Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

**Опорный конспект лекций**

**ОП 10 Эстетика и дизайн в оформлении**

**кулинарной и кондитерской продукции**

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

20\_\_\_

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

 Разработчик:

Клящицкая Татьяна Васильевна – преподаватель

Опорный конспект лекций по ОП 10 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии экономических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Председатель цикловой комиссии Т.В. Ситник

**Раздел 1 . Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции и десертов**

**Тема 1.1 Основы эстетики и дизайна в оформлении кондитерской продукции**

Лекция 1

Тема**: Основные направления эстетики в общественном питании.**

**1. Сущность и значение эстетики в общественном питании**

**2. Эстетическая потребность в оформлении блюд.**

**3. Направления эстетики в общественном питании**

Великий русский физиолог И.П. Павлов говорил, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом. Во время еды человек должен забыть обо всех заботах и сосредоточивать свой интерес на пище. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание и является более полезным, потому что все красивое приятно, а что приятно – лучше усваивается и больше пользы дает организму. От правильного усвоения пищи во многом зависят наше здоровье и работоспособность. Но пища не только средство обеспечения насущных, жизненно необходимых потребностей человека. Она должна удовлетворять и эстетическую потребность, вызывать удовольствие своим видом, ароматом и вкусом. Человек должен получать наслаждение от еды.

Оформляя блюда, повара должны проявлять тонкий художественный вкус, знать законы сочетания цвета, формы, создавать правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки. Применяя разнообразные овощи, можно красиво оформить блюда. Для этого овощи нарезают различной формы: соломкой, кубиками, брусочками, «чесночком», ломтиками, ромбиками, звездочками, кружочками, шестеренками и т. д. Так, картофель точат бочонком «англес», крупными шариками «шате», мелкими шариками «нуазет» или «паризьен». И отварные, и обжаренные шарики картофеля и других овощей очень украшают блюда. Красиво, аккуратно нарезанные овощи придают блюду очень привлекательный вид и вызывают аппетит.

Супы правильно оформлены, если выдержаны установленные формы нарезки продуктов и готовое блюдо украшено шинкованной зеленью, которая обогащает его витаминами и другими веществами, и улучшает вкус и аромат. Формы нарезки продуктов гарнира должны сочетаться с формой основного продукта и располагаться на блюде или тарелке так, чтобы подчеркнуть наиболее ценную, основную часть блюда.

Большого практического навыка, изобретательности и тонкого эстетического вкуса требует от поваров оформление заказных и банкетных блюд. Изящно, со вкусом оформленные, они украшают стол. Обычно это крупное кулинарное изделие: заливная рыба целиком, жареный ростбиф, фаршированные куры и т. д. Вокруг него располагают сложный гарнир из различных по форме и цвету овощей букетами (отдельными кучками), одинаковыми по объему. Чем крупнее изделие, тем крупнее букеты, красочнее гарниры.

А какими сочными, яркими и нежными красками обладают естественные продукты! Какое богатство цветов и оттенков у овощей, фруктов, по-разному приготовленных мясных и рыбных изделий! Красные помидоры, перец, редис, оранжевая морковь, желтые репа и брюква, зеленые огурцы, лук, петрушка, горошек, белый картофель – это далеко не все цвета только овощей. И всем этим богатством располагает каждый повар, чтобы создать красочный натюрморт.

Очень хорошо подавать блюда с разнообразной зеленью. Она не только красива, но и полезна, богата витаминами и минеральными солями. Сельдерей имеет красивые темно-зеленые крупные листья с гофрированными краями, это оригинальное украшение горячих блюд и холодных закусок. Петрушка — хорошее оформление для бутербродов, холодных закусок и вторых блюд. Особенно красива листовая кудрявая петрушка, ее листья похожи на махровые цветы. Кервель «Кудрявая голова» имеет нежные и красивые зеленовато-желтые или золотистые листья. Очень красив салат «Моховидный», имеющий узкие, курчавые темно-зеленые и желтоватые листья, напоминающие внешне лесной мох.

Большим разнообразием цвета и формы отличаются сорта декоративной капусты. Так, у листовой красной или синей капусты сизовато-красный стебель и сильно изрезанные темно-фиолетовые листья. Плюмажная капуста — изящное растение с легкими, воздушными листьями — беловато-зелеными, малиновыми или сиреневыми. Особенно красива капуста «Хоботан». Это экзотическое растение похоже на махровую розу: в центре розетки листья малиновые, а по краям — различных розоватых оттенков. Края мелкозубчатые, сильно волнистые, украшенные изумрудной и темно-зеленой полоской. Нужно умело использовать это разнообразие форм и красок в сочетании с цветом и формой кулинарных изделий.

Цвет обладает большими выразительными возможностями. Цветовые сочетания помогают эстетическому восприятию изделия. Цвет может подчеркнуть твердость или мягкость, хрупкость или вязкость изделия, помочь определить его качество и технологию приготовления.

Повар-мастер создает, используя цвета гарниров и основных продуктов, оригинальное украшение блюд, обладает своей манерой находить нужные краски. Можно достичь удивительной выразительности рисунка блюда, используя цветовую симметрию или асимметрию, гармоничные цветовые нюансы и контрасты, закономерное повторение и чередование элементов в композиции.

Очень красив салат из овощей: ряды красных помидоров чередуются с зелеными огурцами, сверху положено несколько кружочков яйца, посыпанных зеленью петрушки, и на них — шапочка помидора. Это контрастное яркое сочетание. А можно сочетать и оттенки одного цвета: коричневая куриная котлета, светло-желтый картофель (нарезан соломкой), золотистый жареный лук и зеленовато-желтый или золотистый кервель.

Внимательного оформления требует любое блюдо, даже самое простое. Как приятно выглядит обычный отварной картофель, аккуратно посыпанный нашинкованным зеленым луком или покрытый листиками петрушки.

Очень важен цвет, его сочетания и в оформлении тортов, пирожных. Яркие многоцветные торты хороши для детей; чистые светлые тона, сочетание белого и розового, белого и голубого — для молодоженов, а для серебряной свадьбы — сдержанные, приглушенные тона. И здесь можно обойтись без искусственных красителей, создавая яркую цветовую гамму из сливочно-белого крема, оранжевых апельсинов, янтарного меда, алых ягод клубники.

Следует избегать нагромождения в оформлении кулинарных и кондитерских изделий, аляповатости. Существует много способов и вариантов оформления блюд, но всегда нужны фантазия, художественное чутье, умение использовать возможности сырья.

Кулинарные изделия не предназначены для длительного хранения и обычно потребляются сразу после изготовления — в этом их особенность. Поэтому и мотивы оформления должны быть простыми. Не следует создавать сложные пейзажи, рисунки исторических зданий, бюсты и портреты великих юбиляров и тому подобное. Здесь налицо противоречие между красотой и целесообразностью.

Лучше с точки зрения и эстетической, и потребительской оформлять кулинарные и кондитерские изделия такими орнаментами, которые позволяют разрезать их на части или порции, не нарушая общего вида блюда или изделия.

Хорошо вносить элементы занимательности в оформление блюд для детей: снеговик из картофеля, фигурки зверей из яиц, овощей и т. д.

При оформлении блюд нужно внимательно продумывать каждую деталь. Оформляя форшмак (рубленую сельдь), ему придают форму сельди, галантину — форму курицы. Это эстетически оправдано, но не нужно стремиться к полному сходству, так как слишком близкая копия только ухудшает впечатление. Здесь назначение изделия не маскируется изображением, оно остается кушаньем. Но не нужно ограничивать свою фантазию традиционным оформлением.

Нельзя забывать во имя формы о содержании: гарниры должны соответствовать вкусовым свойствам основного изделия, его нельзя загромождать излишними продуктами, овощами, зеленью, не гармонирующими с ним.

