**Группа №1.**

**МДК 02.01.**

**08.11.2021 – 2 часа.**

**Фото можно скинуть на почту:** **Tanyshe4ka97@mail.ru** **или в вк https://vk.com/chtatian**

**Сдача конспекта 09.11.2021**

**Тема урока :** **Техника приготовления украшений для холодных мясных блюд из различных продуктов.**

**Ассортимент украшений для сложных мясных блюд**

Изготовление украшений для блюд, дело не такое простое, как кажется. На первый взгляд всё очень просто, но если углубиться, то можно увидеть, что изготовление украшений это целое искусство. Особенности технологического процесса заключаются в множестве разных нюансов, которые на первый взгляд не видны. Например, некоторые продукты не сочетаются с мясными холодными блюдами, а некоторые их делают только привлекательнее. Так же, красота и привлекательность блюда зависит от самой нарезки, если она выполнена аккуратно и опрятно, то и выглядеть блюдо будет очень приятно, будет радовать глаз, и красиво смотреться на столе.

Так же особую часть составляют сами продукты, например, мясная нарезка не может храниться долго, по причине заветривания, а овощные фигуры могут начать увядать, поэтому украшения нужно готовить в последнюю очередь, чтобы украшения выглядели свежими.

С овощными украшениями намного легче, ведь овощи не надо ни зачищать от плёнок, их достаточно хорошо промыть под проточной водой и в отдельном случае снять кожуру. Для украшений используются только свежие фрукты и овощи, без дефектов, без парши на кожуре, без подгнивания, если картошка то без глазков и проволочника, так же овощи и фрукты для украшений должны быть ровными, аккуратными, без кривоватости и непропорциональности

Украшения бывают самыми разнообразными - от простой нарезки, до разнообразных инновационных сложных фигур из одного или нескольких продуктов

Самое важное правило оформления мясной нарезки - укладывайте продукты так, чтобы они не выходили за край блюда, не свисали неряшливо.

Желательно создавать объемные блюда, поэтому выкладывайте продукты от края тарелки к центру. Используйте разноцветные контрастные продукты, чтобы нарезка играла разными красками.

Самый простой способ создать мясную нарезку - по кругу выложить отдельно каждый вид мясных изделий. Положите слой половинок вареной колбаски, а сверху - кружки другого цвета копченой, или кусочки мяса, языка.

Астры из кабачка (цукини). Для изготовления этого украшения кабачок надо нарезать очень тонко.

Бабочки из помидоров. Украшение для салатов и ароматных блюд. Можно использовать отдельные дольки с надрезанными клинышками, можно расположить их попарно в форме бабочки.

Бордюрчик из огурцов. Это украшение разнообразит цветовую гамму яичных, мясных блюд.

Завитки из моркови. Украшайте ими салаты, соусы или мясные закуски.

Завитки из огурцов. Необычное на вид украшение для холодных мясных закусок.

Кактусы из моркови. Украшайте подобными цветами кактуса салаты, мясные блюда и морковный пудинг.

Кисточки из сельдерея. Излюбленное украшение для многих мясных салатов, мясных закусок-ассорти, мясных блюд и соусов.

Крылышки из помидоров. Украшайте крылышками из томатов салаты и холодные мясные блюда.

Кувшинки из лука. Украшайте луковицами ваши блюда лучше всего они подходят для языка отварного.

Лодочки из огурца. Необычное на вид украшение для холодных мясных закусок или блюд с морепродуктами.

Овощные полоски (завитки из зеленого лука). Разноцветные овощные полоски отлично украсят такие блюда, как жареный рис, мясо с керри, мясные салаты и супы.

Подсолнухи из помидоров. Подсолнухи из помидоров украсят горячие и холодные блюда, салаты и соусы для макания.

Пружинки из огурца. Короткие пружинки хорошее украшение для холодных мясных блюд; неплохо смотрятся и в салатах.

Розы из помидоров. Розы из помидоров украсят горячие и холодные блюда, а также салаты.

