

## **Розділ 2. Сучасні світові та вітчизняні тенденції кулінарного та кондитерського мистецтва**

### **ЛЕКЦІЯ № 5**

#### **Тема. Сучасні та інноваційні підходи до оформлення ресторанної продукції, арт-дизайн**

- ✓ *пояснити роль декорування ресторанної продукції у сучасному кулінарному мистецтві;*
- ✓ *класифікуйте способи декорування страв;*
- ✓ *охарактеризувати способи декорування страв;*
- ✓ *упорядкувати технологічні вимоги до оформлення ресторанної продукції;*
- ✓ *перелічити естетичні вимоги до оформлення страв і закусок;*
- ✓ *обґрунтувати поєднання кольорів під час оформлення страв;*
- ✓ *перерахувати техніки і технології, які застосовують під час декорування страв;*
- ✓ *протиставте звичайне, сюжетне, орнаментне оформлення.*

#### **ПЛАН**

1. Сучасні способи декорування та презентації ресторанної продукції.
2. Аспекти декорування ресторанної продукції.
3. Основні принципи поєднання продуктів за кольором, формою
4. Основні способи оформлення страв.

## ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ

### 1. Сучасні способи декорування та презентації ресторанної продукції

На сьогоднішній день презентація та декорування страв і кулінарних виробів є надзвичайно важливим з точки зору як естетичності страви та закладу в цілому, так і невід'ємною маркетинговою складовою, від якого залежить успіх та популярність закладу серед споживачів.

Нині існує багато способів декорування страв. Умовна їх класифікація наведена нижче:

- за видом сировини (овочі, фрукти, ягоди, соуси, карамель, шоколад, горіхи, прянощі, зелень, тісто);
- за видом дизайну (карвінг, класичний, арт-дизайн, модерн, індійський стиль, арабський);
- за видом теплової обробки сировини (сирі, консервовані, сушені, смажені);
- за групою готової продукції (оформлення холодних страв та закусок, перших і других страв, солодких страв та напоїв).

Декорування страв ґрунтується на науковій основі і відповідає певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним та естетичним вимогами.

Санітарно-гігієнічні вимоги передбачають таке декорування, яке не завдає шкоди здоров'ю людини, тобто гарантує приготування не тільки смачної, а й здорової (безпечної) їжі.

*У декоруванні страв велике значення має підбір посуду, правильне його використання.* Посуд повинен відповідати виду, формі та розміру виробу, що подається. Якщо на бортах посуду є малюнок, то страва не повинна закривати його.

Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним. Правильно підібраний за розміром посуд, красива форма борту і малюнок на ньому в поєднанні з вдалим розміщенням гарніру й основного продукту надають стравам особливої привабливості.

## 2. Аспекти декорування ресторанної продукції

Перед декоруванням продукції повинні бути добре продумані елементи і мотиви оздоблення. З естетичного погляду не рекомендується копіювати природні форми рослин (квітів, листків і т. ін.) – слід намагатися створювати власні оригінальні форми оздоблення для декорування страв, бо живі квіти не прийнято використовувати для цього.

Особливу увагу необхідно звернути на роль зелені, бо вона завжди є бажаним елементом оздоблення, красиво доповнює і оживляє страву. Та зелень не тільки красива, а й поживна. Вона повинна бути не випадковим, а певним композиційним елементом в оформленні і не повинна. У закладах ресторанного господарства важливе значення має така стадія технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, як декорування страв.

*Основними принципами, на яких ґрунтується декорування страв є простота, вишуканість і раціональність.* При цьому враховується як поєднання інгредієнтів в окремих компонентах страв, так і форма їх нарізування, колір, смак.

Декорування страв ґрунтується на науковій основі і відповідає певним санітарно-гігієнічним, виробничо-технологічним та естетичним вимогами.

Таким чином, під час декорування страв необхідно дотримуватися основних принципів:

- ✓ підбір елементів декорування повинен відповідати раціональному харчуванню;
- ✓ оздоблення і остаточне декорування страв повинно проводитися відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних правил кулінарного оброблення продуктів, утримання робочих місць, посуду, інструментів, інвентарю;
- ✓ всі елементи декорування повинні бути їстівними, не допускається використання бутафорії, неякісних і неохайно оброблених продуктів;

- ✓ для оформлення виробів не можна застосовувати добавок (барвників, есенції та ін, що не дозволено Міністерством охорони здоров'я України).

