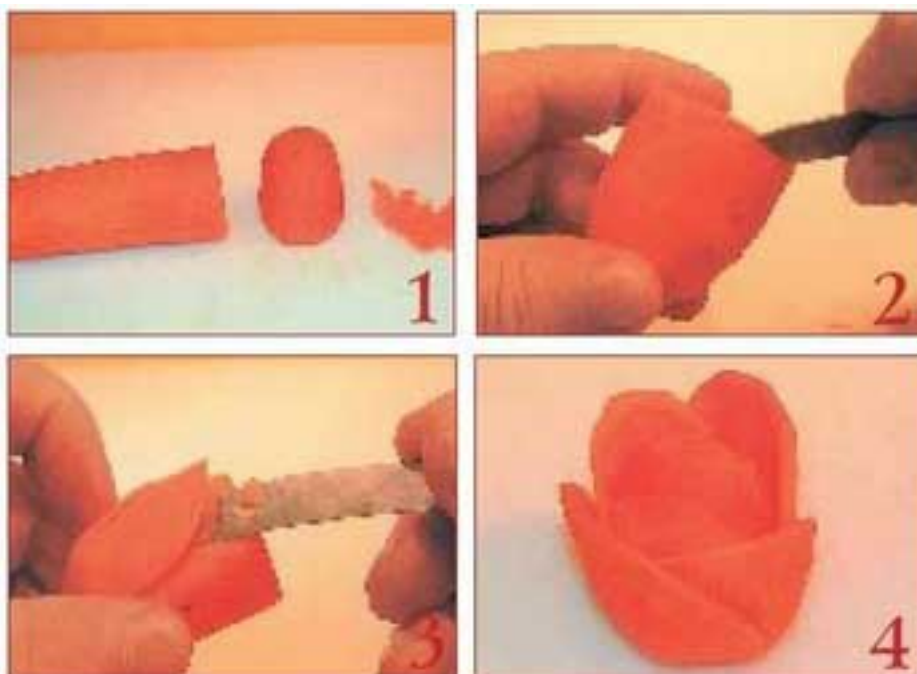
1. Отрезаем часть моркови
2. Прорезаем середину цветка и срезаем на конус часть мякоти
3. Овальной выемкой прорезаем лепестки
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Верхушка цветка готова
6. Аналогично делаем последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

Роза



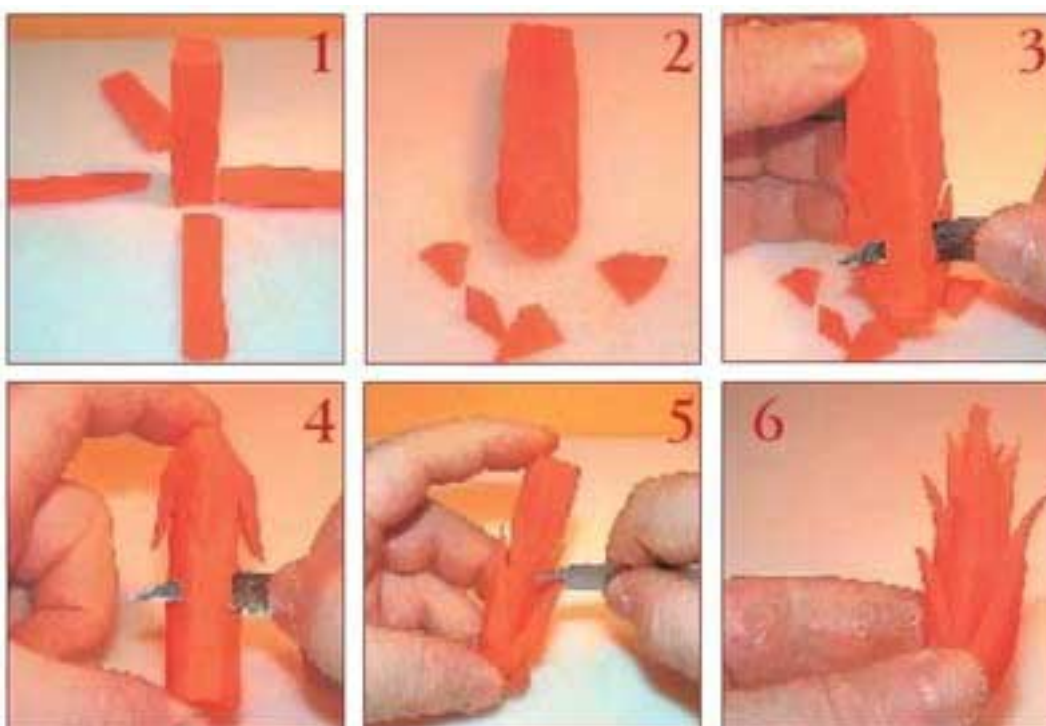
1. Морковь выдерживаем в подсоленной воде 1–2 часа и нарезаем тонкими полосками
2. Обрезаем концы
3. Складываем полоски пополам и первый лепесток почти закручиваем
4. Собираем бутон

Розы



1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем основание бутона
2. Намечаем и подрезаем лепестки
3. Срезаем часть мякоти под лепестками
4. Повторяем предыдущие действия

Лилия

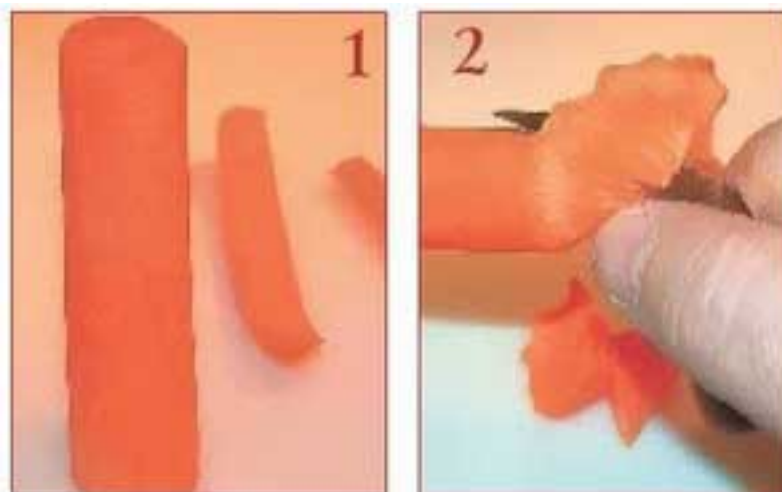


1. С четырех сторон обрезаем корнеплод

2. Снизу моркови срезаем мякоть
3. Подрезаем лепестки
4. Из-под лепестков срезаем часть мякоти
5. Подрезаем лепестки и повторяем все операции
6. Готовая лилия