Порой считают, что чем сложнее оформление, тем красивее блюдо. Часто перегружают украшениями банкетные и фирменные блюда и торты, затрачивая много труда и времени на их оформление, создавая тематические рисунки из майонеза, желе, масла и т. п

Кулинарное искусство потому и названо искусством, что труд кулинара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки. А результат труда носит отпечаток художественных способностей человека, воплощает в себе единство пользы и красоты, стремится удовлетворить и эстетические запросы клиентов предприятий общественного питания. Труд кулинара — это творчество «по законам красоты»: повар и кондитер тоже могут дарить радость встречи с прекрасным.

Лекция 2

Тема: **Основы дизайна в оформлении кондитерской продукции**

**1. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.**

**2. История возникновения оформления кондитерских изделий.**

**3. Современные материалы и направления в оформлении тортов, пирожных.**

Кондитерские изделия (сласти, сладости, сладкие блюда) -- высококалорийные и легкоусвояемые пищевые продукты с большим содержанием сахара, отличающиеся приятным вкусом и ароматом. В качестве основного сырья для приготовления кондитерских изделий используются следующие виды продуктов:, сахар, мёд, фрукты и ягоды, молоко и сливки, жиры, яйца, дрожжи, крахмал, какао, орехи, пищевые кислоты, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки, пищевые красители и разрыхлители. Кулинар и историк В. В. Похлёбкин считает, что разделение продуктов на хлебобулочные и кондитерские условно и производится в зависимости от массовой доли муки в продукте -- кондитерские изделия содержат муки менее 50 %.

В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: сахаристые и мучные

Бывает, что кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, однако только одна считается основной (например вафли с клубникой -- мучное, хотя клубничный наполнитель -- сахаристое).

***Эстетика***

Эстемтика (др.-греч. б?уизфйкьт -- чувствующий, чувственный, от б?уизмб -- чувство, чувственное восприятие)

Эстетика является философской дисциплиной, не являясь при этом наукой как таковой. Это область знания о чувственном способе познания человеком окружающего мира. Понятие "эстетика" было введено Александром Баумгартеном (философ эпохи Просвещения). Баумгартен выделял три духовные сферы человеческого мира: разум, волю и чувство. Разум и воля - объекты исследования логики и этики. Чувство же досталось эстетике. Чувственное восприятие сводилось Баумгартеном к характеристике двух явлений: прекрасного и искусства как проявления прекрасного - основной категории эстетики. Именно поэтому исторически сложилось так, что большой частью предмета эстетики является восприятие искусства.

 ***История эстетики***

Эстетика как термин возникает в употреблении Баумгартеном в 1754 году для обозначения стратегии исследования чувственного знания. Первоначально эстетика предполагала постижение способностей чувственного познания (через искусство, сферу человеческий эмоции, но распространилось не только на произведения искусства, но и на природу, сферу человеческих взаимоотношений).

Эстетическая проблематика начинает формироваться одновременно с формированием философской проблематики. Она задаёт вопрос об источнике красоты в мире, о том, каким образом красота являет себя человеку.

В пределах древнегреческой традиции возникает несколько базовых проблем, которые затем разрабатываются всей европейской культурой.

Греки разделили бытие на хаос и космос (гармония, упорядоченность мира, симметрия). Человек, по представлениям древних греков, являлся микрокосмом, Вселенная -- макрокосмом, и отношения между ними являются отношениями подобия. Так, из древнегреческой философии, возникает тезис об онтологическом происхождении красоты, красота как свойство бытия.

Миф -- один из первых культурных опытов коллективно-эстетического общества. Этапы мифологии:

Безличная мифология.

Персонификация (зооморфизм, антропоморфизм).

Героическая мифология (герой являлся полубогом, получеловеком).

Разрушение мифа (появление элементов осмеивания по отношению к мифу).

Функция мифа: гармонизирует миф через систему художественно-образного освоения социального пространства.

В мифе важное место занимает представление о пространстве (топос) -утопия, не бывает в мифе однородным, делится на сакральное пространство (семантически значимое) и профанное (незначимое). Время в мифе -- неоднородное, сверхактуальное, так как не имеет ни будущего, ни прошедшего.

 ***Дизайн***

Дизамйн (англ. design инженер-конструктор, от лат. designare отмерять) -- это творческая деятельность, целью которой является определение формальных качеств промышленных изделий. Эти качества включают и внешние черты изделия, но главным образом те структурные и функциональные взаимосвязи, которые превращают изделие в единое целое как с точки зрения потребителя, так и с точки зрения изготовителя. Дизайн стремится охватить все аспекты окружающей человека среды, которая обусловлена промышленным производством.

Человека, занимающегося художественно-технической деятельностью в рамках какой-либо из отраслей дизайна называют в общем случае дизайнером (в том числе архитектора, проектировщика, иллюстратора, дизайнера плакатной и прочей рекламной графики, веб-дизайнера).

***Композиция***

Композиция - это строение формы произведения искусства, направленное на раскрытие замысла автора. Композиция - это построение произведения искусства, обусловленное его содержанием, характером и назначением и во многом определяющее его восприятие. Композиция - это строение, взаимосвязь частей, обеспечивающая целостность изображения, направленная на раскрытие содержания, идеи произведения.Исходя из этого, можно выявить пять законов композиции:

Закон целого выражает неделимость целого.

Закон пропорций определяет отношение частей к целому и по величине друг к другу.

Закон симметрии обуславливает расположение частей и целого.

Закон ритма выражает характер повторения или чередования частей целого.

Закон главного в целом показывает, вокруг чего объединены части целого.

Любая дизайнерская работа начинается с постановки задачи, разработки концепции выражения идеи, определения функции которую должна выполнять данная работа. Именно эти факторы в дальнейшем помогут выстроить композицию, так как зная конечную цель работы, можно логично выстроить и подобрать формы. Первое, что определяет дальнейшее развитие композиции - это формат. Выбор формата является основой создания композиции. Формат задает основу для ее развития. Выбор формата зависит от типа композиции.

Типы композиций:

Замкнутая - открытая

Симметричная - ассиметричная

Статичная - динамичная

Формы композиций

Точечная

Линейно-ленточная

Плоскостная

Объемная

Пространственная

Комбинация различных форм

Состояния композиций:

Равновесие - это такое состояние композиции, при котором все элементы сбалансированы между собой. Уравновешенные части целого приобретают зрительную устойчивость. В основном равновесие сводится к балансу по выразительности. Выделяют статическое и динамическое равновесие:

Статическое - это состояние композиции, при котором сбалансированные между собой элементы в целом производят впечатление ее неустойчивой неподвижности.

Динамическое - это состояние композиции, при котором сбалансированные между собой элементы производят впечатление ее движения и внутренней динамики.

***Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции***

В основе эстетических требований лежат условия рациональной композиции изделия, важнейшими из которых являются: соответствие форм проектируемого изделия.

Вся продукция должна соответствовать эстетическим требованиям и даже стандартам:

- Во всём мире есть три основных цвета и четыре производных, это синий, зелёный, и красный, желтый, голубой, сиреневый и белый. Мы называем последние производными, потому что они получаются при смешении трёх первых. Например, смешав зелёный и красный, мы получим жёлтый, а если красный смешать с синим, то получится сиреневый.

- Создавая произведение искусства на, скажем, торте, мы должны помнить, что общая гамма цветов должна быть подчинена законам эстетики.

- Вкус кондитерских изделий -- один из главных составляющих критериев, влияющих на потребительский спрос, но качество продукции -- это гарантия его устойчивости.

Лекция 3

Тема: **Использование элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов**

**1. Характеристика и применение отделочных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания.**

**2. Технологический процесс приготовления элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов**

**3. Использование элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов**

Отелочные полуфабрикаты применяются для художественной отделки, украшения, прослойки выпеченных полуфабрикатов. Они придают изделиям приятный внешний вид, вкус и аромат.

Большое разнообразие отделочных полуфабрикатов сводится к следующим видам: кремы, сахарные, шоколадные, фруктово-ягодные полуфабрикаты, марципаны, посыпки и др.