Естетичні вимоги характеризуються дотриманням: форми виробів; кольором поєднання компонентів страви; гармонійності всіх складових страви.

Форма виробів характеризується геометричними параметрами. На її сприйняття великий вплив має співвідношення розмірів, а також вид виробу.

Форма може бути вільною, але обов'язково прийнятною у виготовленні, зберіганні чи транспортуванні, тобто не вимагати зайвих витрат; форма виробу повинна бути зручною для споживання: при нарізанні не повинен різко погіршуватися зовнішній вигляд виробу; вона максимально відповідає виду сировини, що використовувалася, призначенню страви та споживацькому попиту, тобто має відповідну масу, вихід. Форма відображає красу вихідної сировини, привабливість виробу.

***При приготуванні страв необхідно враховувати поєднання кольорів***, яке відображає як природу сировини, так і природу готових виробів, і, насамперед звертати увагу на основний колір харчових продуктів, який за гамою слід розміщувати в такій послідовності:

- червоний - червоні помідори;
- помаранчевий - морква, помідори, ікра з лосося чи кети; жовтий - бруква, ріпа, гарбуз, перець солодкий; зелений - салат, кріп, петрушка, селера, горошок; голубий - штучні барвники; синій - сливи, штучні барвники;
- фіолетовий - буряки, сливи, виноград, чорниці, червонокачанна капуста.

Естетичні вимоги зумовлені також певною гармонією всіх компонентів.

Гармонія – це незмінний супутник краси. Пізнати закони гармонії означає оволодіти вмінням пояснити, чому красивий той чи інший предмет.

Гармонія в оформленні продукції закладів ресторанного господарства ґрунтується на інтуїції, природженому почутті кольору, пропорції, ритму, смаку окремих кулінарів.

Перше враження про будь-яку страву (виріб) складається на основі його зовнішнього вигляду залежить від кольорової гами, різних умов освітленості, кольору посуду, на якому подається страва, сервірування столу в цілому.

закривати основного продукту, створюючи складності при споживанні й оздобленні страви.

У декоруванні страв велике значення має підбір посуду, правильне його використання. Посуд повинен відповідати виду, формі та розміру виробу, що подається. Якщо на бортах посуду є малюнок, то страва не повинна закривати його. Малюнок повинен органічно вписуватися в мотив оздоблення самої страви і гармоніювати з ним. Правильно підібраний за розміром посуд, красива форма борту і малюнок на ньому в поєднанні з вдалим розміщенням гарніру й основного продукту надають стравам особливої привабливості.

### **3. Основні принципи поєднання продуктів за кольором, формою**

Оформлення страв має прикладне значення, сприяє збудженню апетиту, впливає на попит. Привабливо оформленні страви, гарний посуд, за смаком сервірований стіл надає людині естетичну насолоду, впливає на її настрій. Велике значення в оформленні страв має правильне поєднання продуктів за смаком, кольором, формою нарізки..

***Важливими принципами оформлення страв – є доцільність, простота і виразність, додержання кольорової гами.***

При оформленні страв виразність малюнку досягається за рахунок гармонічних кольорових контрастів, чергування елементів в композиції.

***Таким чином, під час декорування страв необхідно дотримуватися основних принципів:***

- підбір елементів декорування повинен відповідати раціональному харчуванню;
- оздоблення і остаточне декорування страв повинно проводитися відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних правил кулінарного оброблення продуктів, утримання робочих місць, посуду, інструментів, інвентарю;
- всі елементи декорування повинні бути їстівними, не допускається використання бутафорії, неякісних і неохайно оброблених продуктів;
- для оформлення виробів не можна застосовувати добавок (барвників, есенції та ін., що не дозволено Міністерством охорони здоров'я України).
- застосування раніше підготовлених декоративних елементів декорування (перебраної зелені, підібраних правильних за формою і красивих за кольором нарізаних свіжих овочів, фігурок з шоколаду, тіста, карамелі і т. ін.).