Купава

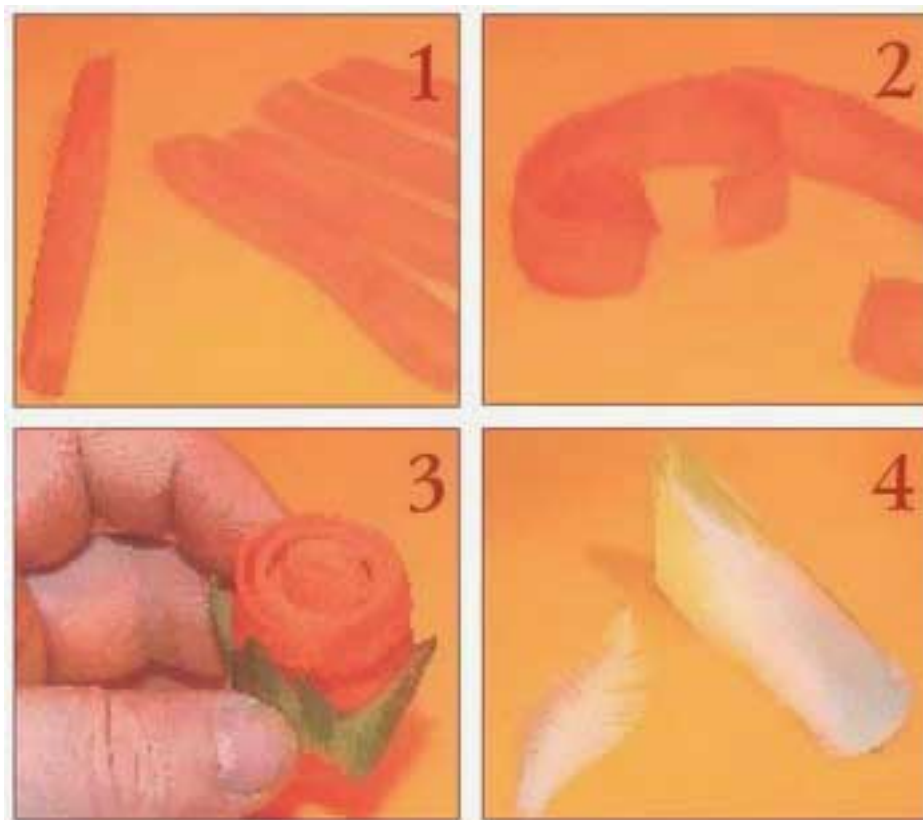




1. Морковь обрезаем с концов и придаем ей грани, срезая полоски
2. Тонко срезаем длинную полоску, затем складываем ее в бутон

Ранукулюс

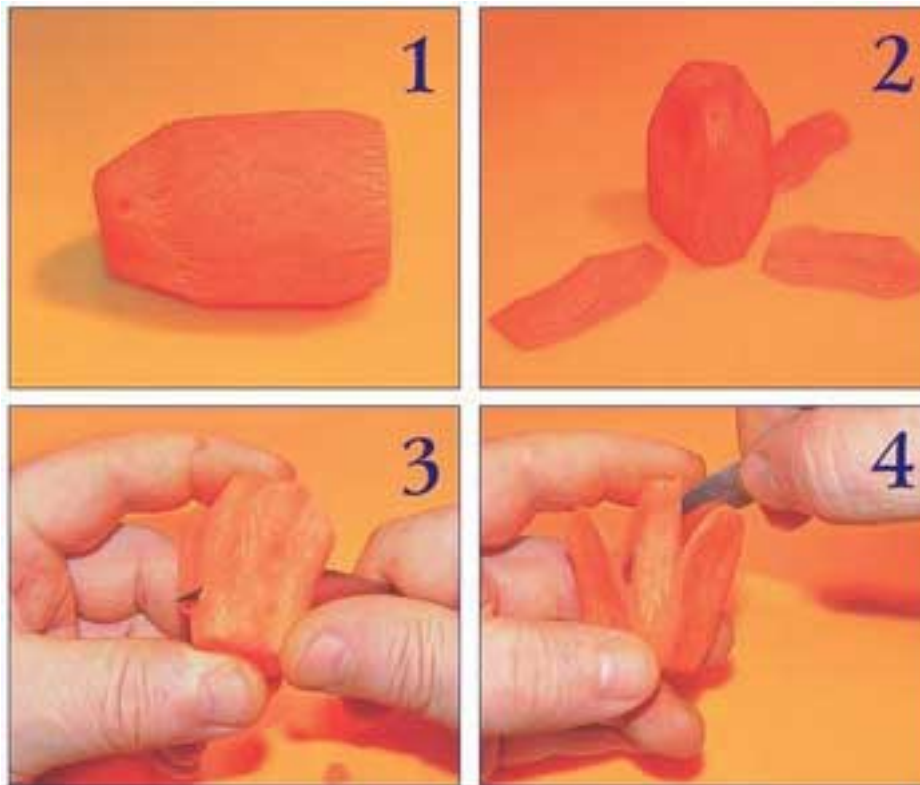




1. Морковь нарезаем тонкими полосками
2. Полоски последовательно закручиваем в бутон
3. Вставляем в плодоножку
4. Из листа салата вырезаем лист, на тарелке обрамляем его молотой паприкой