Кремы

Из отделочных полуфабрикатов наиболее часто применяются кремы.

Кремы – это пластичная пенообразная масса. Сырьем для приготовления кремов служат меланж или яичные белки, сливочное масло, сливки с добавлением сахара-песка, молока, вкусовых и ароматических веществ. При сбивании вышеназванных видов сырья масса становится пышной за счет насыщения воздухом.

Способность продукта насыщаться воздухом при сбивании называют его кремообразующей способностью.

Яичные белки обладают наилучшей кремообразующей способностью. Их объем при сбивании увеличивается в 7 раз. Добавление сахара-песка снижает кремообразующую способность белков (увеличение объема происходит в 4-5 раз).

Кремообразующей способностью обладает и сливочное масло. Его объем при сбивании увеличивается в два и более раз. Кремообразующая способность сливочного масла зависит от того, каким способом оно произведено – периодическим или поточным.

Если масло готовится периодическим способом, то крем, полученный из него, длительное время сохраняет пышность за счет значительного количества воздуха поступающего в него при сбивании.

Структура масла полученного поточным способом, имеет меньшую прочность. В процессе сбивания (механического воздействия) структура масла разрушается и не позволяет вработать в крем необходимое количество воздуха. В результате этого кремовая масса теряет пышность, расплывается, из нее трудно получить рисунок.

Это объясняется тем, что вязкость крема из масла поточного производства в несколько раз ниже вязкости крема из масла, полученного периодическим способом.

Хорошей кремообразующей способностью обладают также сливки 36%-ной жирности и сметана 30%-ной жирности.

Высокая пластичность крема, способствует создавать из него всевозможные украшения, воспринимать любые цветовые гаммы позволяет широко применять его при отделке тортов и пирожных, поэтому крем является важнейшим полуфабрикатом. Несмотря на достоинства, кремы имеют существенный недостаток.

Кремы – это скоропортящиеся продукты и очень чувствительны ко всякого рода бактериальным загрязнениям. В производстве мучных кондитерских изделий применяют следующие виды кремов: сливочные, масляные, белковые, заварные.

Белковый крем

Основой белковых кремов является яичный белок и сахар-песок. По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного, белизной, большей легкостью и пышностью. Белковые кремы применяются для покрытия тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы не используются в качестве прослойки выпеченных полуфабрикатов. Готовый белковый крем требуется быстро использовать, так как он может потерять пышность.

В бактериальном отношении белковые кремы более стойкие, чем сливочные за счет содержания большого количества сахара, который является консервантом, и отсутствия желтков.

Белковый крем, в зависимости от технологии, вырабатывается сырцовым (сырым) и заварным, с использованием или без использования студнеобразователей (агара, желатина), а также лимонной кислоты.

Белковые кремы, как и другие виды кремов, ароматизируются и в них вводятся добавки.

Крем белковый сырцовый (основной)

Получают следующим образом. Оборудование для сбивания (емкость и венчик) тщательно отмывают от жира, препятствующего пенообразованию. Яичные белки и емкость для сбивания охлаждаются. Белки, охлажденные до 1-2, сбиваются сначала при малой частоте вращения венчика, а при превращении а при превращении белков в пенообразную массу скорость вращения венчика увеличивается до 240-300 об/мин. Продолжительность взбивания около 25 мин до увеличения объема массы примерно в 7 раз. Готовая масса пышная и однородная снежно-белого цвета.

Далее в белки постепенно вводятся при сбивании сахар-песок и в соответствии с рецептурой растертая (измельченная) лимонная кислота, а затем ванильная пудра. Масса дополнительно сбивается 1-2 мин. Объем массы несколько уменьшится по сравнению с первоначальной с 7 до 5 раз из-за присутствия сахара. Во избежание дальнейшего оседания крема его необходимо сразу же использовать для отделки. Изделия, отделанные сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется заколеровать в печи при температуре 220-240 в течении 1-3 мин. При колеровке на поверхности изделия образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Крем белковый заварной (основной) отличается от сырцового тем, что охлажденные сбитые белки завариваются при сбивании сахарным сиропом, уваренным до 118-120 (проба на средний шарик).

Сбивание после введения горячего сахарного сиропа продолжается около 10 мин, затем вводятся лимонная кислота и ванильная пудра. Ароматизаторы, красители и другие добавки вносятся в крем сразу после заваривания белков сиропом. Во время заваривания белка горячим сахарным сиропом происходит закрепление (фиксация) пены.

Готовый крем – снежно-белая однородная, глянцевитая пышная и слегка тягучая масса. Качество крема и его стойкость при хранении определяются качеством белка, плотностью сахарного сиропа и технологией внесения его в сбитую массу. Если сироп сильно уварен (крепкий), то в креме образуются комочки и он будет сухим, менее пористым. Украшения из такого крема менее пористые, не гладкие, без глянца. Такие же дефекты наблюдаются при слишком быстром введении сиропа в сбитую массу и плохом перемешивании крема в горячем состоянии. Если сироп недоваренный, то крем будет расплываться за счет повышенной влажности.

При наличии студнеобразователя в рецептуре белкового крема сбитые белки завариваются горячим сиропом на основе студнеобразователя (агара или желатина). Белковый заварной крем более устойчив при хранении, чем сырцовый.

Заварные кремы применяются только для прослаивания выпеченных полуфабрикатов и заполнения трубочек и корзиночек. В отличие от других видов крема заварной представляет собой непышную мажущуюся, слегка студенистую массу, не сохраняющую придаваемую ей форму.

Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими кремами. В них мука находится в клейстеризованном виде, а это при наличии яиц и молока создает благоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов. Кремы быстро портятся и скисают из-за развития в них молочнокислых бактерий, кишечной палочки, и других видов микробов. Поэтому срок хранения изделий с заварным кремом очень мал – 6 ч.

Для повышения бактериальной устойчивости заварного крема мука пшеничная предварительно термически обрабатывается (поджаривается) при температуре 105-110 в течение 40-50 мин.

В варочном котле сахар-песок нагревается до кипения при постоянном перемешивании. Одновременно сбиваются яйца, и в них постепенно вводится поджаренная мука. Во избежание комкования масса тщательно перемешивается. В полученную смесь при перемешивании постепенно, а затем быстро вводится сахаро-молочный сироп. Смесь при перемешивании уваривается при температуре 95 в течение 5 мин. В процессе нагревания происходит клейстеризация муки. При приготовлении крема масса особенно тщательно перемешивается на стенках и дне посуды для предотвращения образования комков и пригорания.

Готовая масса быстро охлаждается до температуры цеха в небольших емкостях. Охлажденная масса затем смешивается с кремом "Шарлотт", и получается готовый заварной крем.

Сливочные и сметанные кремы отличаются особой пышностью, легкостью и нежностью при отличном вкусе.

Приготовление таких кремов требует применения сметаны или сливок определенной жирности с низкой температурой (+2) при сбивании. При использовании студнеобразователя (агара, желатина) сливочно-сметанные кремы лучше сохраняют форму, но приобретают студнеобразную консистенцию.

Сливочно-сметанные кремы применяются для украшения поверхности, а также как наполнитель трубочек и корзиночек. Для прослаивания эти кремы применяют только для бисквитных полуфабрикатов. Песочные и слоеные полуфабрикаты не рекомендуется прослаивать сливочно-сметанным кремом, так как под тяжестью верхнего слоя полуфабриката наблюдается оседание крема, а при разрезании и раскусывании – его выдавливание. Влажность сливочно – сметанного крема – 40-75%.

Помада

Помада применяется для глазирования пирожных, тортов, рулетов, и ромовых баба. Помада при охлаждении (кристаллизации) на изделии образует тонкую корочку с нарядным внешним видом и блестящей гладкой поверхностью. Помада может быть белого цвета или окрашенной в различные тона естественными или синтетическими красителями.