Розы из редиса. Розами из редиса можно украсить холодные мясные блюда, салаты и сандвичи;

Фрезии из моркови. Украшайте подобными цветами салаты и мясные блюда.

Хризантемы из брюквы. Такими хризантемами украшают салаты, мясные и восточные.

Шиповник из помидоров. Украшайте подобными цветами салаты и мясные блюда.

**Оформление и подача украшений для сложных холодных мясных блюд**

Оформить украшения можно с помощью простого ножа, или специальных ножей для карвинга. Самое главное, это не торопиться, и делать аккуратно, четко соблюдая нужную последовательность приготовления и нарезки. Украшения можно подкрашивать с помощью натуральных красителей, таких как свекольный сок, чай, и так же пищевых красителей. К украшениям так же относятся узоры из майонеза, сливочного масла, сметаны, которые наносятся из кондитерского мешка со специальной насадкой. Так же в качестве украшения можно использовать желе, зелень, ягоды. Для изготовления различных украшений используются как свежие, так и готовые к употреблению овощи. Некоторые овощи специально не подвергают обработке, так как при этом они теряют необходимые «для привлекательности» качества.

Украшения подаются на тарелках, вместе с основным блюдом. Украшения должны дополнять блюда. Слишком много украшений использовать не рекомендуется, так же как и слишком мало. Всего должно быть в меру, Для достижения наибольшего эффекта не требуется большое количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо привлекательнее в своем натуральном виде, поэтому не стоит их перегружать излишней отделкой. Чтобы украшения выглядели эффектнее, следует прибегать к контрастным цветам. Зеленый цвет передается с помощью лука - порея, огурцов, различной зелени; оранжевый - моркови апельсина; красный - помидора, свеклы; белый - сваренного вкрутую яйца, свежей репы.

Необходимо тщательно продумать расположение всех элементов декора заранее. Посуда не должна отвлекать внимания от самого блюда. Помните, что любое украшенное блюдо пробудит больше интереса, чем его «скромная соседка». Украшения должны быть аккуратными, линии срезов - четкими и лаконичными. Края тарелки следует начисто вытирать перед подачей на стол. Так же украшения не должны свисать с краев тарелки, Всё должно быть размещено аккуратно, украшения не должны разваливаться или шататься, для этого из лучше закрепить зубочистками или шпажками.

Отдельно можно так же рассмотреть такое направление - Карвинг. Карвинг это искусство художественной резки по овощам и фруктам.

История карвинга очень интересна - впервые мастерство фигурной нарезки овощей и фруктов зародилось две тысячи лет назад в Таиланде. И если придворные кулинары в древние времена вырезали из плодов цветы, животных и птиц, то современные повара арбуз превращают в изящную карету, а из кабачка вырезают балерину. Как говорится, нет предела человеческим возможностям! Карвингу можно научиться в домашних условиях, и для этого не нужно быть профессиональным художником - достаточно иметь хороший набор инструментов для карвинга и знать некоторые тонкости этой науки.

«Традиционно для карвинга подходят практически любые овощи: картофель, крупный редис, огурцы с гладкой кожицей, твёрдая тыква и многие другие. Из фруктов наиболее подходят для вырезания гладкие яблоки, свежие лимоны и апельсины, арбузы, авокадо, дыня и т. п.

Братушева рекомендует использовать сезонные продукты. Не обязательно делать украшения непосредственно перед подачей на стол. Некоторые заготовки могут храниться несколько дней в холодной воде или закрытых контейнерах. Для сохранения цвета овощей и фруктов, которые темнеют после нарезки, их рекомендуют сбрызнуть соком лимона»-

**Технология приготовления украшений для сложных холодных мясных блюд**

Ассорти - самый простой способ оформления нарезки. Для него используются различные сорта одного или нескольких видов изделия. Например:

вареные, копченные, полукопченые, сырокопченые колбасы;

ветчина, карбонат, буженина, грудинка, сало;

колбасные изделия с продуктами мясной гастрономии;

колбасно-мясные продукты и сыры;

Для мясных блюд украшения обычно подбираются в зависимости от способа приготовления. Для мяса под соусом нельзя, например, использовать листья салата или зелень, так как они, намокнув, очень быстро теряют свежесть и привлекательность. К запеченному мясу идеально подойдут украшения из свежих и готовых овощей. Птица отлично сочетается на подносе с цитрусовыми.