Кувшинки

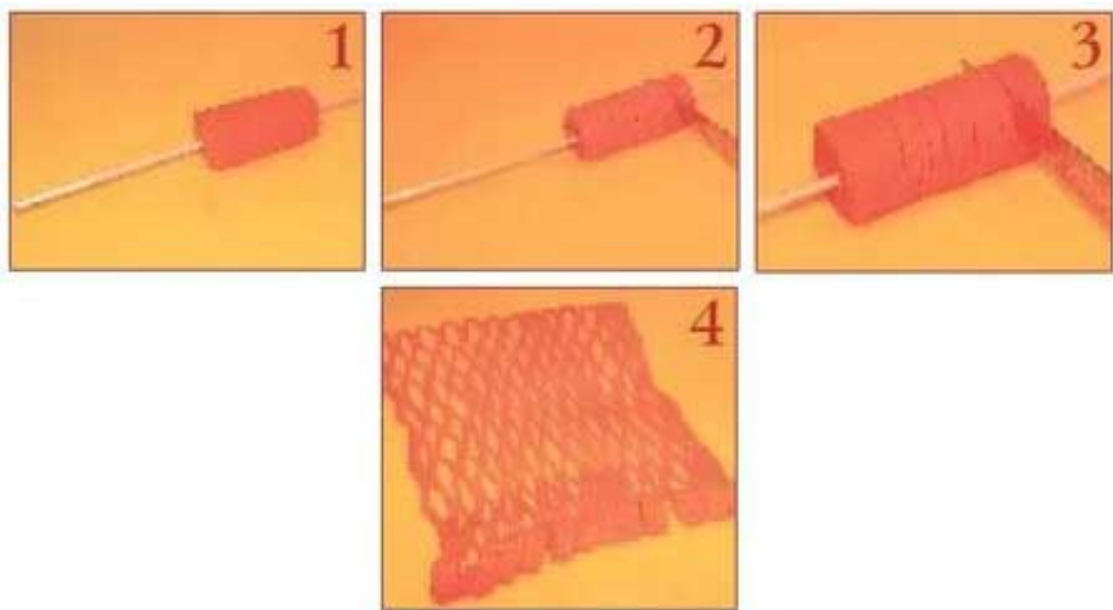




1. Отрезанной части морковки с одной стороны придаем овальную форму
2. Визуально делим морковь на три сегмента и делаем срезы
3. Подрезаем три лепестка, срезая часть мякоти за ними
4. Подрезаем внутренние лепестки, удаляем сердцевину, вставляем тычинки

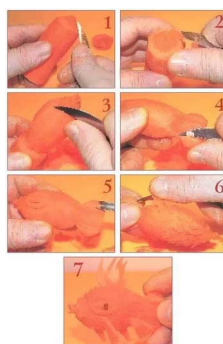
Сеть рыбака





1. Подрезаем верхушку и снимаем
2. Сердцевину подрезаем ножом и вытаскиваем
3. Сердцевину разрезаем на части
4. Придаем форму четырехгранного бруска

