
1000 ИДЕЙ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ
Стола
Joseph Schonbok
Angela Mahan

УДК 642.61:642.7
ББК 37.279
М29

Мартынов, В. Л.

М29 1000 идей для украшения стола / В. Л. Мартынов. — Минск : Харвест, 2015. — 128 с. : ил.

ISBN 978-985-18-3697-6

Искусство украшения блюд — одна из немаловажных частей кулинарии. Ведь умение сделать даже из обычного бутерброда привлекательное и аппетитное кушанье ценилось всегда и везде.

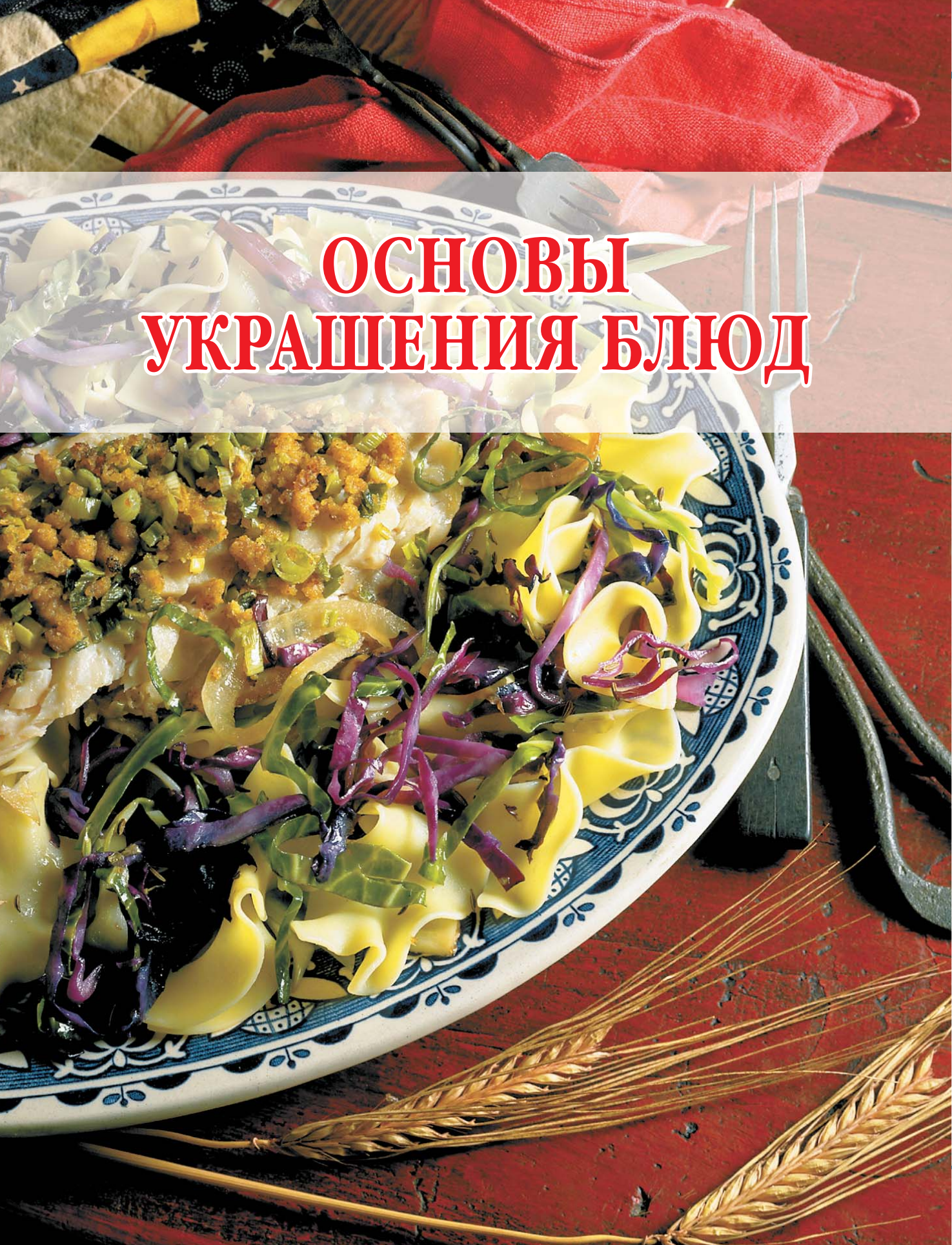
Настоящее издание поможет вам научиться мастерски украшать приготовленные яства, так как содержит множество интересной информации об оформлении блюд с учетом эстетических и художественных требований. Здесь имеются указания о правильном применении посуды, различных кухонных приспособлений и инструментов и даже рекомендации о сочетании цветов в таком нелегком деле, как кулинария. В книгу включены рецепты блюд, сопровождаемые пошаговыми инструкциями и красочными иллюстрациями с возможными вариантами оформления еды.

