

Кулинарный визаж



Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга, но в своих характеристиках это два разных понятия. Арт-визаж – кулинарное искусство профессионально декорировать блюда. **Карвинг** – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам составление из них украшений для сервировки столов при обслуживании, банкетах на предприятиях питания.



В последнее время предприятия начинают вводить в свое производство инновационные технологии, одним из таких нововведений является АРТ-ВИЗАЖ. Что же включает в себя АРТ-ВИЗАЖ?

Арт-визаж блюд или кулинарный визаж– это искусство профессионально украшать, оригинально декорировать блюда.

Коснемся истории возникновения кулинарного искусства.

Кулинарное искусство известно очень давно. Его развитие и становление происходило на протяжении многих веков. Как известно, школы кулинарного искусства создавались уже в античные времена. С древнейших времен люди придавали огромное значение не только вкусу блюда, но и оформлению, и украшению. Еще древние римляне и греки старались как можно изощреннее украсить кушанья, а пиры древних славян поражали иноземных гостей не столько пышностью и изобилием, сколько мастерским оформлением блюд. А уж о непревзойденной кухне французских королей даже и говорить не приходится.

Впрочем, русские дворяне тоже знали, чем удивить своих гостей. Описания кушаний, которые подавали к столу знати в XVIII – XIXвв., можно сравнивать разве что с поэмами. Нужно отметить, что украшения блюд не ограничивались обычными фигурками и цветочками из овощей и фруктов.

Лучшие повара вместе с придворными художниками и скульпторами возводили на столе настоящие архитектурные сооружения – дворцы, замки, фонтаны, а также разбивали сады. Но и этого великолепия им казалось мало: в саду гуляли звери, летали птицы, возле фонтанов сидели ангелы, в цветниках порхали бабочки.

В России первая кулинарная школа появилась лишь в конце XIX века. В то время еще строго хранились секреты и традиции древнерусской кухни. Но наряду с этим российское поварское искусство было открыто для изысканных блюд.

Во все времена к кулинарам и поварам относились с почтением, большим уважением. Позже, когда исторические события были связаны с завоеванием новых земель и территорий во время походов, а также развитием торговли, благодаря появлению различных видов пряностей и специй, кулинария вышла на новый уровень. В то время в расцвете находилась итальянская школа кулинарии, особенно пользовались успехом повар с острова Сицилии. Постепенно поваров итальянской школы начала притеснять более изысканная и утонченная кухня Франции. Их соперничество продолжается и сегодня.

С течением столетий менялся сам человек, его мировоззрение, потребности.

Перемены коснулись и вкусовых ощущений, и предпочтений.

Как и любое другое «творение», кулинария преодолевала разные этапы на пути своего становления: взлеты и падения. Сейчас она стремительно развивается, радуя человечество своими открытиями, новшествами.

В настоящее время кулинарное искусство продолжает совершенствоваться. Создаются яркие и запоминающиеся благодаря интересному дизайну блюда, дающие возможность насладиться незабываемым вкусом и ароматом. Нельзя не обратить внимание на то, что в отличие от прошлых лет современные кулинары в оформлении блюд включают игру различных линий и цветов, асимметрию, обширную и интересную тематику, тем самым нисколько не проигрывая красоте блюд в прошлом.

Если говорить о последних тенденциях и современных технологиях приготовления, оформления блюд, то можно упомянуть такие как молекулярная кухня, фьюжн, фудпейринг. Неотъемлемой частью современной кулинарии является арт-визаж.

В чем же причина введения арт-визажа в современную кулинарию?

В связи с экономическим кризисом 2014-2015 года, затронувшим практически все сферы предпринимательства России, ресторанный бизнес не стал исключением.

Многие действующие в настоящее время кафе и рестораны в стремлении совершенствоваться в условиях нынешнего рынка услуг питания все больше повышают культуру обслуживания на своих предприятиях, профессионализм. Это достигается путем изобретения новых способов оформления блюд, сочетаний цветовой гаммы продуктов, экспериментов со вкусами, применением европейских технологий, ведь европейские и западные кулинары в этой области шагнули далеко вперед. Все это приводит к значительной прибыли заведения, увеличивается количество клиентов, возрастает его популярность.