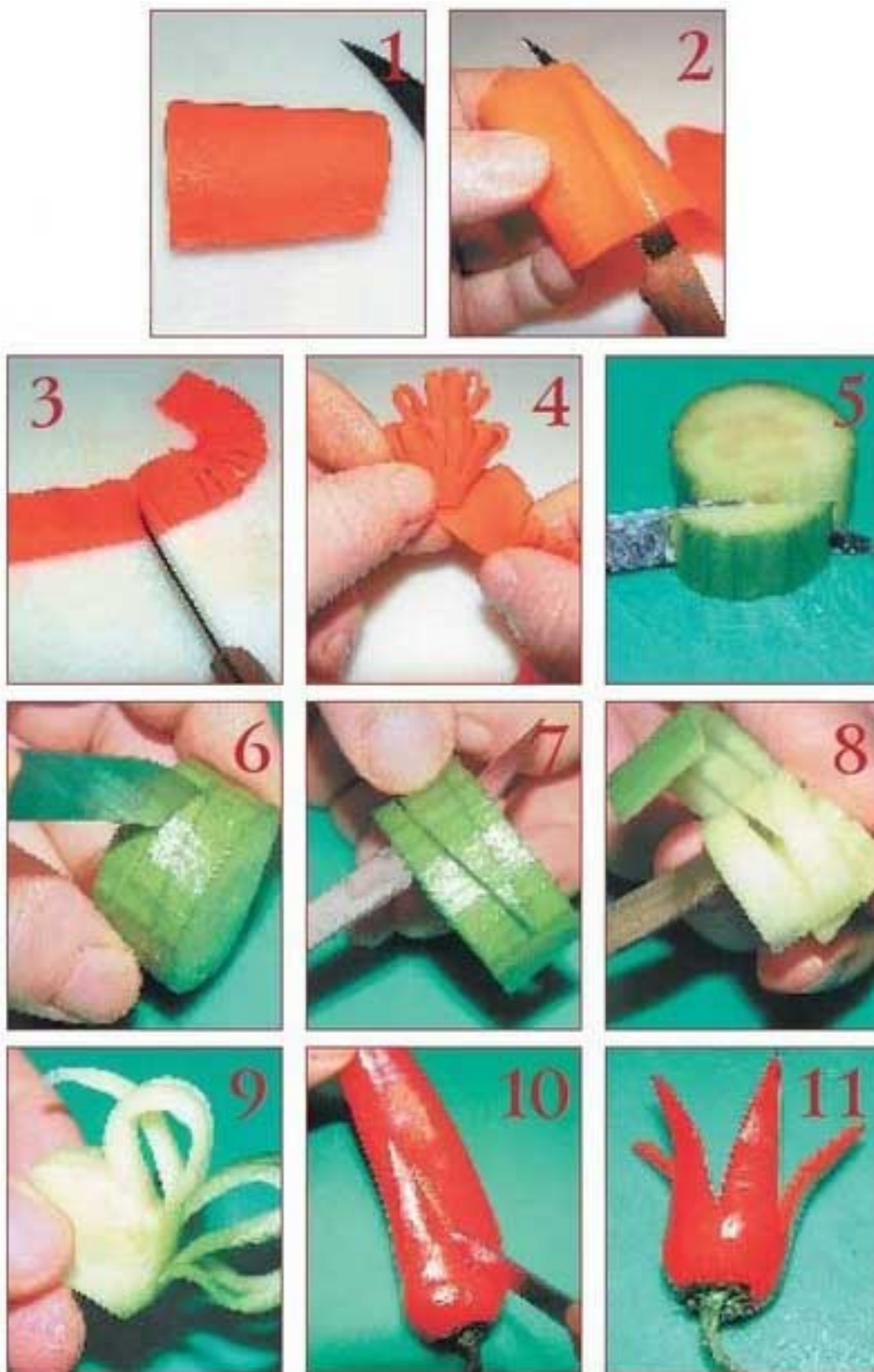
Золотая рыбка



1. Срезаем морковь на конус
2. Вырезаем «рот», ножом делаем угловые надрезы, затем овальной выемкой обводим контур «губ»
3. Придаем форму тела рыбы
4. Вырезаем форму хвоста
5. Угловой выемкой обрабатываем «хвост»
6. Овальной выемкой делаем «чешую»: после каждого ряда «чешуи» подрезаем ножом часть мякоти и вытаскиваем ее
7. Готовая рыбка

Фантазийный цветок



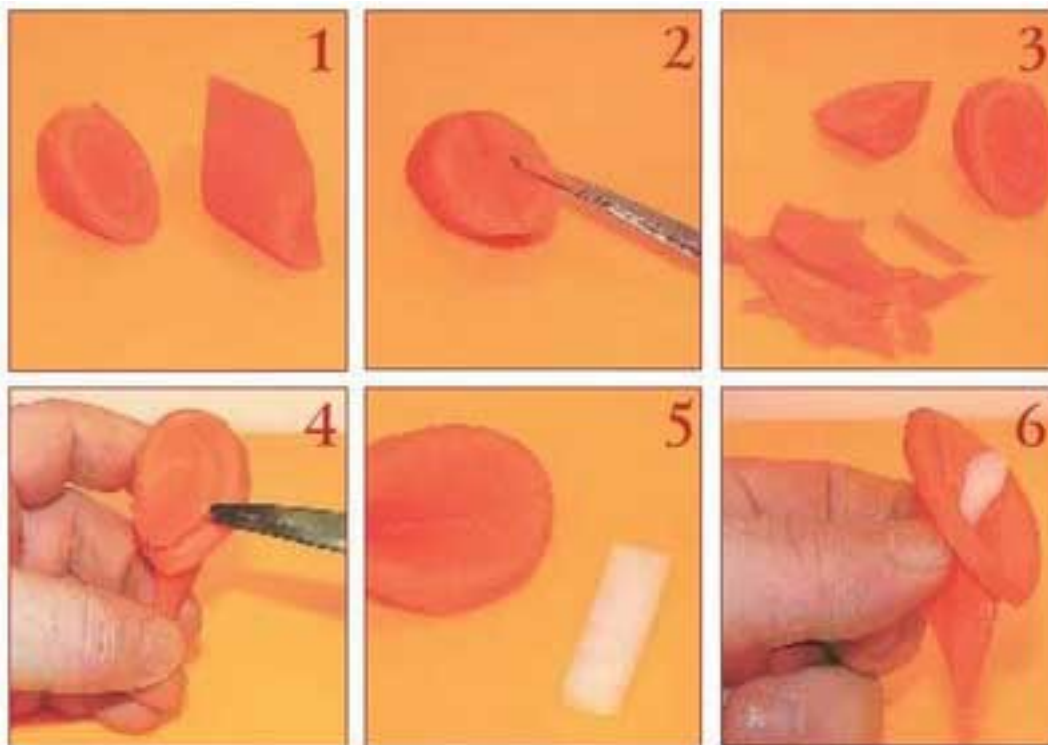


1. Морковь отрезаем и ровно обтачиваем
2. Срезаем тонко длинную полоску
3. Полоску перегибаем вдоль и нарезаем соломкой, немного не доходя до края
4. Скручиваем в цветок
5. Отрезаем кусочек огурца

6. Делаем надрез в виде острого угла
7. Подрезаем кожицу
8. Подрезаем мякоть
9. Придаем форму
10. По окружности перца нарезаем острые углы
11. Разъединяем перец и удаляем семена