Все это, особенно если подключить фантазию и изобретательность, непременно позволит любой хозяйке порадовать своих близких изысканными и неповторимыми блюдами, которые станут настоящим украшением стола.

УДК 642.61:642.7
ББК 37.279

ISBN 978-985-18-3697-6

© Подготовка, оформление.
ООО «Харвест», 2010



ОСНОВЫ УКРАШЕНИЯ БЛЮД



Посуда



Соблюдение элементарных правил подбора посуды должно отвечать гармоничному соответствию блюда и посуды, в которой оно подается, а также характеру торжества или национальным традициям. При этом немалую роль играют материал и назначение столовой посуды, ее форма и расцветка.

Основной материал столовой посуды — керамика, металл, дерево, стекло.

Керамика является традиционным материалом для изготовления фарфоровой и фаянсовой посуды. Фарфоровая посуда считается наиболее изысканной и дорогой и, обычно, используется в торжественных случаях и в праздники, что обусловливает ее консервативный цвет — белый, черный, однотонный с тонким рисунком и золотой или серебряной окантовкой и вензелями.

Фаянсовая посуда менее дорогая, обычно одноцветная, с незатейливыми рисунками и составляет основной набор посуды любой кухни.

Грубая (гончарная) керамическая посуда, покрытая, как правило, с внутренней стороны глазурью, применяется для варки и хранения пищи. Кроме того, ее также используют для приготовления пищи в духовке и различных национальных блюд.

Металлическая посуда, изготовленная из стали, алюминия, латуни, чугуна и железа, ввиду своей прочности и практичности также широко применяется в кулинарии. Особенно посуда из нержавеющей стали, отличающаяся высокими антикоррозийными свойствами и химической устойчивостью и поэтому в наибольшей степени удовлетворяющая гигиенические требования. Для особо торжественных случаев используется отдельный вид металлической посуды — мельхиоровая и серебряная.

Металлическая посуда, покрытая эмалью, составляет широкий набор эмалированной посуды — кастрюли, миски, чайники, тазы, ведра и т.д. Она обладает хорошими гигиеническими качествами и пригодна не только для приготовления пищи, но и для ее длительного хранения.

К деревянной посуде относятся подносы, блюда и тарелки, на которых обычно подают бутерброды, салаты, холодную и горячую закуски. Оригинальным дополнением к такой посуде служат деревянные приборы.

Особую группу составляет стеклянная посуда, особенно из матового или цветного стекла в теплых тонах. Чаще всего такая посуда играет двойную роль: как в качестве емкостей, так и подстановочных позиций для фарфоровых изделий. Стандартный набор бокалов из стекла и хрусталя содержит большое количество предметов различной формы, предназначенных для определенного вида напитка.

В последнее время широко применяется одноразовая пластиковая и бумажная посуда, характеризующаяся большими удобствами и гигиеничностью.





Для правильного использования разнообразной посуды необходимо знать основные предметы сервировки стола и их назначение.