Помада представляет гетерогенную систему, состоящую из твердой, жидкой и газообразной фаз. Твердая фаза состоит из микрокристаллов сахарозы различного размера (желательно, чтобы размер кристаллов составлял до 20 мкм). Жидкая фаза (40-50%) – это насыщенный сахаро-паточный или сахаро-инвертный сироп некристаллизованной части сахарозы. Газообразной фазой (около 2%) является воздух. Чем больше газообразной и жидкой фаз в помаде, тем она нежнее.

Помада вырабатывается с введением эссенции и без нее, какао-порошка, цельного молока и сливочного масла.

Сахарная помада основная белого цвета и готовится сахара песка, патоки, эссенции и воды в количестве 30% к массе сахара. Патока может заменяться инвертным сиропом.

Помада может приготавливаться периодическим и непрерывным способами. При непрерывном способе производства применяются установки с минимальной производительностью 150 кг/ч. Рассмотрим приготовление помады периодическим способом. В открытый варочный котел загружают сахар-песок и вода в соотношении 100:30. Смесь при нагревании перемешивают до получения раствора. При меньшем содержании воды сахар растворяется неполностью, а при большем – процесс приготовления сиропа удлиняется. Сахарный сироп уваривается до температуры 115…117 и влажности 13…14%. В сироп вносится патока, подогретая до температуры 40, для снижения вязкости. Далее сахаро-паточный сироп уваривают до пробы на мягкий шарик или влажности 12…13%. Уваренный помадный сироп необходимо быстро охладить до 40…50, так как при медленном охлаждении образуются крупные кристаллы и помада будет крупнокристаллической. Охлаждение помадного сиропа производят на столе, предварительно промытом холодной водой и смазанном сливочным маслом. Толщина слоя сиропа составляет около 20 30 мм. Продолжительность охлаждения 20…40 мин в зависимости от толщины слоя.

Повышенная вязкость охлажденного сиропа препятствует кристаллизации сахарозы.

Сбивание охлажденного сиропа до помады производится в сбивальных машинах или универсальных месильных машинах с Z-образными лопастями. Продолжительность сбивания 10-12 мин при частоте вращения рабочего органа 40 об/мин.

Для повышения качества необходимо помаду после сбивания выстоять 15 мин выстоять ("отлежка"), а потом вновь её сбить до получения однородного состояния. Далее помаду перекладывают в емкости, покрывают влажным пергаментом или тканью для предотвращения образования корочки и выстаивают 6…24 ч. Это необходимо для проведения незакончившегося процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы между кристаллами (процесс "созревания" помады).

Для глазирования изделий помаду темперируют при нагревании и интенсивном перемешивании до 45…55 в котле с водяным обогревом. При необходимости в нее вводятся различные добавки.

Хорошо приготовленная помада – мелкокристаллическая, глянцевая. Заглазированная помадой поверхность – не липкая, гладкая, сухая.

Соусы

Соус - это составная часть блюда, которая улучшаем консистенцию, внешний вид, вкусовые качества и повышает калорийность пищи.

Соусы возбуждают аппетит, разнообразят вкус и аромат блюд, придают им сочность. Тушение мясных продуктов в соусе способствует размягчению мяса, так как содержащиеся в них кислоты ускоряют превращение коллагена в глютин (желатин).

Соусы делят на две большие группы: соусы с загустителями и без них. К первой группе относятся соусы, при изготовлении которых используют пассированную муку. Они в свою очередь делятся на мясные (на мясном и мясокостном бульонах), рыбные (на рыбном бульоне), грибные (на грибном бульоне), молочные, сметанные и фруктово-ягодные. При изготовлении мясных соусов используют красную мучную пассировку и коричневый бульон или светлый бульон и белую пассировку, поэтому их делят на две группы: красные и белые соусы.

Для приготовления остальных соусов с мукой (рыбных, молочных, сметанных, грибных и фруктовых) используют только белую мучную пассировку.

Соусы без загустителей - это горячие соусы на сливочном масле и холодные соусы на растительном масле и уксусе, а также масляные смеси.

Лекция 4

Тема: **Оформление десертов**

**1.Характеристика и виды классических украшений для оформления десертов**

**2. Технологический процесс приготовления украшений для оформления десертов**

**3. Использование элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов для оформления десертов**

Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. Добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту.

На поверхности торта, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой. Слегка прижимая тонкую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии.

Самые разнообразные узоры можно получить, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в кондитерский мешок, или из бумажного корнетика. Из прямо срезанного корнетика можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита. Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта красивые бордюры. Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают кремы в виде листиков различной величины и формы. Наиболее популярен корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема разнообразные рисунки. Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья.

Шоколад

Торты и другие кондитерские изделия украшают шоколадной стружкой или растопленным шоколадом.Если вы хотите украсить десерт украшениями из шоколада, сделайте их ажурными. Для этого растопите необходимое количество шоколада на водяной бане и заполните им кулек, сделанный из бумаги или кондитерский шприц. Нарисуйте с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге. Аккуратно поставьте фольгу в холодильник до полного застывания шоколада. Отделите фигурки острым широким ножом и украсьте десерт прямо перед подачей. Таким же способом на фольге можно нарисовать листья, цветы и другие фигурки.

Трафарет Самый простой способ украсить торт или пирог, это посыпать его сахарной пудрой или какао через трафарет. Процесс украшения элементарен. Кладем трафарет на украшаемую поверхность, посыпаем пудрой или какао, и осторожно снимаем трафарет. Готово! Очень эффектно может получиться если подготовить контрастный фон перед использованием трафарета. Например, фон сделать белым с помощью сахарной пудры, а сверху через трафарет посыпать какао, или наоборот. свежими ягодами, дольками фруктов и цитрусов, разноцветными кусочками желе, карамелью.

Посыпка Торты украшают разнообразными посыпками из грильяжа, орехов, бисквита, песочного теста, сахарная посыпка, нонпарель, цукерштрузель, шоколадные хлопья и т.д.

Карамель Сдобу украшают сваренной и подкрашенной медовой или молочной карамелью. Для этого вырезают форму листика, прикрепляют к вилке, умокают в сваренную карамель и помещают на блюдо. От слегка остывшего листика удаляют картонку, а мягкому еще карамельному листику или лепесточку придают задуманную форму.

Безе Чтобы сделать украшение для тортов из безе, белок взбивают с сахарным песком и при помощи кондитерского мешка формируют на противне разнообразные фигурки, которые подсушивают в духовом шкафу, а затем помещают на торт.

Айсинг Айсинг-синг («Royal Icing») - это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей. Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота, кремортартар и т.п.

Зефир Украшения из зефирной массы -- розы, лепестки, листики и. др. широко используются для оформления тортов и пирожных. Из зефирной массы готовят также зефирную мастику, которая имеет очень нежную консистенцию. Ее раскатывают слоем 0,8--1 мм, а затем выемкой или ножом вырезают детали различных форм. Из зефирной мастики при помощи тонкой кондитерской трубочки можно легко изготовить „хризантемы” и другие цветы.

Украшения из помады

Сахарная помада -- распространенный декоративный материал для оформления кондитерских изделий. Белую, цветную и шоколадную помаду используют для покрытия кондитерских изделии, склеивания тестовых заготовок. Чтобы помада быстро не засыхала, вначале наносят слой фруктового пюре. Простым приемом использования помады является нанесение ее непосредственно на поверхность кексов, пирожных, тортов, ромовых баб, булочек и др. При этом, стекая на боковые стороны изделий, она образует красивые подтеки. Часто применяют волнистые покрытия. Для этого на слой одноцветной помады наносят тонкие линии из помады другого цвета и сразу же поперек этих линий проводят линии тупой стороной ножа. При использовании помады разных цветов на поверхности изделий создают разнообразные рисунки, надписи и т. д.