Каллы

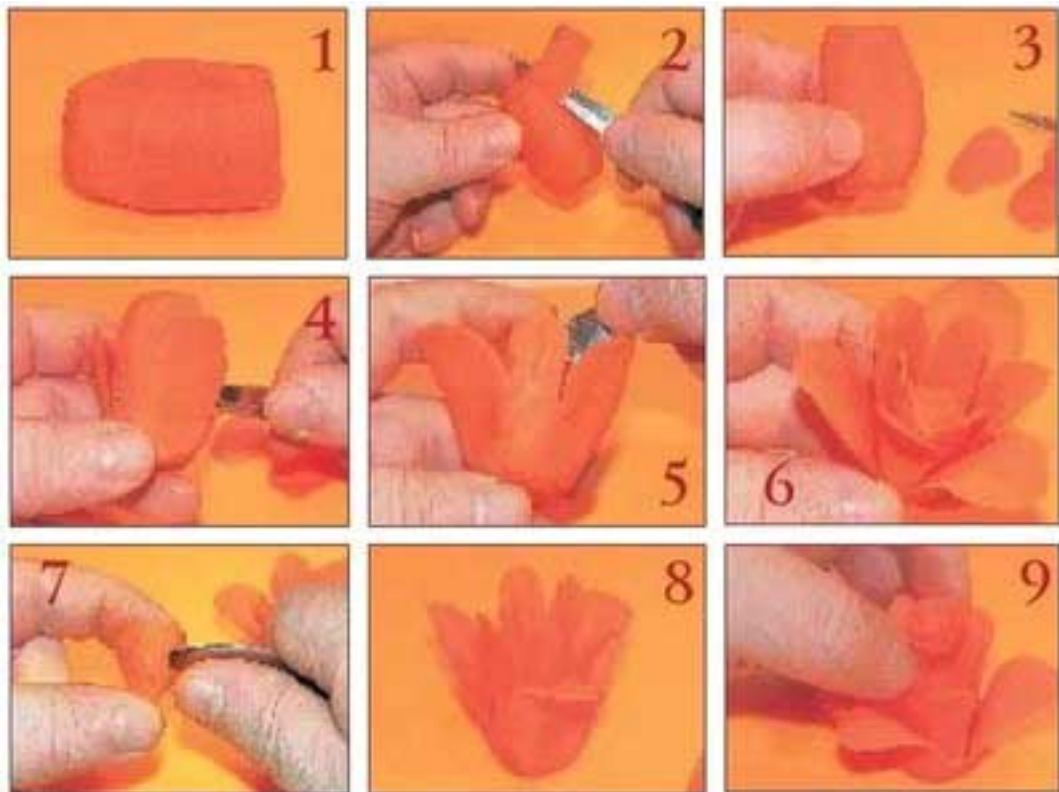




1. Срезаем морковь под углом
2. Намечаем середину и делаем угловые срезы сверху и снизу
3. Намечаем отворот бутона и срезаем лишнее
4. Делаем углубление в бутоне
5. Подготавливаем тычинку
6. Готовый цветок

Лилейник

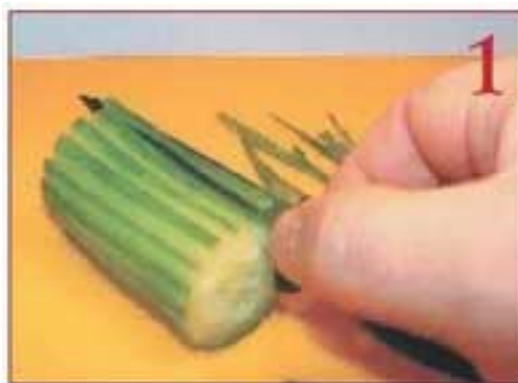




1. Придаем овальную форму
2. Делаем три среза для лепестков
3. Подрезаем три лепестка
4. Срезаем слой за лепестками
5. Подрезаем второй ряд лепестков, затем третий ряд
6. Сердцевину срезаем
7. Маленькую часть морковки срезаем на конус
8. Так же вырезаем цветок
9. Вставляем малый цветок в большой

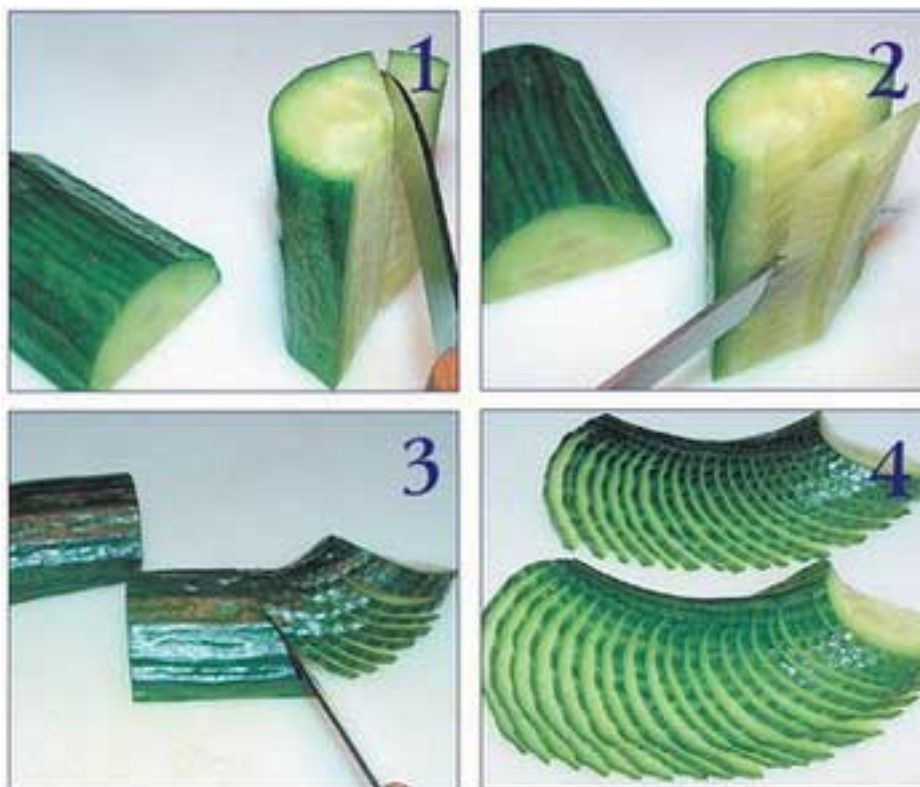
Огурец

Русский орнамент



1. Огурец карбуем
2. Верхушку срезаем на конус и нарезаем цветок. Режем на один оборот (не отрезая) и заворачиваем в сторону первый бутон, продолжаем резать второй бутон

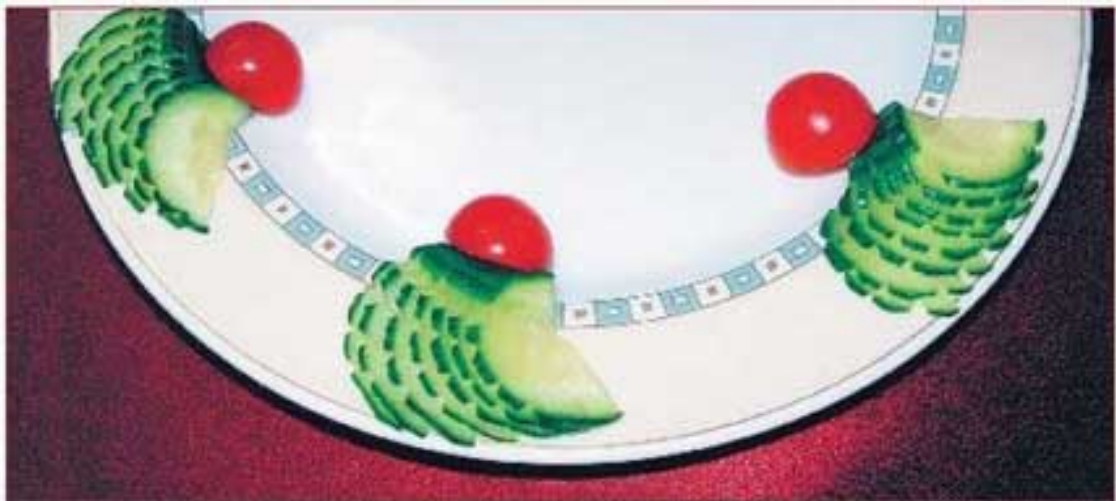
Русский орнамент – 2



1. Огурец разрезаем вдоль, отрезаем одну боковую сторону
2. Срезаем семенную мякоть
3. Тонко нарезаем с одной стороны не до конца