Простой набор посуды для сервировки обеденного стола состоит из большой мелкой тарелки, на которую ставят глубокую суповую. С правой стороны размещают столовые нож (лезвием к тарелке) и ложку (выпуклой стороной вниз). С левой стороны — вилку зубцами вверх, а за ней пирожковую тарелку для хлеба или гренок. Тарелку для сладкого





блюда ставят слева наискосок от обеденных тарелок, а десертные ложку и вилку кладут за ними. Справа ставят бокал для напитков. Салфетку обычно кладут на закусочную или суповую тарелку.

Мелкие закуски — бутерброды, канапе, корзиночки с различными начинками и мясные закуски — подают на достаточно вместительных подносах различной формы: прямоугольной, овальной или круглой. При этом не следует ставить на один поднос мясные и рыбные закуски или овощные и фруктовые. Пеструю закуску располагают на подносе рядами, где каждый ряд представлен закуской одного сорта или одной расцветки.

Холодные закуски и десерты подаются на закусочных тарелках диаметром 20 см. Горячие закуски, как правило, подают в той же посуде, в которой они были приготовлены — в кокотницах, порционных сковородах и пр., подставляя при этом под них закусочную тарелку. Горячие бутерброды подают на подогретых закусочных тарелках.

Первые блюда разливают в бульонные чашки емкостью 300 мл или глубокие тарелки емкостью 500 мл и диаметром 24 см. В бульонные чашки разливают бульоны, пюреобразные супы, а также супы с мелко нарезанным мясом и другими продуктами. Чашки ставят на блюдца или мелкие тарелки, покрытые салфетками, а профитроли и гренки к бульонам — в салатники, поставленные на пирожковые тарелки (диаметром 17,5 см) с бумажными салфетками. Глубокие тарелки предназначены для подачи супов полными порциями и каш, особенно для тех, что подают с молоком или жидким киселем. В качестве подстановочных к ним используются мелкие столовые тарелки.





К любому первому блюду всегда подходит зелень — нарезанная или веточками. Оформлять бульоны и прозрачные супы можно небольшими «медальонами», размещаемыми на дне или на краю тарелки. Медальоны делают из мяса, птицы, печени, филе рыбы и других мясопродуктов и украшают ломтиками свежих или вареных овощей, кружочками яиц, кольцами репчатого лука, маслинами, оливками. Также бульоны можно украсить сухариками различной формы, подсушенными в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол бульоны должны быть безукоризненно прозрачными, светло-коричневого оттенка и без жира. Прозрачность бульонов достигается с помощью оттяжки из яичных белков. В случае украшения супа сметаной ее кладут в готовый суп в виде белоснежного кружочка, посыпанного рубленой зеленью петрушки или нашинкованным укропом. Расстегаи к ухе кладут на пирожковую тарелку. Национальные супы могут быть приготовлены и поданы в керамических горшочках.



Для подачи вторых блюд — мясных, рыбных и других — используют мелкие столовые тарелки диаметром 24 см; для горячих гарниров и соусов — металлическую посуду, а для холодных — керамическую.

Сладкие блюда подают в мелких (пудинг, суфле и др.) и глубоких (клубника со сливками и другие сладкие блюда) десертных тарелках диаметром 20 см.

Чай, кофе, какао подают в чайных и кофейных чашках с блюдцами.

При сервировке стола используются также персональные столовые приборы из нержавеющей стали, мельхиора и серебра. В большой столовый прибор для первых и вторых блюд входят ложка для супов, нож и вилка для мяса и мясных продуктов, изделий из теста. Кроме того, имеются наборы столовых приборов для закусок, десертов, рыбы, фруктов, напитков и т.д. Практически для каждого блюда имеется свой особый прибор. В настоящее время получают распространение столовые приборы элегантных эргономических форм, выдержанных в стиле минимализма и без сложного узора.