В России начали открываться специализированные на арт-визаже рестораны и кафе. Название этих заведений подчеркивает свою современность, дань моде, уникальность, стремление привлечь клиентов. Такие рестораны и кафе отличаются не только запоминающимся декором, уютной обстановкой, обслуживанием клиентов с использованием планшетных меню, приготовлением блюд в присутствии заказчика, но и изысканными по вкусовым качествам блюдами, оригинальностью их оформления, что является одной из функций кулинарного визажа. Посетители обязательно обратят свое внимание на подачу, оригинальность блюда и в итоге предприятие приобретет очередного благодарного клиента.

Нужно отметить то, что арт-визаж в кулинарии и в России сейчас развивается большими темпами, становится многогранным, более профессиональным и самостоятельным направлением.

При посещении кафе и ресторанов, посетитель может заметить применение арт-визажа, например, с элементами карвинга, при оформлении банкетных блюд. Это красивые, оригинальные мясные и рыбные нарезки, оригинальные композиции из фруктов и овощей, интересный подбор цветовой гаммы при подаче десертов. Так же, делая заказ горячих блюд, посетители не могут не обратить внимание на своеобразное сочетание компонентов, подачу гарнира, модных ломаных линий соуса.

Естественно, посетители останавливают свой выбор на том предприятии, где им уютно, комфортно, и, самое главное, ждет что-то оригинальное, новое, отличающееся от привычного. Как раз в этом и играет большую роль арт-визаж, ведь прежде, чем сделать тот или иной заказ посетитель первым делом обращает внимание на внешний вид блюда, его оформление.





