

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ
по дисциплине
Дизайн в профессии

Декорирование тарелок соусами

Выполнила: студентка гр. 31-16
Исламова А.

СОДЕРЖАНИЕ.

- 1.Эстетика оформления блюд
- 2.Основные правила оформления блюд
- 3.Использование декоративных элементов
- 4.Композиция на блюде
- 5.Работа с соусами
- 6.Основные правила оформления блюд

Кто поспорит с тем, что мы начинаем нашу трапезу с сознательной или подсознательной визуальной оценки еды? Нет, ну бывает, конечно, когда аппетитные ароматы соблазняют так, что будешь есть даже сомнительную кучку непонятно чего. Или даже невидимое, в полной тьме, как в набирающих популярность «слепых» ресторанах. Тем не менее, «есть глазами» остаётся устойчивым выражением во многих языках.

Почему же мы складываем первое впечатление о человеке или о еде по тому, как они выглядят? Очень просто – внешний вид человека практически всегда показывает его отношение к самому себе. А то, в каком виде еда подаётся угощаемому, показывает сколько души в неё вложил готовивший.

Подача сама по себе предполагает элементарное:

- горячая еда должна подаваться горячей на подогретых тарелках;
- холодная еда - холодной на охлаждённых;
- еда должна быть приготовлена до соответствующей её готовности температуры;
- размеры порций должны соответствовать типу еды.

Привлекательная подача предполагает всё тоже самое в приятном для глаз виде:

- еда должна быть соответствующего цвета;
- нарезка того, что нарезано, должна быть равномерной;
- цвета, текстуры, очертания и группировка элементов всех участников блюда должны представлять собой законченную композицию на сервировочной тарелке;
- соусы и декорирующие элементы должны быть использованы остроумно и уместно;
- блюдо, на котором подаётся еда, должно быть идеально чистым, на его кайме не должно быть никаких случайных капель соуса, кусочков еды, потёков, отпечатков пальцев готовившего.

Всё очень логично. Правильно приготовленная еда из качественных ингредиентов всегда выглядит красиво. Качественная нарезка, которая

выражается в идентичности нарезанных элементов, всегда выглядит привлекательнее и демонстрирует внимание того кулинара к деталям. Поговорим подробнее о декоративных элементах, соусах и композиции на блюде.



Использование декоративных элементов

По-английски и по-французки они обозначаются словами *garnish* и *garnir*. В качестве съедобных декоративных элементов может выступать что угодно – мелко рубленные или нарезанные жюльеном свежие травы и листовые овощи, изящно нарезанные (тощиной с бумагу поперечно, жюльеном или брунуа) всевозможные сырые, бланшированные, обжаренные во фритюре овощи, разные виды икры (рыбной, рыбной, не "заморской"), всевозможные тьюлы и чипсы, молотые и резанные калёные орешки и многое-многое другое. Те, кто следит за этим блогом, может вспомнить в качестве примеров жаренные ножки креветок и мяту во фритюре из блока закусок, или вспушенный рис, чипсы из тыквы, зёрна граната в хеллуинском воловане. При этом разнообразии стоит помнить несколько правил, которые, впрочем, базируются на здравом смысле. Прежде чем использовать тот или иной декоративный элемент, нужно задать как минимум два вопроса:

Является ли он съедобным и как он будет съеден?

Идеальным вариантом является декоративный элемент, который будет неотъемлемой частью блюда, его текстурным, цветовым, вкусовым дополнением, а не только украшением. Если декоративный элемент нужно убрать из блюда прежде чем начать есть, то он является несъедобным препятствием. Критерии оценки "несъедобности" у всех, конечно, разные. Наш шеф Джей категорически неприемлет в качестве декоративных элементов целые крупные листья свежей петрушки или базилика – он их считает несъедобными. В его представлении, они становятся съедобными только в

виде мелко рубленых или нарезанных жюльеном. Фритюр – другое дело, это он признаёт, потому что у листьев становится другая текстура.

Является ли декоративный элемент уместным в данном конкретном блюде по вкусу, цвету и текстуре?