Одним из условий украшения блюд является их сочетание с различными формами посуды: круглой, квадратной, треугольной, в виде полумесяца, листьев и др. Асимметричное расположение ручек, скошенные края тарелок и прочие решения современных дизайнеров придают посуде особый вид и эксклюзивность.



Не менее важным при оформлении блюд является выбор цвета посуды.

Совпадение по цвету кушанья и посуды делает блюдо однообразным и некрасивым. Монохромные (в одном цвете) блюда лучше смотрятся в яркой посуде и, наоборот, блюда с разноцветными украшениями — в однотонной или прозрачной посуде. Слишком яркие узоры на посуде могут отвлечь внимание от самого блюда. Поэтому современная посуда отличается минимальным декором, простотой и оригинальностью. Особенно это относится к белой посуде, получившей в последнее время широкую популярность и придающей блюду изысканность и торжественность.

В случае затруднения при подборе посуды по цвету в целях создания привлекательного вида пищи можно выстелить тарелку листьями салата или использовать различные корзиночки из песочного теста, цитрусовых и помидоров. Красивые цветовые сочетания часто подсказывает природа, наш главный учитель, и во многом они зависят от художественного вкуса и изобретательности исполнителя.





Кухонные инструменты

Различные инструменты, используемые при изготовлении декоративных украшений, значительно облегчают работу и повышают качество изделий. Набор таких инструментов довольно обширен, однако часть из них вполне может быть заменена обычными кухонными приборами.

Металлические части большинства режущих инструментов должны быть изготовлены из нержавеющей стали и хорошо заточены. Это предотвращает их ржавление, быстрое затупление и окисление при нарезке овощей и фруктов. Кроме того, ножи с тонкими лезвиями режут лучше и препятствуют обильному выделению сока из овощей и фруктов.

Ножи и овощечистки

Прежде всего необходимо иметь набор самых различных ножей.

Широкий нож (1) из тонкой стали средней длины для рубки и разделки мяса, крупных плодов и овощей, например капусты или тыквы.

Разделочный нож (2) с лезвием около 16 см для нарезки овощей и очистки крупных фруктов.

Небольшой нож (3) с лезвием 10 см для очистки корнеплодов и фруктов, вырезания сердцевины из сладкого перца, декоративных надрезов на овощах и фруктах и т.п.

Малый нож (4) с лезвием 6 см для вырезания глазков, порченых мест и узоров.

Для декоративных надрезов удобно пользоваться **косым** (5) или **серповидным ножами** (6). Они также пригодятся для изготовления как плоских, так и объемных украшений, выполнения мелких деталей.

Ножи с овальным и треугольным лезвием (7) различной ширины предназначены для вырезания объемных и сложных украшений из мякоти овощей и фруктов, а также для закругления краев плоских элементов декора и каннелирования.

Гофрированный нож (8) для волнистой нарезки, например моркови, картофеля, масла или сыра.

Овощечистки (9) для экономной очистки овощей и фруктов, а также срезания кожицы или тонких полосок мякоти, например с огурцов или моркови.







Существуют также такие виды ножей, как большой ножпилка для хлеба, пирогов и помидоров; траншерные ножи с зубчатым краем и закругленным на конце лезвием для нарезки холодных мясных изделий, например окорока.

Фигурные приспособления и выемки

Ложки-выемки (1) для изготовления объемных фигурок, например, правильной формы шариков и полушарий из огурцов, дыни, моркови, а также удаления сердцевины из помидор, кабачков и др.

Высечка (2) для удаления сердцевины из целого яблока, а также изготовления цилиндрических форм из овощей и фруктов.