Бутончики Золотистые бутоны из картофеля выглядят потрясающе с горячими блюдами. В очищенной картофелине вырезать шарики ложкой - выемкой. Затем острым ножом срезать верхушку у каждого шарика. По окружности шарика сделать три дугообразных надреза и удалить вокруг лепестков тонкий слой картофеля. После чего вырезать ножом три других лепестка, а серединку украсить сеточкой. Посыпать бутончики шафраном и выпекать аккуратно в духовке до готовности. Разложите цветы на зелени салата или петрушки рядом с аппетитной отбивной или окороком.

Ромашки Нежные ромашки станут изящным украшением и для мяса, и для птицы. Нарезать репу толстыми пластинами. С помощью круглой выемки вырезать из пластины круг. Найти центр круга и отметить его, затем, используя выемку поменьше, сделать отметки лепестков глубиной 3 мм. Держа нож под наклоном, вырезать лепестки со скошенным краем и срезать лишние уголки по контуру. Немного срезать по толщине или, если очень толстая пластина, можно разрезать на две ромашки. Поместить цветы в кипящую воду с лимонным соком на 2 часа. Сердцевину сделать из кожуры лимона. Расположить цветы на поле из зелени.

Виноградная гроздь Очень легкое в приготовлении украшение обычно предназначено для блюд больших размеров - окорока, паштета, заливного, ребрышек. Очистить огурец и маленькой выемкой вырезать полушария. Разложить их в виде виноградной кисти на мясном блюде. Можно добавить листья сельдерея и подрисовать веточку майонезом. Аккуратно кисточкой с растительным маслом смазать.

Алые розы Розы из помидоров великолепно украсят холодные блюда. Вырезать у основания помидора маленький кружок и, не отрезая его, аккуратно срезать кожицу вокруг помидора. Из срезанной кожуры свернуть цветок, начиная с основания. Стебель можно сделать из зеленого лука.

Так же холодные блюда можно украсить красными ягодами клюквы

Птичка из помидора

Любое мясное блюдо можно украсить оригинальными маленькими красногрудыми птичками из помидоров. Для их приготовления вам понадобятся: помидоры, маслина (или темно-синяя виноградинка), репа, белок, зубочистки. Срежьте основание помидора. С помощью зубочистки прикрепите темно-синюю виноградинку или маслину к помидору - она послужит «головой» птички.. Из репы вырежьте «хвост» и «крылья», вставьте их в разрезы на помидоре. Из белка, сваренного вкрутую яйца, сделайте глазки.

Пчелиный улей

На столе с холодными закусками улей с пчелами из сливочного масло, несомненно, вызовет восхищение. Лучшее место для него - поднос с колбасными изделиями. Его можно использовать в качестве украшения стола за завтраком. Для приготовления шикарного улья вам понадобятся: сливочное масло, миндаль, маслины, ягоды можжевельника, шоколад, кондитерский кулек, тонкие пластинки поджаренного миндаля. Скатайте пачку размягченного сливочного масла в конус и вилкой сделайте на нем бороздки. Разрежьте миндальные орехи пополам (для туловища пчел). На каждую половинку нанесите полоски из растопленного шоколада. Укрепите туловище каждой пчелы на улье, осторожно вдавливая его в сливочное масло. Воткните тонкие пластинки миндаля в качестве крыльев. Сделайте усики из порезанных полосками маслин, голову - из ягод можжевельника.