Марципан, сахарная мастика

Для того чтобы украсить десерт цветами, используйте марципан. Практически в любом супермаркете можно приобрести марципановую массу. Раскатайте ее тонким слоем и вырежьте с помощью стопок или специальных форм круги разного диаметра. Сделайте из одного круга конус и соберите на него лепестки один за другим, придавая им форму розовых лепестков. Чтобы добиться большей реалистичности, можно обмокнуть ватную палочку в раствор с пищевым красителем и придать нужный оттенок краям лепестков.

Так же используется сахарная мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин. Из готовой мастики можно приготовить различные фигурки, цветочки, листики и розочки для тортов или покрыть торт тонко раскатанной мастикой.

Пищевые красители

Существуют натуральные и искусственные красители. Они бывают в порошкообразном, гранулированном и жидком виде. Также существуют водорастворимые и жирорастворимые формы.

Посуда

Если вы хотите подать десерт порционно, на тарелке, поступите так, как это делают в дорогих кафе и ресторанах - возьмите однотонные блюда и создайте на них абстрактную композицию из сладких соусов, ягод, шоколада и тому подобных украшений.

Фрукты, пюре

Подберите соус и фрукты, которые дополнят аромат и вкус вашего десерта. Не забывайте про такие традиционные украшения как листья мяты. Соусом может выступать и подслащенное фруктовое пюре. Пюрированные фрукты радуют глаз своими яркими красками - это еще один аргумент в их пользу.

Соусы

Подготовьте небольшую бутылку -соусник, налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор. (Подробнее в разделе на странице 23). Сладкие соусы могут готовиться на различной основе. Их можно подавать к мороженому, фруктовым салатам, использовать в качестве подливки к запеканкам. Освоив несколько таких рецептов, можно легко разнообразить любые десерты.

Вот некоторые из самых распространенных соусов:

Карамельный соус.

Подойдет к горячим пудингам.

Клубника

Одно из самых популярных украшений для десерта - клубника. Чтобы положить ее эффектным веером, выберите, вымойте и высушите крупные ягоды, желательно с яркой зеленой розеткой из листьев. Сделайте в каждой по два надреза от острого кончика до «юбочки». Осторожно разверните клубничный «веер». Если срезать у ягоды немного с той стороны, где листья, а потом нарезать ее вдоль на ломтики одинаковой толщины, то можно выложить дольки «лесенкой».

**Раздел 2 Эстетика и дизайн кулинарной продукции**

**Тема 2 .1 Современный дизайн в оформлении кулинарной продукции**

Лекция 5

Тема: **Роль дизайна в оформлении кулинарной продукции**

Оформляя блюда, повара должны проявлять тонкий художественный вкус, знать законы сочетания цвета, формы, создавать правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки. Применяя разнообразные овощи, можно красиво оформить блюда. Для этого овощи нарезают различной формы: соломкой, кубиками, брусочками, «чесночком», ломтиками, ромбиками, звездочками, кружочками, шестеренками и т. д. Так, картофель точат бочонком «англес», крупными шариками «шате», мелкими шариками «нуазет» или «паризьен». И отварные, и обжаренные шарики картофеля и других овощей очень украшают блюда. Красиво, аккуратно нарезанные овощи придают блюду очень привлекательный вид и вызывают аппетит.

Супы правильно оформлены, если выдержаны установленные формы нарезки продуктов и готовое блюдо украшено шинкованной зеленью, которая обогащает его витаминами и другими веществами, и улучшает вкус и аромат. Формы нарезки продуктов гарнира должны сочетаться с формой основного продукта и располагаться на блюде или тарелке так, чтобы подчеркнуть наиболее ценную, основную часть блюда.

Большого практического навыка, изобретательности и тонкого эстетического вкуса требует от поваров оформление заказных и банкетных блюд. Изящно, со вкусом оформленные, они украшают стол. Обычно это крупное кулинарное изделие: заливная рыба целиком, жареный ростбиф, фаршированные куры и т. д. Вокруг него располагают сложный гарнир из различных по форме и цвету овощей букетами (отдельными кучками), одинаковыми по объему. Чем крупнее изделие, тем крупнее букеты, красочнее гарниры.

А какими сочными, яркими и нежными красками обладают естественные продукты! Какое богатство цветов и оттенков у овощей, фруктов, по-разному приготовленных мясных и рыбных изделий! Красные помидоры, перец, редис, оранжевая морковь, желтые репа и брюква, зеленые огурцы, лук, петрушка, горошек, белый картофель – это далеко не все цвета только овощей. И всем этим богатством располагает каждый повар, чтобы создать красочный натюрморт.

Очень хорошо подавать блюда с разнообразной зеленью. Она не только красива, но и полезна, богата витаминами и минеральными солями. Сельдерей имеет красивые темно-зеленые крупные листья с гофрированными краями, это оригинальное украшение горячих блюд и холодных закусок. Петрушка — хорошее оформление для бутербродов, холодных закусок и вторых блюд. Особенно красива листовая кудрявая петрушка, ее листья похожи на махровые цветы. Кервель «Кудрявая голова» имеет нежные и красивые зеленовато-желтые или золотистые листья. Очень красив салат «Моховидный», имеющий узкие, курчавые темно-зеленые и желтоватые листья, напоминающие внешне лесной мох.

Большим разнообразием цвета и формы отличаются сорта декоративной капусты. Так, у листовой красной или синей капусты сизовато-красный стебель и сильно изрезанные темно-фиолетовые листья. Плюмажная капуста — изящное растение с легкими, воздушными листьями — беловато-зелеными, малиновыми или сиреневыми. Особенно красива капуста «Хоботан». Это экзотическое растение похоже на махровую розу: в центре розетки листья малиновые, а по краям — различных розоватых оттенков. Края мелкозубчатые, сильно волнистые, украшенные изумрудной и темно-зеленой полоской. Нужно умело использовать это разнообразие форм и красок в сочетании с цветом и формой кулинарных изделий

Цвет обладает большими выразительными возможностями. Цветовые сочетания помогают эстетическому восприятию изделия. Цвет может подчеркнуть твердость или мягкость, хрупкость или вязкость изделия, помочь определить его качество и технологию приготовления

Повар-мастер создает, используя цвета гарниров и основных продуктов, оригинальное украшение блюд, обладает своей манерой находить нужные краски. Можно достичь удивительной выразительности рисунка блюда, используя цветовую симметрию или асимметрию, гармоничные цветовые нюансы и контрасты, закономерное повторение и чередование элементов в композиции.

Очень красив салат из овощей: ряды красных помидоров чередуются с зелеными огурцами, сверху положено несколько кружочков яйца, посыпанных зеленью петрушки, и на них — шапочка помидора. Это контрастное яркое сочетание. А можно сочетать и оттенки одного цвета: коричневая куриная котлета, светло-желтый картофель (нарезан соломкой), золотистый жареный лук и зеленовато-желтый или золотистый кервель.

Внимательного оформления требует любое блюдо, даже самое простое. Как приятно выглядит обычный отварной картофель, аккуратно посыпанный нашинкованным зеленым луком или покрытый листиками петрушки.

Очень важен цвет, его сочетания и в оформлении тортов, пирожных. Яркие многоцветные торты хороши для детей; чистые светлые тона, сочетание белого и розового, белого и голубого — для молодоженов, а для серебряной свадьбы — сдержанные, приглушенные тона. И здесь можно обойтись без искусственных красителей, создавая яркую цветовую гамму из сливочно-белого крема, оранжевых апельсинов, янтарного меда, алых ягод клубники.

Следует избегать нагромождения в оформлении кулинарных и кондитерских изделий, аляповатости. Существует много способов и вариантов оформления блюд, но всегда нужны фантазия, художественное чутье, умение использовать возможности сырья.

Кулинарные изделия не предназначены для длительного хранения и обычно потребляются сразу после изготовления — в этом их особенность. Поэтому и мотивы оформления должны быть простыми. Не следует создавать сложные пейзажи, рисунки исторических зданий, бюсты и портреты великих юбиляров и тому подобное. Здесь налицо противоречие между красотой и целесообразностью.