Это понятно, что украшения должны быть уместны, но как определить уместность? Я попыталась придумать какие-нибудь упрощённые правила и застряла на этом пункте надолго. Можно было бы сказать, что вкусовые и ароматические элементы одной региональной кухни выглядят смешно в блюдах другой. Например, итальянский базилик может озадачить в качестве украшения для индийского карри. Но есть очень интересные и удачные отступления от правил в кулинарных фьюжн-направлениях. Можно было бы сказать, что декоративный элемент должен быть осмысленным по цвету.

Варьируйте вид представления на тарелке путем изменения цвета приготовленных продуктов или добавлением пестрых декоративных элементов. Помидоры черри или сушеные томаты годятся для привнесения красного настроения. Весенний образ как всегда создается свежей зеленью.

Техника бланшировки будет очень полезна, поскольку она позволяет сохранять живой зеленый цвет овощей после кипячения их и помещения в ледяную воду. Сохраняйте пространство около одного сантиметра между едой и краем тарелки. Чтобы держать глаза сфокусированными на еде, не нужно размышлять, оставлять ли пространство между композицией и ободком тарелки. Если тарелка еще и декоративная, будет большим упущением, если заслонять эти элементы.

Если едет намеренная игра градациями одного цвета, то брунуа из томатного конкассе и красного сладкого болгарского перца на поверхности гаспаччо оправданы. Но если задача декоративных элементов разнообразить цветовую гамму, то брунуа из жёлтых (светлее, чем красный) и зелёных (контрастный к красному) элементов будет однозначно выигрышнее. Добавляем к ним обжаренные чешуйки миндаля и получаем не только удачное цветовое, но и текстурное (все они по-разному хрустящие) и вкусовое дополнение. Хрустящесть декоративных элементов используется очень часто, чаще, чем мы об этом задумываемся. Вспомните, чем украшают супы-пюре. По рецепту ли, осознанно ли, но мы почти всегда посыпаем их хрустящими орешками, семенами, чипсами. Сейчас самый настоящий бум на листики трав во фритюре или засахаренные. Мы играем контрастами текстур. Будет ли хрустящее

«сено» из лука-порей так же удачно смотреться на блюде с картофелем фри, как оно смотрелось на блюде с тающим во рту мясом медленно приготовленной говяжьей прирёберной грудинки? Всег да ли нужен контраст текстур или иногда интересно с его градациями? У любых правил всегда есть исключения.



Сколько в мире кухонь, сколько поваров, столько и взглядов на декорирование блюд.

Существует направление FoodDesign – дело, очень развитое в Европе, Америке, и обеих российских столицах. То, что прежде было принято называть «праздничной подачей блюд», теперь доросло до статуса самостоятельного искусства со множеством жанром и стилевых нюансов:

- Карвинг – художественная резьба по фруктам и овощам
- Скульптуры из карамели и жидкого сахара
- Паста-арт – композиции из спагетти и других макаронных изделий
- Айс-арт – скульптуры и орнаментальные композиции из льда
- Шоколадные скульптуры
- Художественное моделирование из бумажных салфеток

FoodDesign подразумевает разработку блюд не только шеф-поваром, но и дизайнером. Это паритетный тандем – как инженер и архитектор в строительстве. Фактически, это и есть «пищевая архитектура», порождающая новые, необычные блюда.

Но есть и повара, приверженцы минималистического и очень рационального подхода, которые только фыркают и пожимают плечами при виде всего этого великолепия. В нашем учебнике есть фрагмент книги Барбары Тропп из книги China Moon Cookbook, где она очень едко и аргументированно проходится по чрезмерно сложным вертикальным скульптурам из еды или рисованию соусами на тарелочной кайме, которые были очень модны в 80-е.

Самый верный способ приготовить красивое – это начать с качественных, красивых, сезонных ингредиентов. ПРЕЖДЕ ВСЕГО блюдо должно быть вкусным - нет смысла создавать элегантную композицию из того, что приготовлено некачественно. Элементы блюда должны быть нарезаны равномерно, иметь желаемую степень готовности и соответствующие визуальные признаки этого, их вкусовые сочетания должны быть продуманы.