Роза из сливочного масла

Для приготовления розы из сливочного масла вам понадобится: 250 г. сливочного масла. Отрежьте угол от пачки сливочного масла и скатайте его в руках в небольшой конус. Из оставшейся пачки масла вырежьте ножом полукруг с одной стороны, а потом еще один с другой, чтобы у вас получился цилиндр с одной усеченной стороной. Острым ножом разрежьте его на тоненькие ломтики.. Руками сформируйте из ломтика сливочного масла лепесток цветка.. Закрепите первый лепесток, как бы приминая его к основанию конуса. Прикрепите остальные лепестки и поставьте розу в холодильник. Из оставшихся ломтиков масла сделайте листочки и прочертите на них прожилки с помощью острого ножа.

Розы из жареного картофеля

Если вы хотели бы создать «букет белых или желтых роз», тогда в качестве основного продукта используйте картофель или репу. «Красные розы» получатся из свеклы или из картофеля, закрашенного свекольным соком. Если вы остановили свой выбор на картофеле, тогда желательно брать картофель немолодой (но упругий) - ломтики из молодого картофеля получаются довольно хрупкие. Нарежьте «лепестки» будущей «розы» толщиной 1-1, 5 мм из сырого картофеля на специальной терке для овощей. Если у вас нет такой терки, то нарежьте ломтики острым ножом как можно тоньше. Постарайтесь, чтобы «лепестки» были не только тонкими, но и равномерными по толщине. В результате должны получиться очень тонкие, почти прозрачные картофельные кружочки. Чтобы сделать основу для будущей розы - «бутон», одну пластинку картофеля отрежьте потолще (примерно 3-4 мм), чтобы нарезать из нее длинные брусочки. Вокруг этих брусочков будете накручивать «лепестки». Приступаем к изготовлению роз. Возьмите центральный «бутон» и плотно обверните его одним лепестком. Затем возьмите другой лепесток и закрутите его в другую сторону. После этого закрепите бутон кусочком тонкой зубочистки. После этого заверните другие лепестки, немного отводя их сверху, чтобы «роза» получилась «расцветшей». Строго соблюдайте правило: один лепесток - по часовой стрелке, а следующий - против часовой стрелки. Чем большего размера вы хотите сделать «розу», тем больше используйте лепестков и скрепляющих их зубочисток. Затем «розы» слегка стряхните от воды и просушите на салфетке. Пока розы обсыхают, поставьте на огонь небольшой казанок с растительным маслом и нагрейте его до нужной температуры. Чтобы проверить, достаточно ли разогрелось масло, возьмите один лепесток, обсушите его салфеткой и опустите в масло. Если весело зашипит и появятся пузырьки, то масло готово для жарки, а если будет слабо шипеть, то надо еще чуть-чуть подождать.. Опустите розу головкой вниз в разогретое масло, стараясь, чтобы она не кренилась на один бок в течение 1-2 минут. В это время все лепестки раскроются. Теперь осторожно переверните ее и обжарьте со всех сторон до золотистого цвета. Когда «роза» приобретет поджаристый цвет - она готова. Выньте ее из казанка на бумажную салфетку, чтобы дать стечь лишнему маслу. Слегка посыпьте солью. Когда «розы» чуть остынут, выньте зубочистки. Вытащить их легче, если перед вытаскиванием немножко повернуть вокруг продольной оси. Когда готовые «розы» уже развалятся, их можно осторожно переложить на тарелку. «Розы» выложите на листья салата

Романтический букет

Для изготовления такой композиции вам понадобятся: редис, маслины, лук-порей. Возьмите мелкие головки редиса, тщательно его промойте и порежьте тоненькими, полупрозрачными кружочками (лучше для этого использовать пиллер). Выложите кружочки редиса в виде цветов на кусок мяса, паштет или мясную нарезку. Сердцевиной цветка послужит кусочек маслины. Из лука-порея сделайте «стебли». А из более толстой части лука вырежьте «листья».