***Технологічні вимоги:***

- ✓ у ході декорування не повинні порушуватися принципи раціональної технології, рецептури, вимоги до якості страв і виробів, елементи оздоблення слід підбирати із продуктів, які входять до рецептури страви;
- ✓ елементи оздоблення повинні добре поєднуватися за смаком, калорійністю, консистенцією з основним продуктом виробу, взаємно доповнювати один одного;
- ✓ не слід занадто акцентувати увагу на оздобленні, адже елементи декорування не повинні переобтяжувати страв – вони мають лише доповнювати оздоблення страви;
- ✓ декорування повинно бути апетитним і виявляти естетичні переваги страви;
- ✓ для подавання страви необхідно використовувати відповідний столовий посуд.

Оформлення страв не повинно бути трудоємким, хоч і вимагає великих затрат праці. В зв'язку з цим широко використовують спеціальні інструменти і різні пристосування.

Так, при фігурній нарізці овочів для гарнірів, використовують різні виїмки: шарові (великі і малі), у вигляді ракової шийки, а також виїмки у формі зірочок, ромашок, ялинок, грибочків та інших, карбовочні нож, пристосування для отримання стружки та спіралі з картоплі для смаження у фритюрі.

Велике значення в оформленні страв має колір. Важливо при цьому правильно підібрати продукти, щоб вони поєднувалися за смаком і кольором з основним продуктом. Слід пам'ятати, що людина сприймає кожен колір не окремо, а в поєднанні з іншими. Близькі за тональністю кольори – червоний та рожевий, зелений та блакитно – зелений. Контрастні кольори – жовтий і фіолетовий, червоний і зелений, синій та оранжевий, розташовані поруч здаватимуться яскравими. Кольори поділяють на нейтральні теплі і холодні, заспокійливі та збуджуючі. До теплих належить – червоний, коричневий, оранжевий; до холодних – синій, фіолетовий; до нейтральних – жовтий, зелений.

Для оформлення страв використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак і аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний, зелений, жовтий), редиска, зелень петрушки, кріп, цибуля зелена, салат різного кольору. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни, вуглеводи, органічні кислоти і мінеральні солі. Крім того, для оформлення холодних закусок також використовують продукти, які входять до складу закуски (яйця варені, м'ясні і рибні продукти, креветки, краби, лимон).

#### **4. Основні способи оформлення страв**

Існує декілька способів оформлення страв: природній, звичайний, орнаментний, сюжетний та дитяча тематика.

1. **Природне оформлення**, при якому намагаються зберегти зовнішній вигляд початкового продукту – цілі смажені поросята, тушки смаженої птиці, галантин з курки, риба заливна в цілому вигляді.

Перед відпуском продукти нарізають на порції, надають початкову форму цілої тушки, іноді склеюють желе.

**2. Звичайне оформлення** – полягає в тому, що привабливості страви надають красиве поєднання продуктів, охайна нарізка, розташування основного продукту та гарніру.

**3. Орнаментне оформлення** – на поверхню виробу наноситься малюнок у вигляді орнаменту. Так оформляють паштети, заливні страви, запіканки, пироги, торти, картопляне пюре.

**4. При сюжетнім оформленні** - присутній тематичний зміст, наприклад, фірмовий знак підприємства, зображення конкретних предметів (рослин, тварин, геометричних фігур, тощо).

**5. Оформляючи страви дитячої тематики** - можна запропонувати окремі елементи, виготовлені з овочів або яйця: зайчики, лебеді, грибочки, квіточки.

Одним із елементів оформлення страв є паперові серветки, які використовують при приготуванні подачі страв в порційних сковорідках, кокотницях, а також папільйотки з розетками, якими прикрашають котлету по – київські, смажену птицю, жульєни в кокотницях.

З кожним роком в оформленні страв появляються нові тенденції. Так не обов'язковим стало правило оформляти страву лише продуктами які входять до їх складу. Навпаки, сучасне оформлення дозволяє використовувати екзотичні овочі і фрукти, надаючи їм нових форм: квіточок, різних фігурок, кошики з лимону та інші.

При оформленні холодних закусок кухар повинен використовувати весь свій досвід, знання, винахідливість, тонкий смак і художню майстерність.