Композиция на блюде

Все участники блюда – обозначим их большими категориями:

животные протеины

крахмальные гарниры

овощи

соусы

декоративные элементы

- тщательно и качественно приготовлены, нарезаны и сформованы. Готовы к подаче. Правда же было бы обидно свалить их в кучу на сервировочной тарелке без чувства, толка и расстановки? Чаще всего, ещё до начала готовки,

из этих элементов задумывается сбалансированная и гармоничная композиция.

В ресторанном бизнесе, по большому счёту, к выбору сервировочных тарелок существует два подхода, которые по своей сути являются двумя крайностями:

- 1) белые тарелки стандартных очертаний
- 2) специально спроектированные для подачи каждого конкретного блюда ёмкости.

Первое предпочитают большинство ресторанов. Это универсальный способ презентации разнообразных блюд - на нейтральном "полотне". Вторым подходом мы можем наблюдать в ресторанах авангардной/прогрессивной кухни: Alinea или El Bulli. Дизайн подачи блюда «Горячий картофель, холодный картофель» от Alinea стал уже одним из классических примеров



Если описать дизайн этого блюда упрощённо и коротко, то это холодный ароматизированный чёрными трюфелями картофельный суп, который подаётся в холодной сформованной из парафина чаше, в одну из стенок которой воткнута шпажка, на которой нанизан горячий шарик картофеля, пряженный в очищенном сливочном масле и украшенный тонкой стружкой чёрного трюфеля. Шпажку вынимают с наружной стороны чаши, горячий картофельный шарик падает вместе с трюфельным ломтиком в холодный суп и блюдо немедленно съедается.

Между двумя крайностями есть наши нежно любимые домашние тарелочки с розочками и каёмочками, золотом и тиснениями. Которые так терпеть не могут те, кто занимается персональным поварским бизнесом, потому что в них что ни подай, будет выглядеть непрофессионально. Все эти посудные

финтифлюшки обычно сбивают с толку и ужасно мешают визуально. Бывают и исключения. Иначе фудфотографы не гонялись бы так оголтело за прогр. Есть замечательные решения для этнических и традиционных блюд, и есть умение подобрать специальную тарелку под специальное блюдо. Но обычно эти решения реальны в основном для фото увлечений. Редко кто может себе позволить держать несколько сервизов или наборов посуды.

Обратим внимание на основные формы сервировочных тарелок, потому что от их формы часто зависит способ компоновки. Чаще всего в нашем распоряжении круглые тарелки, но встречаются прямоугольные, овальные, квадратные, треугольные и свободных очертаний. Тарелки бывают разные по площади, более и менее глубокие, с разной ширины каймой. Если есть выбор, то предпочтение отдают тарелке таких очертаний, которая наиболее выгодно подчеркнёт особенности блюда или его главного героя.

Чтобы создать визуальную привлекательность композиции в целом и придать ей некий драматизм, комбинируют элементы, размеры и очертания которых отличаются. Представим элементарную композицию на круглой тарелке из рубленой котлеты, картофельного пюре и капустного салата. Расположим в углах воображаемого равностороннего треугольника, круглую котлету, круглое пятно картофельного пюре и круглое пятно салата, все приблизительно диаметром 7 см. Есть идеи как тоже самое можно было бы подать привлекательнее? Что если фарш разделить на три котлетных шарика, а капусту нарезать длинными нитями жульена и оставить их почти не спутанными, уложить продольно вдоль круглых котлеток? И это только идея для двумерной композиции. А что есть рассмотреть третье измерение и чуть изменить ландшафт? Расположить котлеты спускающимися с картофельного "холма"?

Разнообразие цветов, их баланс и контраст не менее важны. Иногда, блюдо по природе своей тускло и однообразно по цвету и тогда на помощь приходят декоративные элементы, о которых говорилось ранее. В рассматриваемом варианте с котлетой-картошкой-капустным салатом мы можем оказаться с тремя почти однородными пятнами коричневого, кремового и светло зелёного, а можем добавить картофелю щепотку колечек тонко нарезанного наискосок зелёного лука, а в салат ввести ниточки нарезанной соломкой моркови, кубики зелёного яблока и бусины красной клюквы.

