

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА

Тема **Застосування технік та виконання композицій європейського та азіатського карвінгу з овочів і фруктів**

Мета. Оцінити підбір овочів та фруктів для карвінгу. Застосувати інструменти для карвінгу. Продемонструвати навички європейського карвінгу.



До складних форм нарізання овочів належать бочечки, грушки, кульки, горішки, часнички, стружка, спіраль, шпалки, зірочки, шестерні, гребінці.

При нарізуванні бочечок, кульок, горішків, груш застосовують спосіб обточування.

При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб обточування та карбування. Моркву однакового діаметра обточують, потім карбують корінчастим або карбувальним ножом. З карбованої моркви нарізують зірочки, шестерні, гребінці.

Мистецтво карвінгу

Загальні правила оформлення страв. Елементи оформлення



Вирізання листочка:

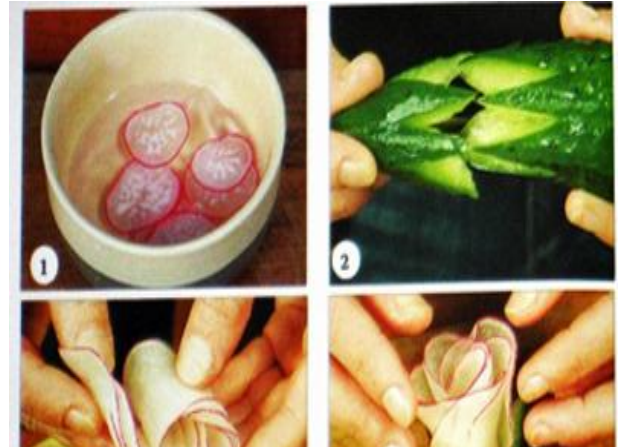
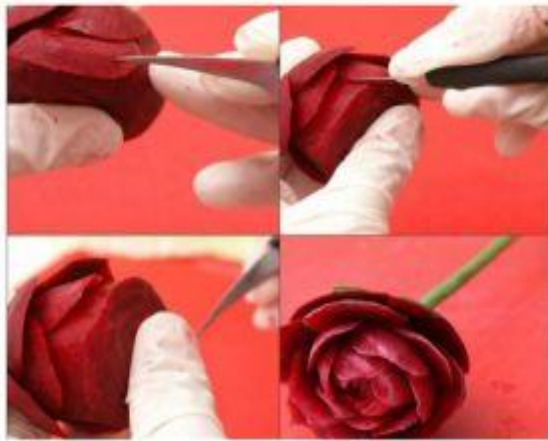


Вирізання квітів





Троянда з буряка



Лебідь з яблука



Хризантема з цибулі

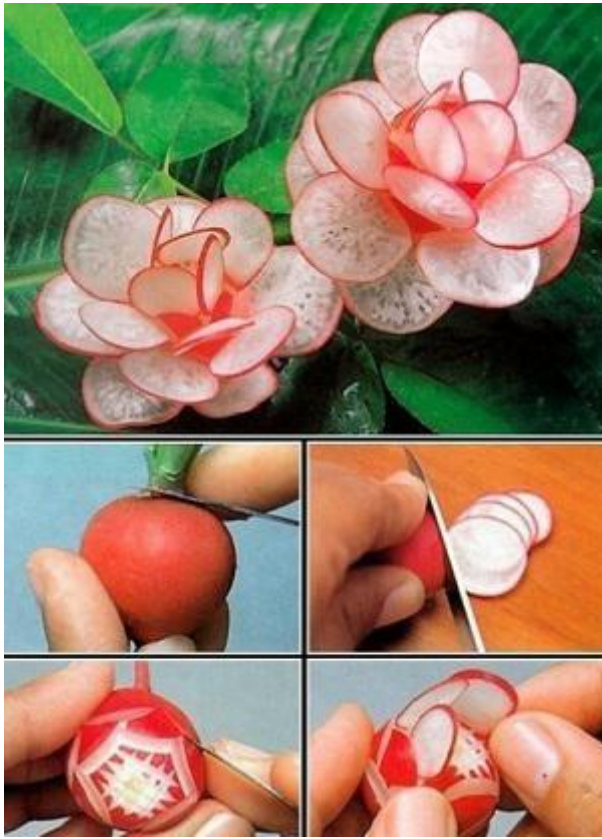


Троянда з редьки



Троянда з помідора





Основне правило-це акуратна нарізка овочів



Орнаментне оформлення



Сюжетне оформлення