Сосновая шишка

Это украшение подходит для самых разнообразных блюд из мяса или овощей. Собранные по три или по пять штук и размешенные с помощью зубочисток среди листьев кресс-салата, шишки образуют довольно эффектные «букеты». Для приготовления таких невероятно красивых «шишек» вам понадобятся: морковь, кресс-салат, зубочистки. Вырежьте из моркови цилиндр и скруглите края у основания. Острым ножом сделайте дугообразный надрез в основании цилиндра. Удалите ножом позади него тонкий слой мякоти моркови. Продвигаясь вверх, продолжайте вырезать более длинные чешуйки шишки, располагая их в шахматном порядке. Закончите шишку тремя маленькими чешуйками, удалив мякоть между ними.

Украшения из вареного яйца

Эти украшения прекрасно дополняют блюдо и не требуют больших расходов. С их помощью вы быстро и удачно украсите кушанья, приготовленные не только для праздничных обедов и торжественных приемов. Для изготовления таких украшений вам понадобятся вареные яйца.. Разрежьте сваренное вкрутую яйцо ломтиками или дольками и разложите их в виде ромашки, розетки. Поместите на желток половинки маслин.

Цветок из зеленого лука

Сердцевина и лепестки «цветка» выполнены из широких частей лука-порея и скреплены зубочистками. Прекрасное украшение для любого несладкого блюда. Широкий лист лука-порея сложите пополам вдоль и со стороны сгиба сделайте частые надрезы, как показано на фото. Сверните в рулончик - это будет сердцевина цветка. Из широких частей лука сделайте лепестки.

Цветок лотоса

Холодные блюда будут смотреться оригинально и красиво, если их украсить вот таким цветком из лука. Для изготовления этого цветка вам понадобятся: репчатый лук, нож, вода и лимонный сок, пищевой краситель. Разрежьте очищенную луковицу пополам. Вырежьте в шахматном порядке лепестки. Поместите луковицу на 2 часа в холодную воду, смешанную с соком лимона. Окрасьте края лепестков пищевым красителем, или свекольным соком. Выложите цветок на блюдо, а под него уложите кругом лавровые листики.

**Требования к качеству украшений для сложных холодных мясных блюд**

Внешний вид: Овощные украшения: Овощи свежие, без подгнивания, оформлены ровно, скреплены аккуратно и крепко, расположены ровно. Мясное ассорти, Мясная нарезка: ломтики мяса, колбас, ливера нарезаны тонко, ровно и аккуратно, уложены одинаково, края колбас не свисают с тарелки, обычно ассорти оформляют, скрепляя ломтики в виде маленькой трубочки. Желательно создавать объемные блюда, выкладывая продукты от края тарелки к центру. Разноцветные контрастные продукты, выложены по кругу. Каждый вид мясных изделий отдельно. Снизу слой половинок вареной колбаски, а сверху - кружки другого цвета копченой, или кусочки мяса, языка. Узоры из масла, соусов, майонеза: все линии ровные, четкие, без подтёков, неровностей, комочков.

Цвет: Овощные украшения: цвет в зависимости от самого овоща (реже фрукта) или цвет красителя, от нежно - зеленого, до красного, оранжевого. Мясные ассорти нарезки: преобладают красные цвета, иногда с белыми вкраплениями, или ровные, бледно розовые цвета. Узоры из масла, майонеза: преобладают белые цвета, реже желтоватые. Вкус: Овощные украшения: Вкус свежих овощей, фруктов, ягод. Если украшения из вареных овощей, подсолённый. Мясное ассорти, Нарезка: Вкус мясной гастрономии, солёный, приятный.

Запах: Овощные украшения: Запах свежих овощей, так же преобладает запах самого блюда, которое украшали Мясное ассорти, Нарезка: Запах мясных продуктов, копчёных колбас, варёных колбас.

Консистенция: Овощные украшения: В зависимости от овоща. Обычно мягкая, мясистая, нежная, иногда немного твёрдая, хрустящая. Мясное ассорти, Нарезка: мягкая, нежная, упругая. Узоры из масла, майонеза: консистенция полужидкая.