Текстуры мы воспринимаем и глазами - визуальные характеристики поверхностей, гладкие и шероховатые, регулярные и нет, блестящие и

матовые, и как ощущения во рту - хрустящие и кремообразные, рассыпчатые и упругие, слоистые и плотные, и так далее. Картофельное пюре выглядит гладким и мягким, рубленая котлета - шероховатой, зернистой, капустный салат - хрустящим и сочным. Всё в порядке, в нашем блюде есть текстурное разнообразие. Попробуйте в качестве упражнения предположить, с какими гарнирами или овощными элементами котлета была бы текстурно похожа и что могло бы сказаться в текстурном однообразии композиции.

Если в презентации участвует всего один герой, то мы опять-таки привлекаем в помощь декоративные элементы и соусы, позволяющие внести разнообразие текстур.

При создании классической композиции на сервировочной тарелке:

- стремимся не оставлять слишком много пустого места на тарелке, но и не перегружать её едой; лучше, чтобы еда не находилась на каёмочном поле и не занимала точно геометрически центральную зону – и то, и другое выглядит неестественным

- выбираем главного героя и представляем его центром композиции, который должен быть первым замечен глазом; это может быть самый высокий элемент или просто ярко выраженная вертикальная форма, и в этом случае, зрительный центр должен быть расположен за центром тарелки, дальше от зрителя; это может быть элемент, контрастный по цвету и/или тону

- композиции, в которых создано движение для глаз, выглядят более привлекательными; движение создаётся и разницей в высоте элементов, и разными вариантами веерного расположения нарезанных ломтиков, и пятнами соусов.



Мне кажется, все мы в начальной школе проходили на уроках рисования простейшие композиции в круге, квадрате, прямоугольнике, треугольнике. При создании композиции на тарелке соответствующей геометрической формы, самое время вспомнить о простейших композициях. За исключением прямоугольника, геометрические формы невольно подталкивают нас к композиции со зрительным центром. Чередование равноценных элементов по кругу наподобие кругового орнамента с пустым центром нам не подходит, потому что в объёмных композициях такого типа глаз стремится в пустой центр. Кроме композиций с визуальным центром есть ещё линейные композиции, которые создаются повторением элементов. Они кажутся и демократичными, потому что в них все элементы равны, и понятными, потому что обычно чередуются элементы на один-два укуса и они уже расположены так, что понятны задуманные поваром соотношения. Они выглядят как живой орнамент, в котором видны чередования, но в них нет жёсткой метрической выверенности. И потому, это почти как очень лёгкая головоломка для глаз - найди подобное. В этих композициях интереснее играть цветом и текстурами. Словно есть шанс создать несколько чуть отличающихся, меньших по размеру композиций, вместо одной. Возможны и интереснейшие повествовательные композиции без чередований вообще, но их создавать намного сложнее и дольше. Линейные композиции очень популярны в дегустационных блюдах (например, сыров или деликатесного мяса) - дегустационные компоненты изначально представляют равными по значимости.

Многие современные повара позволяют себе создавать на блюде ощущение хаоса из одинаковых по размеру элементов почти равномерно заполняющих пространство блюда, со случайными капельками и штришками соуса тут и сям, с непродуманно небрежной россыпью декоративных элементов – тут вам кучка «земли», там листик. Почему бы и нет. Тоже вариант. Но! если в композиции всё же есть ярко выраженная мысль, идея, движение, и то, что мы определяем как ОСТРОУМНОЕ решение, то так поданное блюдо неизменно вызывает восхищение.

Для описания своей философии подачи еды, на многих англоязычных ресторанных кухнях используется акроним BUFF:

- Balance – баланс
- Unity – единство
- Focus – центр композиции

- Flow – визуальное движение

Это те цели, которые ставит перед собой шеф повар, создавая композицию на блюде. Чтобы их достичь, работают с участвующими элементами:

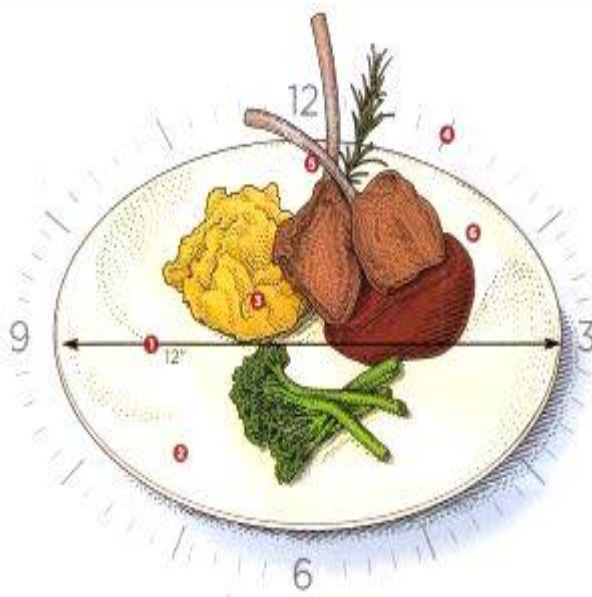
- подбирают блюдо, в котором будет подаваться еда,

- проектируют сбалансированный питательный состав (протеины+крахмалы+овощи+соусы+декоративные элементы)

- задумывают композицию с точки зрения сочетаний вкуса, цвета, текстуры, центра композиции, трёх измерений и визуального движения.

Успешная композиция блюда обязательно учитывает баланс между негативным пространством (пустотами) и структурой самой еды.

В современном искусстве презентации еды есть уже очень много интересных композиционных наработок. Тем не менее, большая часть подаваемых блюд следует классическому правилу расположения протеинов на круглой тарелке. Традиционно, для описания композиции еды на круглой тарелке используется циферблатная терминология: гарнир/крахмалы -- 10:00; протеины – центр композиции, 2:00, лицом к едоку; овощи – 6:00. Обратите внимание как создаётся зрительное движение по часовой стрелке с помощью расположения косточек бараньих рёбрышек и стеблей брокколи. Эта схема грамотна и безпроигрышна, работает во всех случаях, когда нет времени или желания изобретать что-то более изысканное.



Вторым классическим и очень часто используемым подходом остаётся «high and tight» – все элементы блюда находятся в центре блюда, уложенными друг на друга, приподнятыми, создавая групповой центр композиции. Этот способ эффективен для более длительного поддержания блюда горячим.



В то время как на круглых тарелках центр композиции чаще всего один и близок к центру, прямоугольные тарелки позволяют компоновать два-три зрительных центра и линейные композиции.

Работа с соусами

Основные правила:

- поддерживайте соответствующую температуру соуса: *горячие* должны быть поданы горячими, *тёплые* эмульсионные должны быть предельно высокой температуры без опасности расслоения, *холодные* должны оставаться холодными вплоть до соприкосновения с горячей едой.
- если в блюде есть элементы с хрустящими или другими текстурными характеристиками, которые нужно сохранить, то они должны быть предохранены от соприкосновения с соусом; соус может быть подан в отдельной ёмкости и это тоже может быть частью презентации блюда
- соус всегда используют с тем, чтобы подчеркнуть привлекательность того, к чему его подают: в одних случаях его используют как блестящее «покрытие»

поверхности еды, в других как отражающее «зеркало», на которое еду укладывают

- необходимо стремиться к тому, чтобы не использовать соусы чрезмерно; в современных тенденциях – не использовать соусы в декоративных целях на ободке или краях тарелки

Соус – это неотъемлемая часть блюда. Он привносит вкус и влажность, цвет и текстуру, часто используется в декоративных целях, чтобы создать визуальное движение в композиции. Кремо- и муссообразные соусы могут быть вспенены и театрально поданы непосредственно на столе. Соусы красивых цветов и соответствующей густоты могут быть использованы для рисования ими декоративных элементов на сервировочной тарелке: мазков, бордюров, капель, линий. Мазки чаще всего выполняют кулинарной кистью или ложкой: сначала на тарелку помещают задуманное количество соуса, а затем создают растяжку. Растяжка ложкой имеет характерную цельность мазка, в то время как кисть оставляет текстурную поверхность.



Избегайте нагромождения на тарелках. Ваше блюдо не будет очень привлекательным, когда мясо и овощной гарнир плавают в океане соуса. Не бойтесь пустого пространства на тарелках, поскольку оно помогает подчеркивать композицию.

Подавайте дополнительный соус отдельно в небольшом стильном горшочке. Нарезайте овощи и фрукты, применяя различные и необычные сочетания, чтобы создать великолепно смотрящиеся гарниры. Обращайте внимание на игру контрастов и цветов.