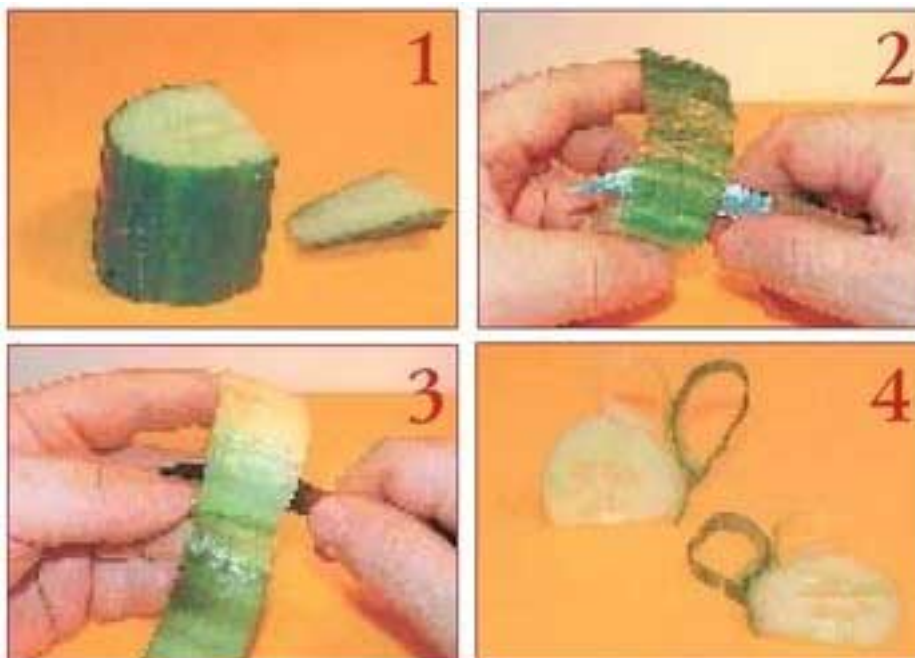
4. Слегка надавливаем на огурец лезвием ножа для придания формы

Воланчики



1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем
2. Нарезаем на ломтики и тонко надрезаем лепестки – не до конца
3. Слегка надавливаем ножом для придания формы

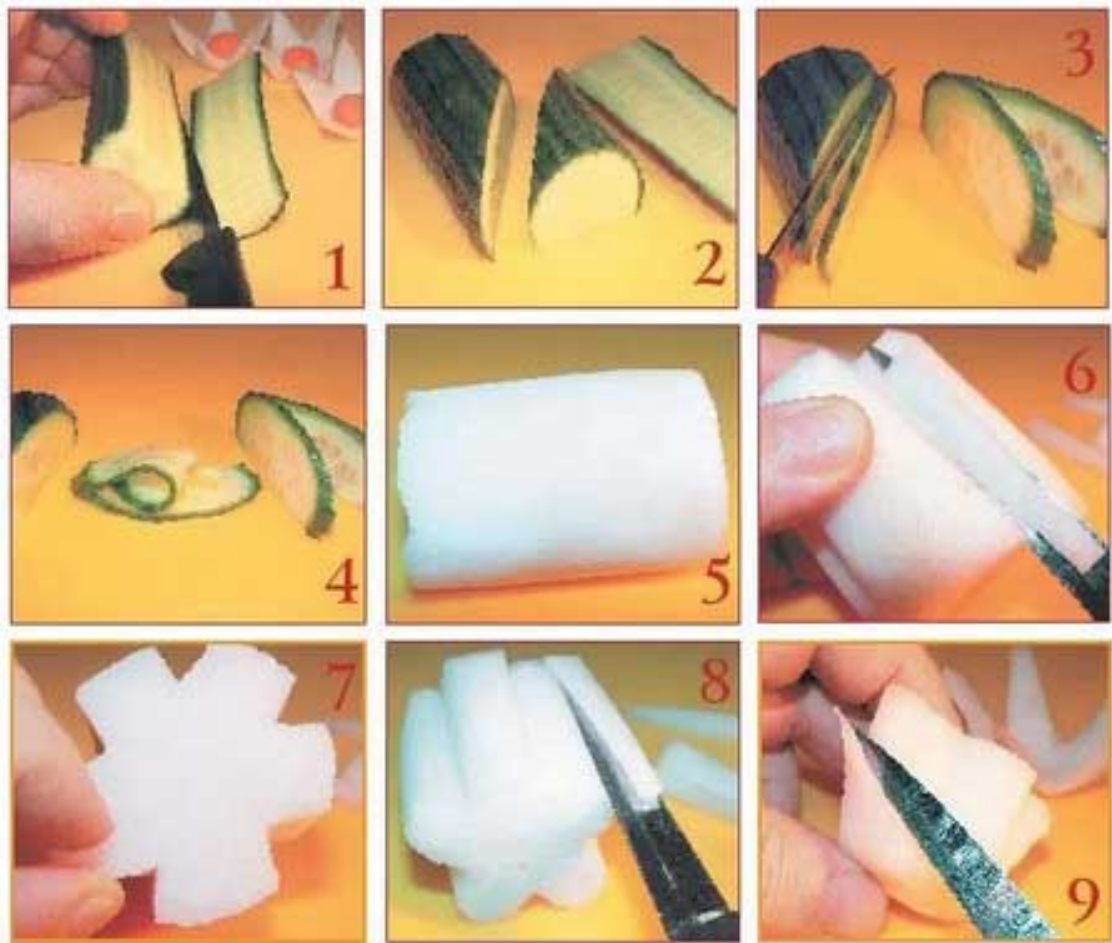
Вологодские кружева



1. Отрезаем часть огурца
2. Тонко подрезаем шкурку огурца
3. Также подрезаем мякоть огурца
4. Осторожно нарезаем на ломтики, закручиваем подрезанные шкурку и мякоть огурца

