

Евгений Мороз

КАК УКРАСИТЬ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Иллюстрированное
пошаговое руководство:
просто, доступно, наглядно



Евгений Мороз

Как украсить праздничный стол

«Издательство АСТ»

2011

Мороз Е. В.

Как украсить праздничный стол / Е. В. Мороз — «Издательство АСТ», 2011

Какой хозяйке не хочется похвастать перед своими гостями умением не только вкусно приготовить блюдо, но и украсить его необычно и аппетитно? А если украшение само по себе съедобно и составляет часть трапезы? Вы тоже хотите научиться превращать обычный огурец в экзотический цветок, а морковку – в букет роз или золотую рыбку? Тогда уникальное пошаговое руководство от самого известного шеф-повара России, победителя международного конкурса «Фигурное нарезание овощей и фруктов» Евгения Мороза создано именно для вас! Просто и доступно автор расскажет вам о том, как и какие выбрать овощи и фрукты для украшения стола, как подготовить их и подать на стол, а также раскроет профессиональные секреты создания вкусных шедевров и предложит примеры оформления реальных блюд.

Содержание

Об авторе	5
Авокадо. Шишечка	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Евгений Мороз

Как украсить праздничный стол

Об авторе



Евгений Владимирович Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса.

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

С момента открытия «Мариотт гранд-отеля» на протяжении 8 лет – шеф-повар русской кухни ресторана «Русский погребок».

Был членом жюри и выступал как мастер-класс на крупнейших конкурсах, фестивалях и международных чемпионатах под эгидой МАК России в Кисловодске, Кирове, Благовещенске, Перми, Томске, Челябинске, Ростове-на-Дону, Донецке, Уфе, Ярославле и Казани.

В 1998 г. на первой Ассамблее «Ресторанный мир Экспо-98» занял II место среди профессионалов ресторанной индустрии.

В 2000 г. – Почетная грамота от Президента США Б. Клинтона во время визита в Москву.

В 2001 г. – Почетная грамота за вклад в успешную организацию пребывания президента США Дж. Буша в России.

В 2002 г. прошел обучение и получил диплом с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «Фигурное нарезание овощей и фруктов».

В 2002 г. его заслуги отмечены высшей наградой МАК России – «Знаком Достоинства».

В 2003 г. президент фирмы «Кристиан Диор» выразил свою благодарность за лучшую кухню в Москве.

В 2005 г. всемирно известный институт ВАТЕЛЬ во Франции наградил его дипломом за выдающийся вклад в развитие национальной отечественной кулинарии, распространение и повышение престижа на международном уровне.

В 2007 г. удостоен высшей награды Ассоциации кулинаров Москвы – «Знаком Признания».

В 2007 г. окончил курс «Высокая французская кухня» института Поля Бокюза во Франции.

В 2008 г. награжден почетным знаком «Кулинарная элита России».

В 2008 г. Правительство Москвы, Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы наградили знаком «За многолетний и добросовестный труд в системе потребительского рынка и услуг города Москвы».

Авокадо. Шишечка

Авокадо занимает особое положение – где-то между овощами и фруктами. К овощам его можно отнести из-за нейтрального вкуса. Однако в данном случае вкус не играет решающей роли. Главное – этот плод служит интересным материалом для художественной резки.





1. Авокадо очищаем и срезаем часть плода сверху и снизу
2. Угловой выемкой по периметру срезаем две полоски
3. Поперечные срезы
4. Срезаем часть мякоти по окружности

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.