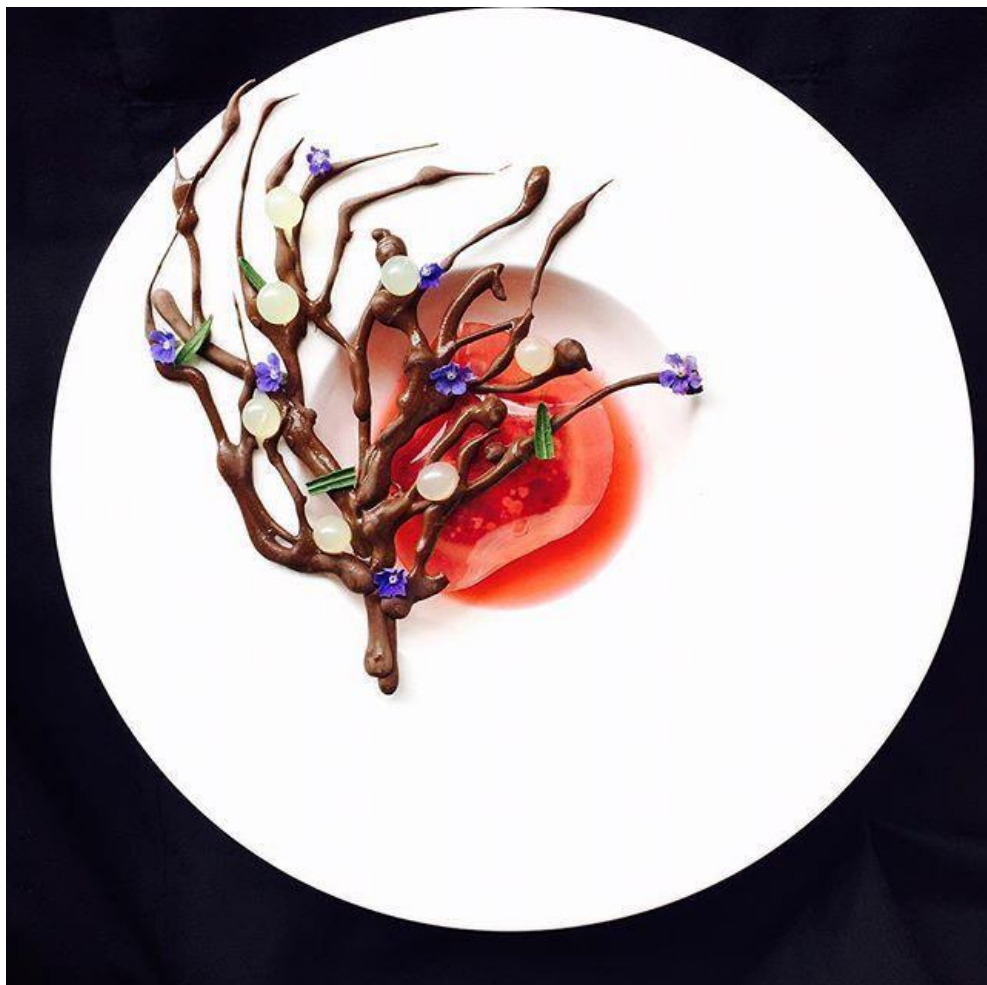


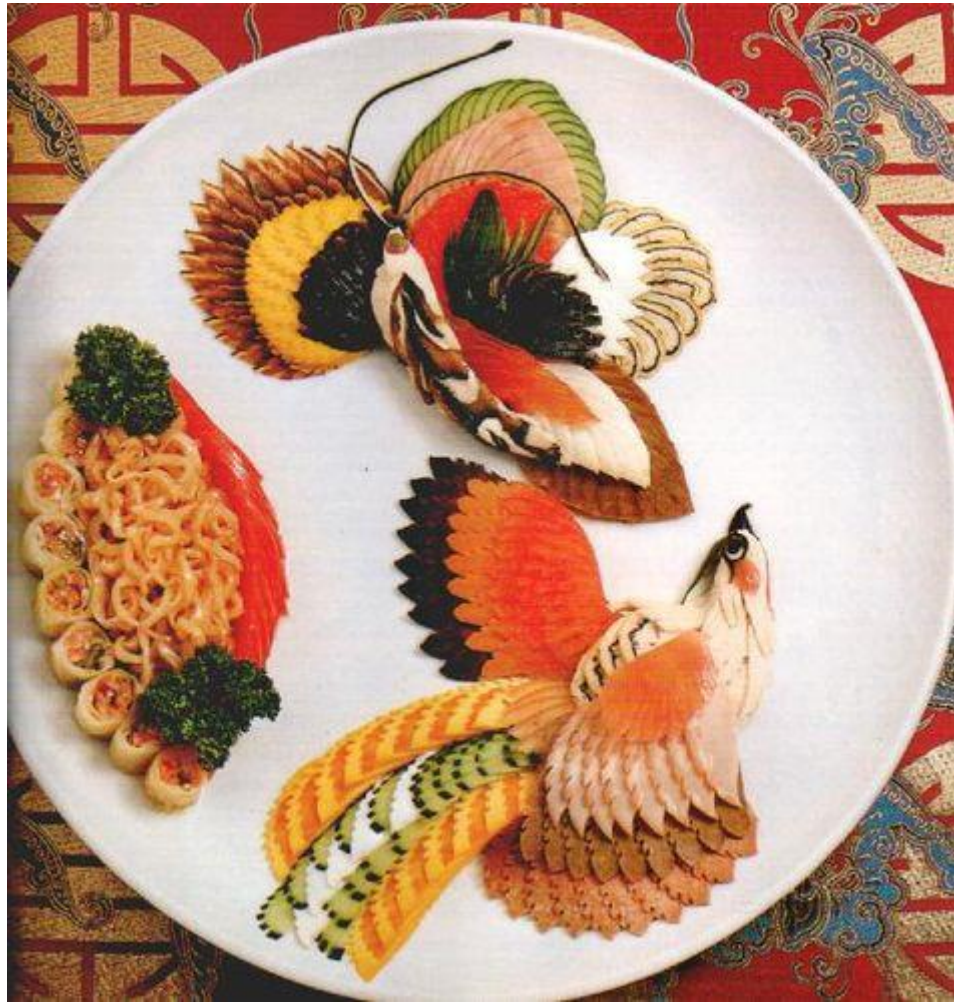




Trendy Mods.Com/Vegetable Face by Alex J.