Восточный орнамент

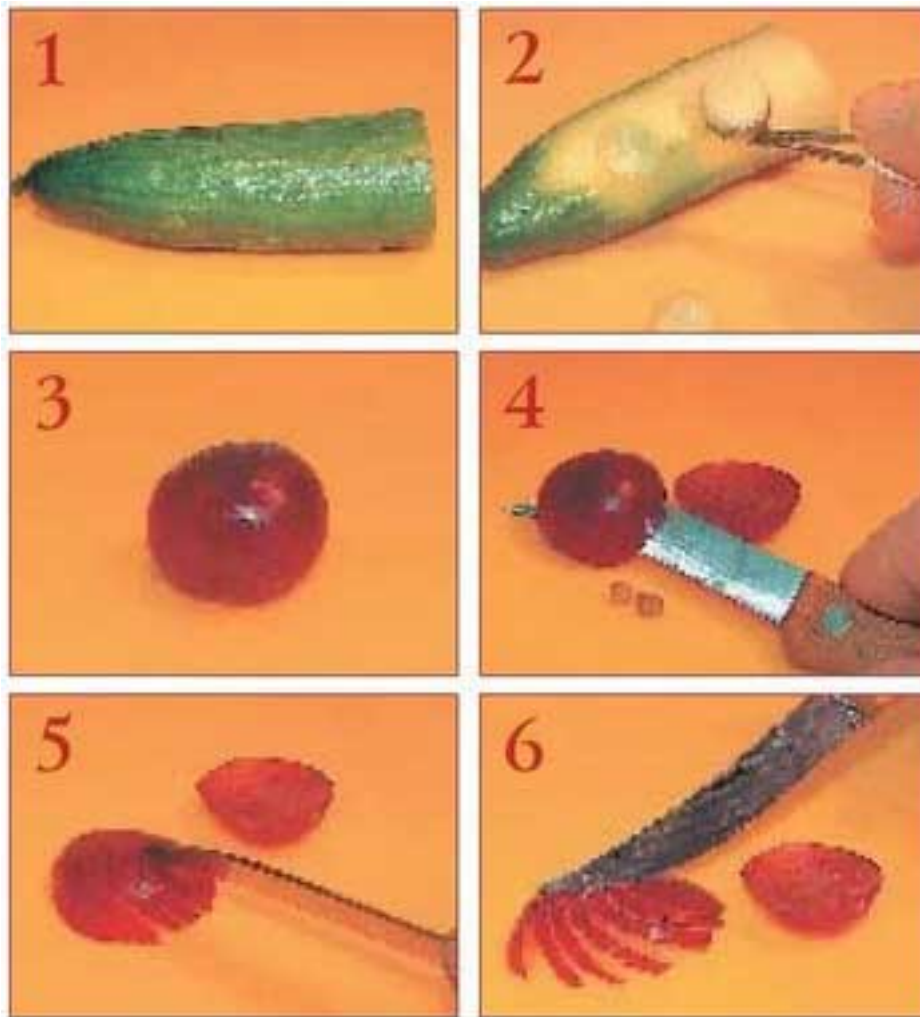




1. Отрезаем одну треть от огурца
2. Наискосок срезаем концы
3. Тонко нарезаем лепестки
4. Заворачиваем верхний лепесток и укладываем на тарелку плоскостью вниз
5. Дайкону придаем форму цилиндра
6. Делаем угловые надрезы
7. Получаем пять лепестков
8. Закругляем грани лепестков
9. Нижнюю часть дайкона закругляем и нарезаем цветы

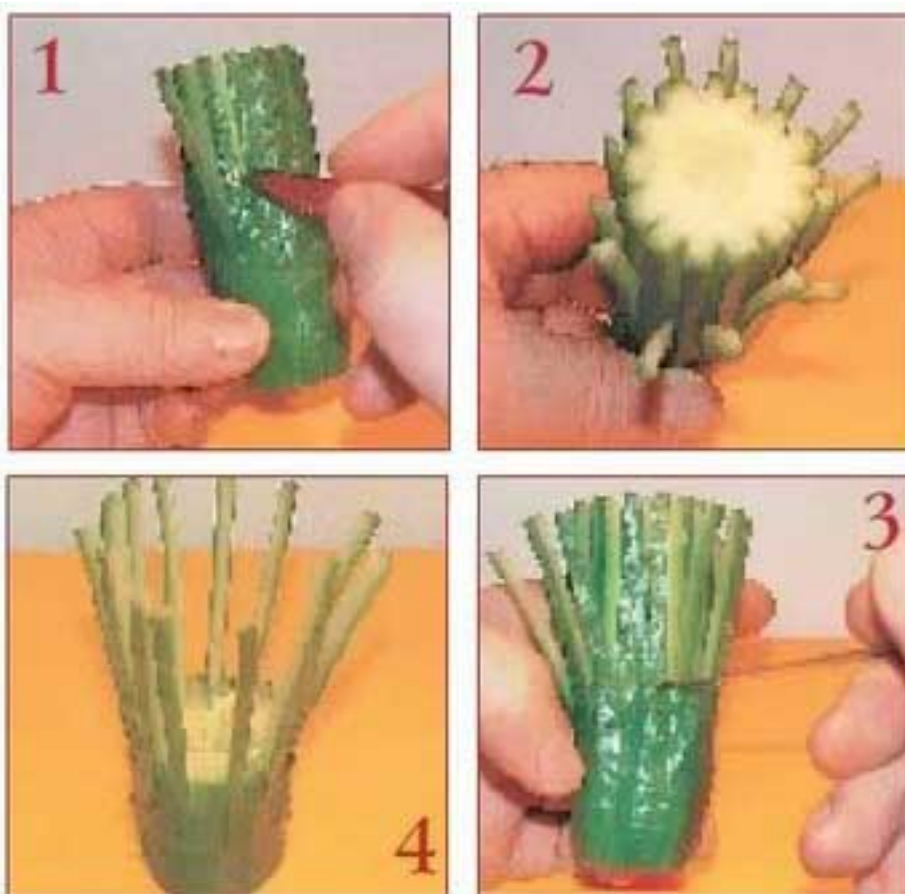
Виноградная лоза





1. Отрезаем часть огурца
2. Маленькой нуазеткой делаем маленькие шарики
3. Красный виноград обрабатываем
4. Разрезаем пополам и извлекаем косточки
5. Тонко надрезаем
6. Придаем форму крылышка