Лучше с точки зрения и эстетической, и потребительской оформлять кулинарные и кондитерские изделия такими орнаментами, которые позволяют разрезать их на части или порции, не нарушая общего вида блюда или изделия.

Хорошо вносить элементы занимательности в оформление блюд для детей: снеговик из картофеля, фигурки зверей из яиц, овощей и т. д.

При оформлении блюд нужно внимательно продумывать каждую деталь. Оформляя форшмак (рубленую сельдь), ему придают форму сельди, галантину — форму курицы. Это эстетически оправдано, но не нужно стремиться к полному сходству, так как слишком близкая копия только ухудшает впечатление. Здесь назначение изделия не маскируется изображением, оно остается кушаньем. Но не нужно ограничивать свою фантазию традиционным оформлением.

Нельзя забывать во имя формы о содержании: гарниры должны соответствовать вкусовым свойствам основного изделия, его нельзя загромождать излишними продуктами, овощами, зеленью, не гармонирующими с ним.

Порой считают, что чем сложнее оформление, тем красивее блюдо. Часто перегружают украшениями банкетные и фирменные блюда и торты, затрачивая много труда и времени на их оформление, создавая тематические рисунки из майонеза, желе, масла и т. п

Кулинарное искусство потому и названо искусством, что труд кулинара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки. А результат труда носит отпечаток художественных способностей человека, воплощает в себе единство пользы и красоты, стремится удовлетворить и эстетические запросы клиентов предприятий общественного питания. Труд кулинара — это творчество «по законам красоты»: повар и кондитер тоже могут дарить радость встречи с прекрасным.

Лекция 6

Тема: **Принципы декорирования холодных блюд и закусок**

1. Эстетические требования, предъявляемые к оформлению холодных блюд и закусок

2. Техника и способы оформления банкетных закусок.

3. Школа кулинара- художника, - основа декорирования блюд и закусок

Существует очень много способов и вариантов оформления блюд. Выбор того или иного способа зависит от знания, опыта и художественного вкуса мастера. Ниже приводятся в качестве примера общие положения по оформлению блюд.

Для оформления супов необходимо:

соблюдать установленные формы нарезки продуктов и добиваться, чтобы в заправочном супе жир был оранжевого цвета (в том случае, если в состав супа входит томат-пюре или свежие помидоры);

равномерно распределять овощи при разливании супа;

класть сметану в тарелку с супом так, чтобы она имела вид белоснежного кружочка, посыпанного мелко рубленной зеленью петрушки или мелко нашинкованным укропом; к супу можно подавать сметану отдельно в соуснике;

соблюдать правила приготовления бульонов, которые должны быть безукоризненно прозрачными, светло-коричневого оттенка и без жира, особенно когда бульон подают в чашках;

соблюдать правила приготовления пюреобразных супов, которые должны представлять собой однородную, без комочков, массу, по консистенции напоминающую сливки 30%-ной жирности.

При оформлении вторых блюд готовые изделия кладут на блюдо с левой стороны, а гарнир размещают с правой стороны. Борта посуды не должны быть заложены гарнирами и залиты каплями соуса или масла. Сложный гарнир кладут около изделия симметрично, букетами, желательно разных цветов, но одинакового (по объему) размера. Неплохо, когда сложный гарнир (горошек зеленый, морковь, цветную капусту, бобы в томатном соусе и т. д.) подают в корзиночках (тарталетках), выпеченных из сдобного или слоеного теста, в чашечках из кабачков и т. д

Красивый вид приобретает блюдо, если его украшают листиками зеленого салата, веточками зелени петрушки или веточками сельдерея.

При подаче котлет из домашней птицы и дичи, свиных, бараньих, телячьих натуральных или отбивных котлет на косточки того или иного изделия надевают бумажные манжетки (папильотки).

Искусство украшения блюд обращено прежде всего к вкусу и воображению конкретного человека, однако, чтобы ваше творение стало настоящим произведением искусства, оно должно соответствовать определенным правилам. Вот почему в этой области, как и во всех остальных, советы специалиста всегда являются определенной гарантией успеха. Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.). Эти украшения могут и сами представлять собой самостоятельные блюда: в первом случае это будут закуски, салаты или фрукты на десерт, во втором – просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе (обеденном или с холодными закусками).

Кухонные инструменты

Перед тем как приступить к непосредственному изготовлению выбранного вами украшения, позаботьтесь о том, чтобы у вас под рукой были необходимые для этого инструменты. Они достаточно просты и удачно дополнят стандартный набор кухонной утвари.

Самый полный набор включает острые ножи, ножницы, так называемые парижские картофельные ложки (круглые, с острыми режущими краями), яйцерезку, нож для снятия цедры с цитрусовых, специальные приспособления для выемок, для удаления сердцевины яблока, несколько металлических формочек для печенья и насадок для кондитерского пакета или шприца, а также кисточку. Пусть вас не смущает этот длинный перечень – чаще всего речь идет об инструментах, которые можно легко приобрести в любом специализированном магазине.

Правила, которые необходимо соблюдать

Вот, наконец, вы приобрели все необходимые кухонные инструменты. Однако этого еще недостаточно для того, чтобы сразу же перейти в разряд мэтров по части украшения блюд. Существуют и определенные правила, соблюдение которых позволит вашим кулинарным творениям произвести на гостей должное впечатление.

Правильное сочетание

Запомните главное: блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель – но в виде грибочков или лютиков – превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и даров моря.

Простота

Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходится ограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если главное, «коронное» блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможной отделкой остальные кушанья.

Расположение отдельных элементов

Тщательно продумайте, где и как будут располагаться все элементы декора. Помните, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания, чем без оного. Выбирайте такую посуду, которая не сможет соперничать по красоте с приготовленным и украшенным вами кушаньем.

Цветовая гармония

Чтобы выполненные вами украшения выглядели эффектнее, прибегайте к контрастным цветовым сочетаниям. Для получения зеленого цвета используйте такие овощи, как лук-порей, огурцы, петрушка или кресс-салат, оранжевого – морковь, красного – помидоры или сок свеклы, белого – сваренные вкрутую яйца или репу… Все остальное доделает ваша фантазия. Полезно иметь на кухне также приправу патрель (patrel): с ее помощью можно окрасить в коричневый цвет овощи нейтральных цветов, например, картофель.

Четкость, точность и аккуратность

Ваши украшения будут привлекательными, если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, следите за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, используйте по возможности различного рода формы для выемки. Регулярно точите ножи. Кроме того, перед подачей блюд на стол не забывайте обтирать края тарелок.

Используемые продукты

Используемые для создания украшений базовые продукты не всегда предназначены для того, чтобы их ели. Для изготовления различных украшений и их частей очень часто используют сырые продукты, которые нельзя подвергать кулинарной обработке, поскольку они при этом теряют свои декоративные качества. Например, сырые, а значит, твердые, картофель или репа используются для создания белых цветов, а из сырой свеклы вырезают красные цветы. То же относится и к моркови, которая должна быть сырой и свежей, чтобы из нее легко можно было изготовить различные скульптурные формы. Листья салата, лавровый лист, мята, лук-скорода, побеги лука-порея, кожица огурцов или сладкого перца могут с успехом использоваться для изготовления листьев и стеблей кулинарных цветов. И наконец, лимоны, апельсины, арбузы, дыни без особого труда превращаются во всевозможные корзинки, парусники, в забавных животных.

Сочетание вкуса и цвета

Цвет, как правило, служит одним из средств создания или подчеркивания вкуса пищи. Если необходимо прибегнуть к красителям, используйте натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, чтобы подкрасить овощи, применяют шафран и другие специи (паприка, карри), а для придания нужного цвета соусам, в частности майонезу, в них добавляют кетчуп, томатную пасту. Кроме того, майонез, который часто подают к холодной рыбе, свежим овощам или яйцам вкрутую, можно окрасить в зеленый цвет с помощью сока петрушки либо добавив мелко измельченные листья шпината.