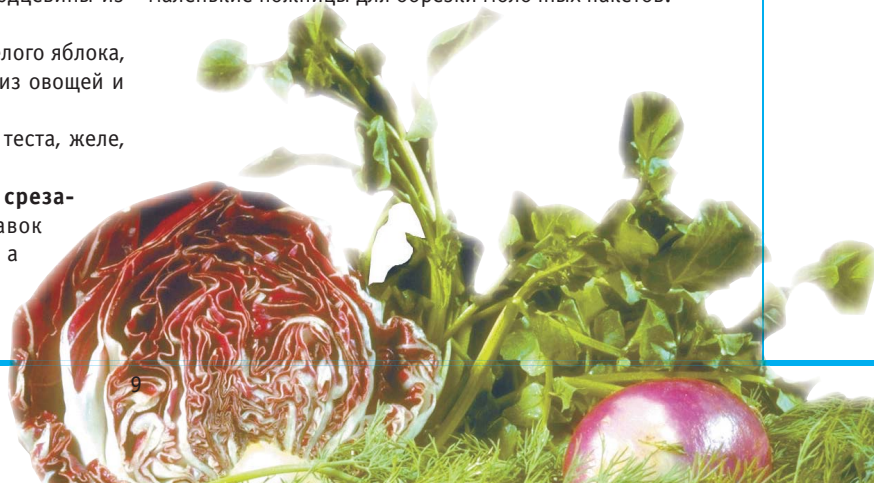
Дисковый нож (3) для фигурной нарезки теста, желе, цукатов.

Приспособления для каннелирования и срезания цедры (4) служат для вырезания канавок на поверхности овощей, грибов, фруктов, а также получения цедры из верхнего слоя корки цитрусовых.

Фигурные овощерезки (5) для вырезания спиралей из корнеплодов.

Выемки (6) различной формы для легкого и быстрого изготовления фигурок из пластинок овощей и фруктов, вареного яичного белка, теста, желе или масла. Для изготовления простых фигур круглой формы можно использовать обыкновенную чашку или стакан.

Ножницы (7) с узким лезвием для вырезания сложных элементов из овощей и фруктов, а также украшений из нежных листьев зелени и перьев зеленого лука. Имеются также средние ножницы для обрезания хвостов и плавников у рыбы, секаторы для разделки домашней птицы и дичи, маленькие ножницы для обрезки молочных пакетов.





Специальные приспособления

Яйцерезка (1) для нарезки круглых и овальных долек, а также кубиков из вареных яиц.

Значительно облегчает работу на кухне универсальная **терка** (2), которая продукты трет, строгает, измельчает и шинкует.

Удобно и практично иметь простейшие **венчики** (3) для взбивания и смешивания кремов, яиц, соусов, подливок, заправок для салатов и теста.

Кондитерский шприц (4) и различные к нему насадки, с помощью которых легко сделать украшения из крема на тортах и пирожных и украшения из масла, пасты и паштета — на бутербродах и закусках, как горячих, так и холодных. То же самое можно выполнить с помощью кондитерских мешков и элементарных корнетиков (кулечков) из плотной бумаги.



К простым приспособлениям для украшения блюд можно отнести гребенки, сделанные своими руками из картона или пластика и предназначенные для нанесения волнистого рисунка на поверхности изделия, а также шаблоны с вырезанными узорами для украшения поверхности блюд и кондитерских изделий сахарной пудрой, тертым шоколадом и кокосовой стружкой.

Следует отметить, что имеется значительное количество других приборов, таких как миксеры, блендеры, прессы для чеснока и др. Однако главное не в наличии большого числа таких приборов, а в желании и уверенности превратить заурядное блюдо в кулинарный шедевр с использованием подручных средств.

Продукты



Для изготовления различных украшений используются как свежие, так и готовые к употреблению продукты, большая часть которых практически всегда имеется дома у любой хозяйки. К таким продуктам относятся: мука, яйца, желатин, крахмал, пищевые красители, какао-порошок, орехи, лимонная кислота, сухофрукты, свежие или консервированные помидоры, огурцы и грибы, компоты, варенье, цукаты, шоколад, конфеты. Некоторые натуральные продукты, используемые для повторных украшений, такие как сыр, сливочное масло, сливки, сгущенное молоко, можно некоторое время сохранять в холодильнике. Другие продукты запасают специально.