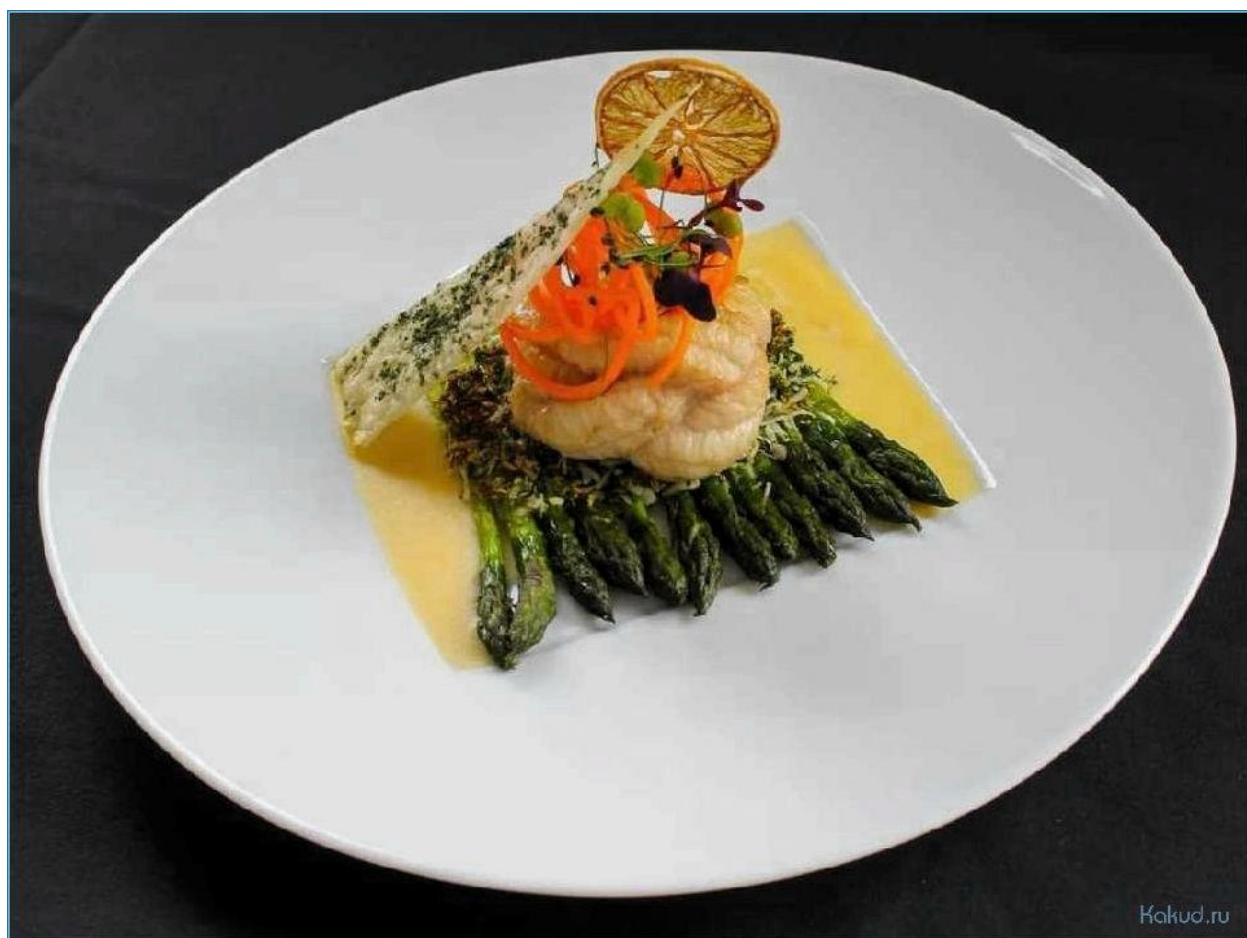






















Подготовила преподаватель Прилепская А.В.