Чашелистик



1. Ножом нарезаем полоски по всей окружности
2. Осторожно отрезаем мякоть огурца
3. Подравниваем полоски, придаем форму и опускаем в холодную воду

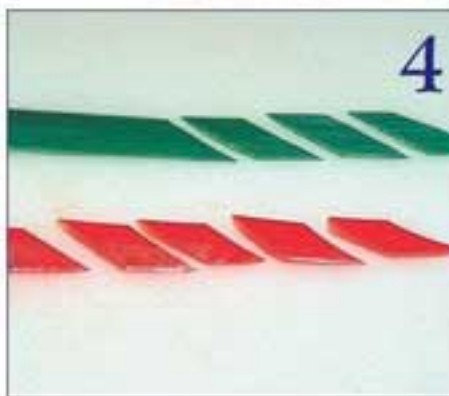
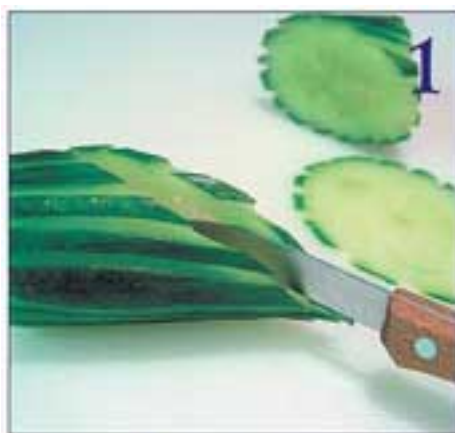
4. Готовый чашелистик

К цветку цветок



1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем его
2. Листья нарезаем наискосок, первую половинку листа прорезаем не до конца, вторую половинку листа отрезаем; затем осторожно раскрываем лист
3. Для мелких листов огурец режем не пополам вдоль (рис. 1), а гораздо тоньше
4. Из помидора черри нарезаем сердцевину цветка и соцветия

Фантазийный цветок

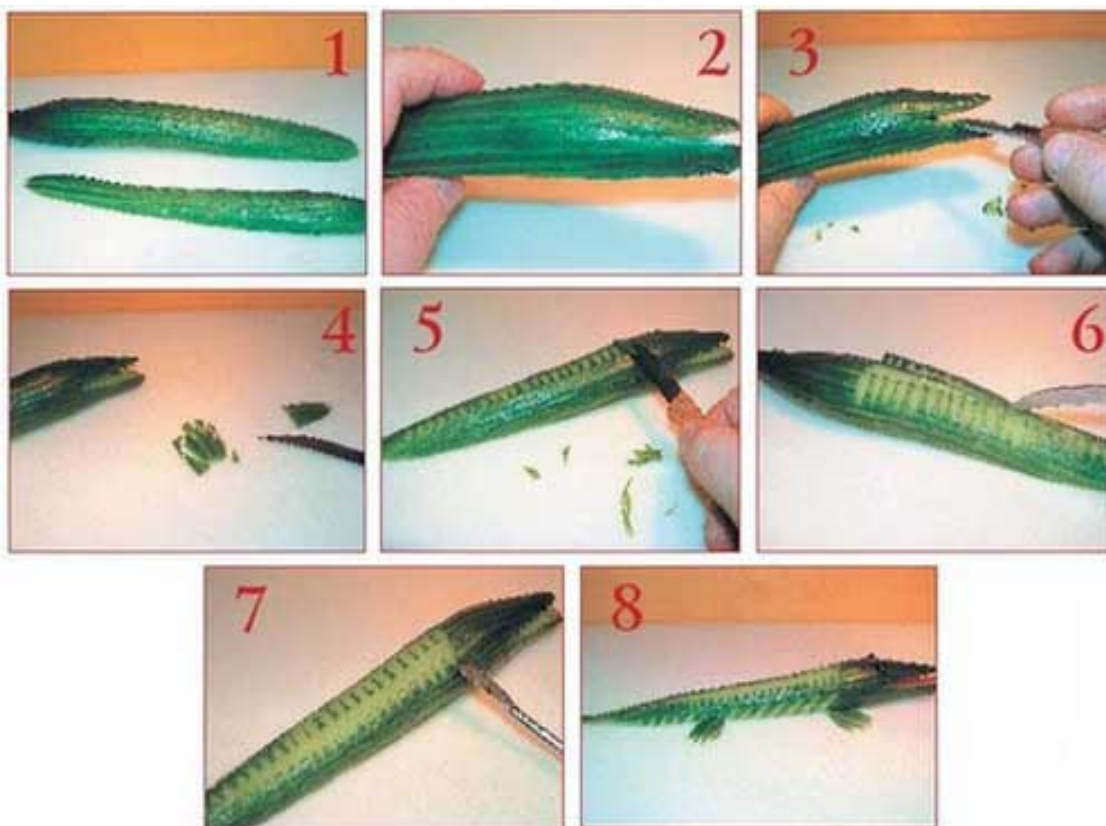


1. Карбуем огурец и нарезаем продолговатыми ломтиками
2. Делаем угловой надрез

3. Выгибаем ломтик

4. Для украшения нарезаем красный перец и лук-порей ромбиками

Крокодилчик



1. Огурец срезаем под углом

2. Прорезаем отверстие «пасти»
3. Угловой выемкой делаем срезы – «зубы»
4. Вырезаем 4 «лапы»

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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