

Д е к о р

Декор — система украшений изделия. Декор служит средством зрительного объединения предметов в ансамбль

фр. Decoro — украшаю (франц. décor, от лат. decoro — украшаю), система украшений изделия

Применять декор можно во всех блюдах, и главное только подобрать правильно, что лучше будет смотреться в данном блюде

А П Е Л Ь С И Н



**Апельсин нарезаем на
слайсере, выставляем
размер ножа на 2,5.
полуфабрикаты
выкладываем на
пергаментную бумагу и
размещаем на противне.
Пароконвектомат ставим
на 140 градусов, время
40 минут. Запекаем и декор
ГОТОВ**

К А Р Т О Ф Е Л Ь



Очищенный картофель нарезаем на слайсере, выставляем размер ножа на 2,5 мм. Веточка кензы или петрушки выкладывается на одну полоску картофеля, а второй накрывается сверху, полуфабрикаты выкладываем на пергаментную бумагу и размещаем на противне.



Пароконвектомат ставим на 140 градусов, время 40 минут. Запекаем и декор готов.

М О Р К О В Ь



Очищенную морковь
нарезаем на слайсере,
выставляем размер ножа
на 2,5

Полуфабрикаты
выкладываем на
пергаментную бумагу и
размещаем на противне

Пароконвектомат ставим
на 140 градусов, время 40
минут Запекаем и декор
ГОТОВ

Я Б Л О К О



**Очищенное яблоко
нарезаем на слайсере,
выставляем размер ножа на
2,5.
полуфабрикаты
выкладываем на
пергаментную бумагу и
размещаем на противне
Пароконвектомат ставим на
140 градусов, время 40
минут
Запекаем и декор готов**

Красиво украшенные блюда пробуждают аппетит и вызывают восторг

