Лекционный материал.

Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.



Свежие фрукты и ягоды сохраняют после сбора витаминную активность, вкус и аромат. Поэтому они относятся к наиболее ценным десертным блюдам. Их используют в свежем и замороженном виде.

**Плоды и ягоды свежие.** Промытые проточной питьевой водой, обсушенные фрукты и ягоды укладывают перед отпуском в вазу, на десертную тарелку, в креманку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой. Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара.

**Плоды и ягоды быстрозамороженные с сиропом.**Плоды и ягоды, замороженные без сахара, полностью не размораживают, спустя 10–15 мин их промывают, раскладывают в вазочки или креманки, заливают теплым сиропом и дают насто­яться 25–30 мин.

При использовании ягод, замороженных с сахаром, банки ставят на 10–15 мин в теплую воду, после чего вскрывают. Сироп от ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и прокипяченным виноградным вином. Этой смесью заливают яго­ды, уложенные в креманки.

**Нарезка фруктов.** Сегодня процветает целое искусство по резьбе на фруктах и овощах. Оно называется карвинг. Полученные блюда, конечно настоящие шедевры, но доступны в изготовлении далеко не всем. Кроме того, что требуется неуемная фантазия, необходим еще и специальный набор инструментов, и вполне определенные навыки в их использовании. Есть вариант попроще, правда он тоже требует наличие некоторых приспособлений и навыков, но вполне доступен большинству любительниц готовить. Прочитав инструкцию и потренировавшись, вскоре вполне сможете радовать себя и гостей красивыми блюдами с овощами и фруктами. Все остальные варианты не требуют наличия специальных инструментов, хватит просто желания и фантазии. Так очистить цитрусовые не очень сложно, зато очень оригинально. Использовать ананас вместо посуды и вовсе несложно, а выглядит очень экзотично. Согласитесь несложно сделать такое блюдо, куда сложнее его придумать. А изготовить такого милого удава и вовсе не потребует много времени. А этот шедевр и вовсе не потребует ни много времени, ни каких-либо умений, но вполне способен служить украшением вашего стола

*Нарезка*

Нарежьте фрукты кольцами и выложите на плоское блюдо. Первым слоем пусть идут кольца апельсинов. На них уложите колечки киви, а сверху дольки бананов. Середину композиции украсьте ягодами – клюквы, черники, смородины, клубники или малины.

*Фруктовая ваза*

Возьмите большую неглубокую вазу на ножке или декоративную корзинку и заполните ее яблоками, сливами, бананами и прочими лакомствами. Главное правило здесь – фрукты должны приблизительно соответствовать одному климатическому поясу и одному сезону. То есть соседство ананаса и, скажем, яблок сорта Гренни Смит, а также клубники и винограда не приветствуется.

Пример. Выложите красно-золотистые осенние плоды: яблоки, груши. Украсьте композицию красивыми гроздьями белого и черного винограда (лучше без косточки). Теперь подайте этот вкуснейший натюрморт к столу. Гости будут в восхищении.

*Фруктовые шашлычки*

Приготовьте длинные деревянные шпажки. Нарежьте фрукты небольшими кусочками примерно одинакового размера и нанижите на шпажки в произвольном порядке. Теперь уложите своеобразные шашлычки на блюдо, расположив их [веером](https://pandia.ru/text/category/veer/), и подавайте к столу. Еще более эффектно будут выглядеть фруктовые шпажки, поставленные в высокую вазу. Получится своеобразный сладкий букет.

*Фламбе*

Удивите огненным шоу. Нарежьте фрукты кружочками и уложите на металлическое блюдо. Чтобы в результате фламбирования получилась тончайшая хрустящая корочка, присыпьте бананы, яблоки, ягоды сахарной пудрой. Налейте в турку или обычный половник коньяк либо бренди, подогрейте, а затем подожгите. Вылейте горящую жидкость на фрукты и под аплодисменты гостей внесите пламенеющее блюдо в комнату. Не забудьте перед подачей выключить свет!