Для горячих блюд украшения готовят заранее. Ведь их надо как можно быстрее расположить пока кушанье не остыло. В противном случае оно потеряет большую часть своих вкусовых качеств.

Непосредственно перед подачей на стол блюд из рыбы, мяса, поджаренной на гриле или вертеле птицы «пройдитесь» по ним слегка смоченной в растительном масле кисточкой. Это придаст поджаренной корочке блеск и сделает блюда еще более аппетитными. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их покрывают тонким слоем пищевого желатина.

Лекция 7

Тема: **Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке**

1. Характеристика инструментов для украшения блюд

2. Основные правила украшения блюд

3. Понятие и значение карвинга в кулинарии

4. Правила подготовки продуктов для карвинга.

Умение сделать блюдо красивым – одна из составных частей кулинарии. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.). Эти украшения могут и сами представлять собой самостоятельные блюда: в первом случае это будут закуски, салаты или фрукты на десерт, во втором – просто украшения, которые располагают на тарелках либо на столе (обеденном или с холодными закусками).

Специалисты в области общественного питания должны уметь оформлять блюда, без труда составлять композиции из пищевых продуктов. Умение сделать блюдо красивым – одна из задач специалиста в области общественного питания. Для этого используются украшения, выполненные из самых разнообразных продуктов (овощей, пряных трав, фруктов и т.д.).

**Инструменты для украшения блюд**

Перед тем, как приступить к изготовлению украшений необходимо подготовить необходимые для этого инструменты.

В набор инструментов входят острые ножи, ножницы, ложки-выемки, терки, яйцерезки, выемки для различных продуктов, гребенки, приспособления для фигурной нарезки овощей и фруктов и т.д.

В набор ножей входят **большой кухонный нож** (лезвие 16 см) – предназначен для разделки крупных плодов овощей или фруктов – ананаса, дыни; **средний** **кухонный нож**(лезвие10см) –предназначен для очистки фруктов и овощей;**малый кухонный нож**(лезвие6см) –предназначен для вырезания порченыхмест с фруктов и овощей, и вырезания мелких украшений.

Также для работы нужен **нож с волнистым лезвием,** он необходим для декоративной (волнистой) нарезки овощей, фруктов, масла, сыра; **нож для** **грейпфрута**необходим для вырезания мякоти из цитрусовых,а также отделениямякоти от кожицы, например у долек дыни.

Для быстрой очистки овощей и плодов используют овощечистки: **овощечистка с желобком**–предназначен для снятия кожицы или срезаниятонких полосок мякоти, вырезания канавок на овощах и фруктах; **овощерезка** **экономная**–предназначена для очисти спаржи и сельдерея,а также косточковыхфруктов, картофеля и т.д. Ножи и овощерезки

**Правила украшения блюд**

При украшении закусок, блюд, напитков, кулинарных изделий необходимо соблюдать некоторые правила.

**Правильное сочетание.**Блюдо и украшение,которое его дополняет,должны сочетаться друг с другом. Чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечивать само украшение. Например, лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и морепродуктов, картофель в виде грибочков, шариков превосходно дополняет мясо.

**Простота.**Очень часто для достижения наилучшего эффекта приходитьсяограничивать количество украшений. Некоторые блюда выглядят гораздо лучше в своем натуральном виде. Если основное блюдо красиво украшено и великолепно смотрится, не стоит приуменьшать производимый им эффект, перегружая всевозможными украшениями остальные блюда.

**Расположение отдельных элементов.**Перед тем как приступать коформлению блюда необходимо тщательно продумать все элементы декора. Нужно помнить, что любое блюдо с украшением привлекает гораздо больше внимания , чем без оформления. В центре композиции должно быть украшение большего размера, чем по периметру.

**Четкость, точность и аккуратность.**Украшения будут привлекательными,если они сделаны аккуратно. Вырезая из продуктов отдельные части украшений, необходимо следить за тем, чтобы линии декоративных вырезов были четкими и лаконичными, для этого необходимо использовать различные выемки с острыми краями, острые карбовочные ножи.

**Сочетание вкуса и цвета.**Цвет,как правило,служит одним из средствсоздания или подчеркивания вкуса пищи. Он играет не только эстетическую роль, но и практическую – он сигнализирует о доброкачественности продукта и о готовности к употреблению. Особое значение цвет играет в украшении блюд. Сочетание красок на блюде должно не только порадовать глаз, но и вызвать аппетит. Поскольку любой повар должен быть немного художником, ему нужно иметь элементарные знания по теории цвета.

Основных цветов спектра – три: красный, желтый, синий. В результате смешивания основных цветов образуются их производные. Цвета делятся на теплые и холодные. В теплую группу входят цвета, вызывающие представление об огне, солнце: красный, оранжевый, желтый. В холодную группу – цвета, которые вызывают у человека ассоциации со льдом, холодом: фиолетовый, голубой, зеленый.

Проблема цвета в кулинарии осложнена тем, что речь идет о съедобных вещах. Цвет продуктов должен возбуждать аппетит. Если необходимо прибегнуть к красителям, то лучше использовать натуральные продукты, приятные на цвет и вкус. Например, белую окраску дают молоко, сливки, белые крема, желтая окраска получается от шафрана, разведенного в теплой воде или спирте, от лимонной цедры, куркумы. Зеленую окраску можно получить с помощью шпината, зеленого лука, петрушки, укропа. Коричневую окраску дают крепкий кофейный настой или жженка. Красная или розовая краска получается при добавлении сока малины, клюквы, клубники, вишни, свеклы, красного вина, а также томатной пасты или кетчупа. Оранжевую окраску дает сок апельсина или мандарина, а также их цедра. Коричневую окраску можно получить при добавлении шоколада или порошка какао, а также при смешивании жженого сахара и красной краски. Для усиления цвета и блеска холодных блюд и закусок их иногда покрывают тонким слоем пищевого желатина.

**Карвинг**

Карвинг – это необычное искусство вырезания декораций из овощей и фруктов. Карвинг – по-английски означает «вырезание».

Искусство карвинга по овощам и фруктам возникло на Дальнем Востоке. За тысячи лет это искусство стало частью национальных традиций. В разных восточных странах карвинг отличается разными техническими приемами: так, например, в китайской и японской технике доминируют изображения животных,людей и иероглифов. Больше всего рисунков с драконами, боевые сцены, поздравительные надписи.

Совершенно другая техника у тайских мастеров, она отличается большей утонченность и изысканностью, в узорах, в основном, присутствуют цветочные орнаменты.

В последнее время и российские кулинары стали уделять много внимания этому замечательному искусству. И можно уже говорить о новой школе карвинга, сочетающей в себе утонченность и изящество Востока с национальными русскими традициями. Для карвинга используют специальные ножи. В стандартный набор для карвинга входят тайский нож, треугольные и овальные карбовочные ножи, ложка – нуазетка, серповидный нож. Тайский нож (рис. 3.1) используется для вырезания самых трудных узоров из мелких овощей и фруктов.

 **Подготовка продуктов для карвинга**

Любой продукт, который используют для карвинга можно рассмотреть с двух позиций: имеется фрукт и к нему подбирается подходящий узор или выбирается узор, а к нему – подходящий фрукт.

Чаще всего именно фрукт или овощ определяет цвет и форму будущей композиции. Когда подбирают фрукт, овощ учитывают следующие факторы: он не должен быть очень спелым, не должно быть в продукте пустот, нужно проанализировать цвет кожуры и мякоти, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание и т.д.

Овощи и фрукты для карвинга должны иметь соответствующую консистенцию, форму, цвет и пройти механическую обработку. Перед карвингом фрукты и овощи должны быть тщательно вымыты. Если перед работой фрукт был очищен, то его необходимо помыть еще раз. Чтобы задуманная композиция получилась аккуратной можно перед карвингом нанести на фрукт предполагаемый рисунок.

***Лук репчатый***должен быть свежий, круглой формы, среднего или маленького размера. Лук очищают, но не отрезают корневище, чтобы лук не развалился на части при резке. Зеленый лук используется только ярко зеленого цвета, удаляя желтые пожухлые перья.