Следует иметь в виду, что сами украшения могут представлять собой самостоятельные блюда в виде закусок, салатов или фруктов на десерт.



Содержание

Введение 3

ОСНОВЫ УКРАШЕНИЯ БЛЮД 4

Посуда 5

Кухонные инструменты 8
Ножи и овощечистки 8
Фигурные приспособления и выемки 9
Специальные приспособления 10

Продукты 10

Цвет в кулинарии 12

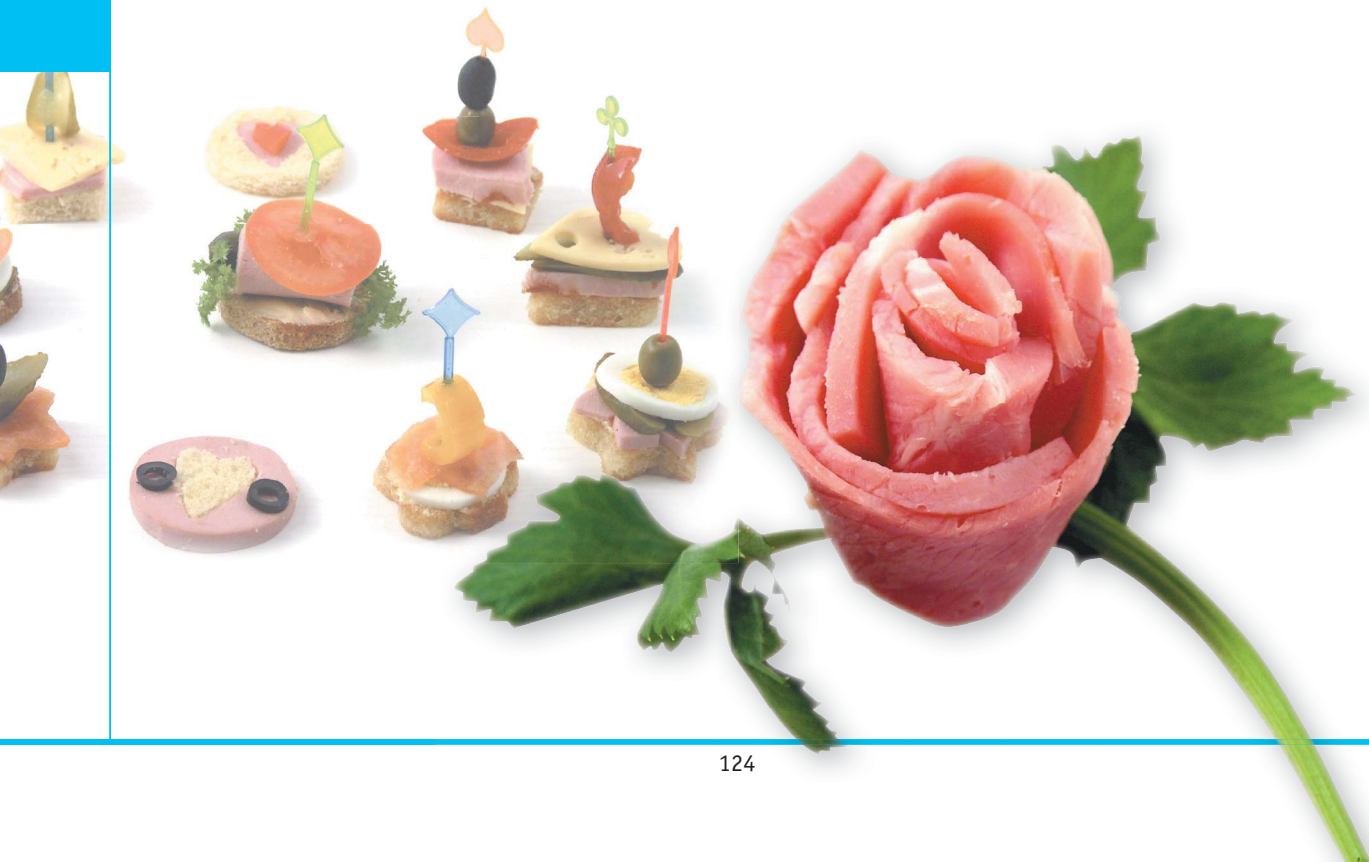
КУЛИНАРНЫЕ УКРАШЕНИЯ 14

Простые украшения 15
Фигурки, ягоды 15
Плоские цветы 15



Узоры 16
Бордюры 16
Пряные травы 17

Цветы, листочки 17
Роза 18
Мак из помидора 19
Цветок из помидора 19
Астра 19
Хризантема из пекинской капусты 19
Лилия из огурца и редиса 19
Калла из дайкона 20
Цветы из острого перца чили 20
Маргаритка из редиски 20
Цветы из картофеля 20
Листочки 20







Корзинки, розетки, кулечки 21
Корзинки 21
Розетки 21
Ваза из арбуза 21
Башенки 22
Кулечки 22

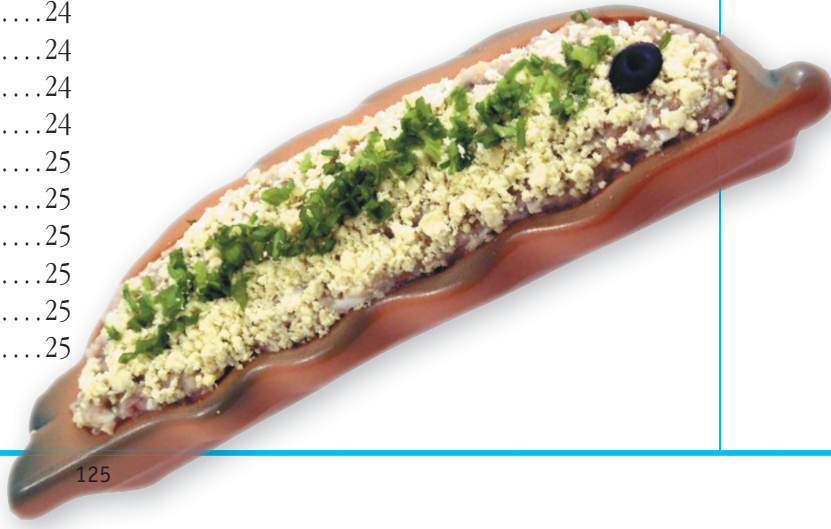
Спирали, веера 22
Спирали 22
Веера 22