*Салат-десет*

Подайте гостям креманки с фруктовым салатом, состоящим из мелко нарезанных цитрусовых, бананов, яблок и тому подобного, заправленных медом, йогуртом, сладким соусом. Классикой фруктово-салатного жанра является клубника со сливками.

*Фондю*

Устройте чаепитие с фруктовым фондю. Красиво выложите в несколько вазочек яблоки, бананы, порезанные небольшими ломтиками, а так же клубнику, виноград. В керамической чаше для фондю нагрейте 150 мл жирных сливок. Затем наломайте кусочками 250 грамм шоколада и растопите его в сливках. Можно добавить в шоколадную смесь 1 столовую ложку коньяка.Раздайте гостям вилочки для фондю и предложите им приготовить самим себе десерт, накалывая на вилочки кусочки фруктов и обмакивая их в шоколад. Кстати, вместо свежих фруктов можно подать консервированные (например, ананасы), а так же блинчики, кусочки бисквита.  **Как выложить красиво нарезку**

Часто из овощей делают цветы, иные из которых просто на удивление хороши. Так, например, к цветам из моркови идеально подойдут листья из тонких колечек огурца, нарезанного по диагонали. А еще можно сделать розы из помидоров, редиса, ромашки из лимона по краю блюда – и вот уже овощная тарелка незаметно съедена. К новогоднему столу актуальны будут елочки из огурца, украшенные ягодами клюквы и кукурузой как будто игрушками.

Мясную тарелку также можно украсить розочкой из [ветчины](https://pandia.ru/text/category/vetchina/) (только обязательно нарезать тонко) с лепестками из огурца, а можно выложить копченую колбасу в виде незамысловатых цветов, серединку украсить оливками или маслинами, разрезанными пополам. Кроме того, гостям придутся по вкусу рулетики из или тонко порезанной колбасы с сыром и зеленью. Кольца ветчины также можно уложить по краю нарезки легкими волнами.

**Подача фруктов.** можно осуществлять как порциями, так и в общем посуде. Для подачи порциями используют десертные тарелки диаметром 200 мм. Каждую порцию подают гостю справа и с принадлежностями, предназначенное согласно этикету.  
**Подача в общем сосуде** осуществляют при коллективных заказах и на пирах. Для этого используют: многоярусные и одноярусные вазы; стеклянные, фарфоровые и металлические круглые тарелки; многопорционные салатницы. Фрукты моют, высушивают полотенцем, выкладывают горками в посуде, в ассортименте, сохраняя (где возможно) плодоножки.  
Стол сервируют десертными тарелками и подают нож или фруктовое принадлежности.

**Клубника** подают с плодоножками в вымытых виде в стеклянных салатница (Порционованимы) или в многопорционные (хрустальных салатницы) при коллективном заказе и на пирах.

**Земляника** подают в креманках порционованимы. Так же подают ежевику, малину, красную смородину, крыжовник. Для потребления кладут чайные ложки.  
  
**Фрукты** подают охлажденными до температуры 10 ° С, без признаков псуття, повреждений и привлекательного внешнего вида. Для подачи подбирают фрукты небольших размеров (по одному на гостя). Большие кисти винограда и разрезают ножницами на мелкие соцветия и складывают в вазу как одно целое.

**Плод граната** разделяют на 2-4 части.

**Ананас** выкладывают целым, а перед потреблением и вырезают сердцевину длинным ножом, режут на дольки и подают на тарелках.

**Дыню и арбуз** предварительно моют, вытирают, режут на мелкие ломтики и подают в хрустальных или фарфоровых блюдах.

**Вопросы для повторения:**

**1.Перечислить основные способы оформления и декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.**

**2.Способы подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.**

**Домашнее задание.**

**1.Выучить конспект.**

**2.Решение ситуационной задачи: Подобрать оборудование, посуду, и инвентарь, используемый для приготовления и подачи** натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.