***Морковь*** не должна быть переспелой, используют среднего или большого размера. Резать ее легче слегка подвядшей, свежесть ее легко восстанавливается в ледяной воде. Чтобы морковь была подвядшей желательно дня два подержать ее в теплом месте. В некоторых случаях для карвинга нужна мягкая морковь. Для этого ее необходимо замочить на 1,5–2 часа в 40 % раствор соли (на 1 литр воды 400 г соли).

***Красный редис*** должен быть свежий, правильной круглой формы, среднего или большого размера. После вырезания «цветов» из редиса их погружают в ледяную воду, для того чтобы они раскрылись.

***Редька дайкон*** должен быть среднего размера и прямая. Как и морковь резать дайкон легче слегка подвядшим. Перед карвингом его очищают.

***Огурцы*** должны быть длинные, прямые, без пупырышков и не перезрелые, темно-зеленого цвета.

***Помидоры*** должны быть круглые, красного цвета и очень твердые. Порезанные помидоры для того, чтобы они не потемнели можно сбрызнуть смесью лимонного сока с водой.

***Тыква***должна быть с твердой серединой и мягкой кожурой. Размер тыквы может быть любой, ее подбирают в зависимости от дизайна изделия. Композиция из тыквы может долго храниться при комнатной температуре, но ее в течение дня нужно сбрызгивать холодной водой. Вечером ее опускают в ледяную воду на 30 минут, дают стечь воде, укрывают влажными салфетками и пищевой пленкой, и оставляют на ночь в холодильнике. При таком хранении композиция из тыквы может украшать стол в течение недели.

***Перец*** используют с очень твердой кожурой. Обычно для вырезания цветов используют перцы маленьких размеров. Крупные плоды используют для фарширования или их разрезают и оформляют ими композиции из овощей.

***Пекинский салат*** должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера.

***Лимон*** должен быть с толстой ровной кожурой.

***Дыня*** должна быть с тонкой не твердой кожурой. Перед работой дыню необходимо помыть и обсушить. После вырезания ее сбрызгивают холодной водой и затягивают в пищевую пленку.

***Картофель*** используют овальной или круглой формы ( зависит от планируемого цветка), поверхность ровная, без наростов, размер от среднего до крупного. Картофель легче режется, если он будет слегка подвядшим, для этого его перед работой хранят в тепле 2–3 дня. После вырезания картофель замачивают в холодной воде на 20–30 минут.

***Свеклу*** используют среднего размера, круглой формы. Перед карвингом свеклу очищают и замачивают в подсоленной воде на 15 минут. Свеклу лучше резать в перчатках. Композиции из свеклы быстро сохнет, поэтому ее периодически сбрызгивают холодной водой или опускают ее пару раз в холодную воду на 10 мин.

***Папайю*** использует для карвинга немного недозрелую, с плотной шкуркой и ярко оранжевой серединой.

***Манго*** должно быть с зеленой кожурой, зрелое, правильной формы (без изгибов), и дня три полежавшее в тепле.

***Перед*** карвингом манго очищают от кожуры. Чтобы манго не темнело, его замачивают в холодной подсоленной воде на 15 минут.

***Арбуз*** должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым с тонкой кожурой. Желательно использовать сорт с мелкими косточками.

***Яблоки, груши и баклажаны*** используют разных цветов и размеров (в зависимости от предполагаемой композиции ). Перед и после карвинга их замачивают на 15–20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения, и во время работы сбрызгивают лимонным соком.

После карвинга практически любой фрукт нужно замочить в ледяной воде, кроме таких , как арбуз, дыня, тыква, которые могут раскиснуть от этого. Свеклу замачивают отдельно, чтобы не окрасить все овощи. Каждый вид нарезанных фруктов и овощей должен храниться в отдельной емкости в холодильнике.

Если вырезанные фрукты должны украшать стол целый день, то их нужно опрыскивать каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.

Цветы из моркови, свеклы, картофеля могут быть съедобными, если их отварить на пару. Цветы из картофеля можно пожарить во фритюре и использовать как гарнир к любому блюду из мяса, птицы и т.д.

Лекция 8

Тема: **Современный европейский карвинг**

1. История возникновения карвинга.

2.Сравнительная характеристика европейского и азиатского карвинга

3. Современный карвинг в России.

Слово «карвинг» происходит от английского слова carving, означающего «вырезание». Карвинг бывает, в первую очередь, по дереву и камню. Конечно, по кости и по льду. В кулинарии применяется карвинг по овощам и фруктам, по шоколаду, по сыру и т. п. В принципе, карвинг (резьба) возможен по любому режущемуся материалу.

Карвинг по овощам и фруктам зародился много лет назад на Востоке, и за тысячи лет стал там частью национальных традиций. Мастера карвинга передавали свои знания по наследству.

Сходятся на мнении, что искусство карвинга пришло к нам из Юго-Восточной Азии, точнее из Таиланда. Однако есть точка зрения, согласно которой карвинг изначально зародился в Китае.

Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний. Поскольку приближался таиландский праздник «кратонг» (когда жители страны запускают в воздух особые лампы и пускают по реке свечи в стилизованных под лотос лодочках), принцессе преподнесли «лодочку», украшенную вырезанными из продуктов животными.

С тех пор карвинг объявили национальным искусством и стали организовываться особые курсы, на которых можно было овладеть техникой изготовления подобных шедевров. Распространяясь в Азии, карвинг в каждой стране приобретал особые черты. Где-то (Таиланд) больше любили вырезать цветы и вообще растительные орнаменты, а где-то (Китай, Япония) — иероглифы и животных.

Позже карвинг стал постепенно проникать в Европу. Однако изначально здесь он не получил большой популярности. Предполагают, что причины этого следует искать в отличии «стола» Азии и Европы: азиатский стол нуждался в разнообразии, поскольку в нём преобладала растительная пища и хотелось придать родной кухне «красок»; европейский же стол от этого не страдал, здесь было и мясо, и рыба, и овощи… Еда и сама по себе выглядела вполне аппетитно, и всякие там «излишества» могли бы скорее вызвать недоумение и неодобрение (как же, перевод продукта!), нежели интерес.

Однако несмотря ни на что, с появлением ресторанов появилась потребность в красивой сервировке блюд и оригинальном оформлении помещений. А с появлением интереса к восточной кухне и про карвинг вспомнили и начали его активно внедрять.

В настоящее время во многих ресторанах Европы (да и России) можно увидеть красивые фигуры лебедей, цветов и тому подобные формы, которые призваны украшать интерьер и радовать глаз.

Европейский и азиатский карвинг

Принципиально «европейский» и «азиатский» карвинг отличается материалами. «Европейский карвинг» — это не более, чем карвинг по овощам и фруктам, произрастающим в Европе. «Европейский» карвинг применяют для создания украшений из редьки, редиса, свёклы, моркови, болгарских и острых перцев, кабачков, тыквы, баклажанов, лука, капусты, огурцов, арбузов, дынь.

Мастера азиатского карвинга используют арбузы, дыни, папайю, и корень таро, из которых вырезают цветы и скульптуры.

Весьма схожи между собой техники мастеров Китая и Японии — там принято вырезать изображения иероглифов, людей и животных с использованием трафаретов и выемок. Это могут быть традиционные рисунки с драконами, поздравительные надписи и боевые сцены.

А вот в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции. Они используют тонкий и узкий так называемый «тайский» нож в сочетании с резцами разной формы.

Китайской технике карвинга, использующей трафареты, выемки и формочки, обучиться легче, но в ней нет той утонченности и изысканности, которой можно достичь с помощью тайской ручной работы ножом и резцами.

Карвинг в России

Всего несколько лет назад в России о карвинге почти ничего не знали. В СССР овощной карвинг существовал, но так незаметно, что мало кто о нём знал — в том числе в связи с бедным ассортиментом овощей.