Различные фигурки из овощей, фруктов и других продуктов 23
Крокодил из огурца 23
Фигуры из вареного яйца 23
Рыбки из моркови и сыра 24
Зайчики из маслин 24
Кот из помидора 24
Мышки и пчелка из редиски 24
Спрут из сосиски 24
Паук из маслин 25
Кораблик из дыни 25
Лимон с хвостиком 25
Виноградная гроздь из дыни 25
Лодочка из банана 25
Оливковая пальма 25

ПРАЗДНИК НА СТОЛЕ 26

Закуски 27
Бутерброды 27
Бутерброд с копченой скумбрией 27
Бутерброд с копченым лососем и творогом 28
Бутерброд с курицей 28
Бутерброд-рулет с семгой 29
Бутерброд с куриной печенью 29
Бутерброд с брынзой и луком 30
Бутерброд с ветчиной 30
Канапе 31
Салаты 32
Коулсло — салат из сырых овощей 32
Салат из мяса с редькой 33
Салат-коктейль из креветок 33
Салат из овощей и макарон 34
Салат из моркови 34
Салат из редиса 35
Салат из стручковой фасоли 36
Фруктовый салат 36
Салат из помидор и кукурузы 37
Веселый салат 37
Пестрый салат 38
Салат из тыквы 38
Салат по-русски 39
Винегрет овощной 39

Холодные блюда 40
Язык заливной 40
Ассорти мясное 40







Профитроли итальянские....41
Ветчина с яйцами....41
Суши....42
Закуска из баклажанов....43
Помидоры черри, фаршированные баклажанами....43
Форшмак....44
Яйца, фаршированные грибами....45
Яйца, фаршированные ветчиной с хреном....45

Супы....46
Куриный бульон с профитролями....46
Рыбный бульон с гренками....47
Чорба из баранины....47
Борщ с пампушками....48
Кюфта-шурпа — суп с фрикадельками....49
Суп с сосисками....49
Суп с мидиями и кукурузой....50
Минестроне — густой овощной суп....51
Молочный суп с овощами....52
Суп-пюре из тыквы и яблок....52
Окрошка....53

Блюда из мяса....54
Бифштекс с бананами....54
«Золотая корона» — жаркое из свинины....55
Мачанка....56
Гуляш с горохом и овощами....57
Плов по-узбекски....58
Пэлтиниш — свинина по-румынски....59
Яхния — кабачки с мясом....59
Бори-бори — биточки с кукурузой....60
Язык вареный с зеленым горошком....61
Китайские пельмени....62
Рубец с овощами....63
Сосиски с сыром и беконом....63

Блюда из птицы....64
Куриные грудки с соусом....64
Шашлык из курицы....65
Куриные фрикадельки....66
Курица с клецками....67
Паштет из куриной печени....68

Блюда из рыбы и морепродуктов....69
Рыба с маслинами....69
Трубочки из лосося....70
Жареные цевисы по-голландски....70
Треска в картофельной шубе с хрустящей корочкой....71
Саламис — рыба с овощами....72
Шашлычки из креветок по-мексикански....73
Карри из креветок....74
Мидии с беконом....74







Блюда из овощей 75

Фаршированные баклажаны 75
Кабачки с грибами 76
Лечо 77
Кабачковые ленточки с мятой 77
Сладкий перец фаршированный 78
Цимес 78
Торт овощной 79
Винегрет с цветной капустой 80
Плакия из фасоли 81

Блюда из круп и макарон 82

Ризотто летнее 82
Запеканка пшенная с тыквой 83
Спагетти с мидиями 84
Каннеллони с курицей и грибами 85

Блюда из яиц и молочных продуктов ... 86

Фриттата — омлет по-итальянски 86
Яйца, запеченные с сыром 87
Императорский омлет 87
Большой американский омлет 88
Омлет с рисом по-японски 89
Шарлотка 90
Сырный пирог 90
Пудинг из творога с изюмом 91

Изделия из теста 92

Блины на опаре 92
Блины по-канадски 93
Манты — крупные паровые пельмени 94
Блинчики по-филиппински 95
Тортилья с креветками и овощами 96
Мини-пицца 97
Слоеный пирог с сыром и фруктами 98
Пирог виноградный 98
Блинчики с абрикосами 99
Пирожные творожные 99
Торт шоколадный с фруктами 100

Десерт 101

Яблоки в тесте с пивом 101
Банановые рогалики 102
Корзинки и розетки с фруктами 103
Тортики с решеткой 104
Детский десерт 105
Желе молочное 105
Мусс клюквенный 106
Самбук из яблок 106
Сливочное желе с черной смородиной 107
Фруктовое желе 107
Баварский крем 108
Лимонный крем 108
Бананы в кляре по-китайски 109
Ананас пикантный 109

Напитки 110

Коктейль молочный 110
Коктейль винный 110
Коктейль по-украински 110
Кофе по-варшавски 111
Физ клубничный 111
Вишневый морс 112
Хлебный квас 112

Краткий кулинарный словарь 113

