

MISTRZ PRO

KROJENIE I DEKORACJA

36 mistrzowskich technik – półmisek jak z cateringu



36 technik



Krok po kroku



Ze zdjęciami

PÓŁMISKI PRZEKĄSKOWE PREMIUM • MISTRZ PRO

Narzędzia, które naprawdę są potrzebne



Ostry nóż szefa kuchni

- ✓ Tępy nóż gniecie, nie kroi.



Obieraczka

- ✓ Do wstążek i kwiatków z marchewki.



Zestaw foremek

- ✓ Kółko, gwiazdka, serce.



Rękaw z końcówką gwiazdką

- ✓ Do kremów i nadziewania.



Łyżka do kulek

- ✓ Melon, kubeczki z ogórka.



Nóż z ząbkami

- ✓ Tortilla, chleb, tort.



Wykałaczki i patyczki

- ✓ Do mocowania i dekoracji.



Nożyczki kuchenne

- ✓ Winogrona, zioła.

3 złote zasady

1

Wszystko zimne



Schłodzony ser, wędlina i warzywa kroją się czysto.

2

Ostry nóż, jeden ruch



Nie piłuj: przeciągnij ostrze do końca.

3

Równy rozmiar



Oko widzi porządek: każdy kawałek tej samej wielkości.



WĘDLINY I RYBY

01 Różyczka z salami w kieliszku



1. Złóż plasterki na pół.



2. Układaj na brzegu kieliszka, na zakładkę.



3. 4–5 warstw, coraz głębiej.



4. Odwróć: różyczka gotowa.

★ Działa też z salami z indyka.

02 Rulonik z kremem serowym



1. Posmaruj plaster kremem.



2. Zwiń ciasno.



3. Schłódź 20 minut.



4. Pokrój na kawałki 3 cm.

★ Z indykiem, szynką, łososiem.

03 Rzeka z wędlin



1. Złóż plasterki na ćwiartki.



2. Postaw je na sztorc.



3. Wężykiem przez półmisek.



4. Między nie rozmaryn.

★ Poprowadź ją ukośnie przez środek.

04 Wachlarz z wędliny



1. Ułóż 6 plasterków jeden na drugim.



2. Przesuń każdy o 1 cm.



3. Złóż w harmonijkę.



4. Przebij wykałaczką.

★ Z zimną wędliną idzie łatwiej.

WĘDLINY I RYBY

05 Różyczka z łososia



1. Pokrój paski 2 cm.



2. Owiń wokół palca.



3. Postaw na kremie.



4. Gałązka koperku w środek.

★ Tylko z dobrze schłodzonym łososiem.

06 Rożek z indyka



1. Zwiń plaster w rożek.



2. Napełnij kremem serowym.



3. Wsuń szczypiorek.



4. Rzędem na brzegu półmiska.

★ Wygląda jak catering, a to 1 minuta.

SERY

07 Trójkąty z sera



1. Pokrój plaster 1 cm.



2. Pokrój w kwadraty.



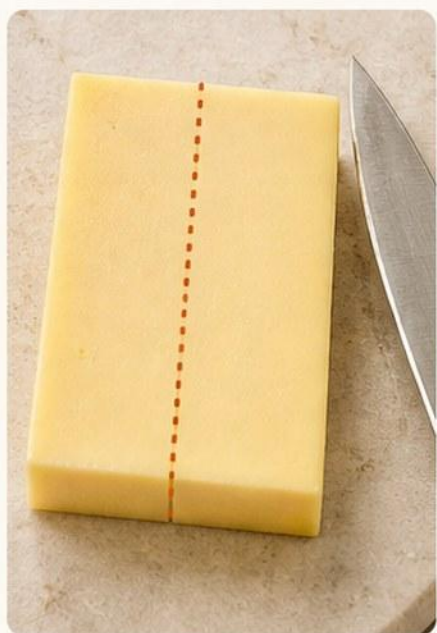
3. Przekrój po skosie.



4. Na półmisek na zakładkę.

★ Do serów twardych: gouda, ser żółty.

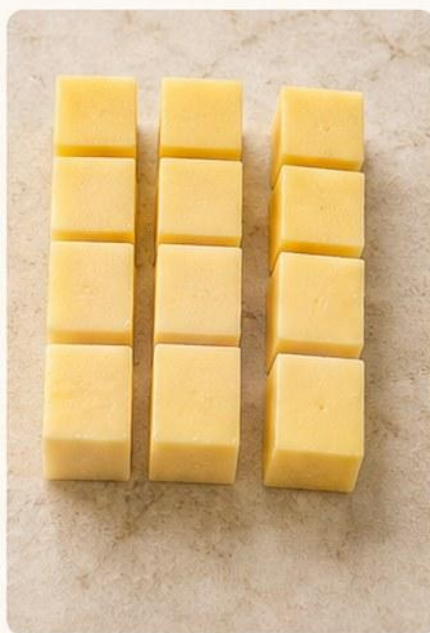
08 Kostka sera na koreczki



1. Plaster 1,5 cm.



2. Paski, potem kostki.



3. Wszystkie jednej wielkości.



4. Nadziewaj na zimno.

★ Równa kostka to znak profesjonalisty.

SERY

09

Kliny brie i camemberta



1. Krój na zimno.



2. Od środka
na zewnątrz.



3. Gorącym,
suchym nożem.



4. Wachlarzem
na półmisek.

★ Przed podaniem 20 minut w temperaturze pokojowej.

10

Krażki z koziego sera



1. Krój nitką
dentystyczną.



2. Krążki 1 cm.



3. Obtocz
w orzechach.



4. Kropla miodu
na wierzch.

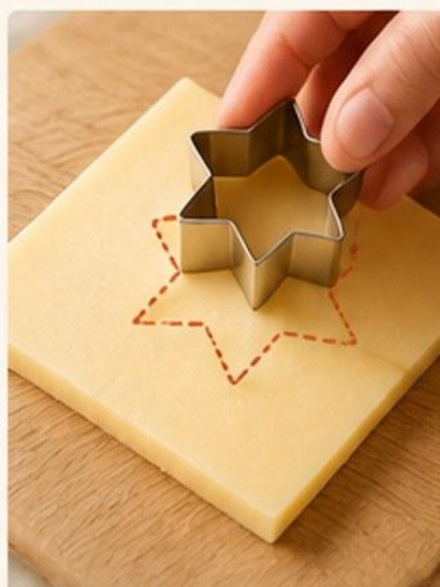
★ Nitka nie rozgniata sera.

SERY

11 Gwiazdki z sera foremką



1. Plaster pół centymetra.



2. Wytnij gwiazdkę.



3. Z resztek kostki.



4. Rozsyp na świąteczny półmisek.

★ Dowolną foremką: serce, kółko.

12 Płatki parmezanu



1. Krótki, mocny nóż.



2. Łam, nie krój.



3. Nieregularne kawałki.



4. Kropla kremu balsamicznego.

★ Najlepiej wygląda przełamana powierzchnia.

WARZYWA

13 Różyczka z rzodkiewki



1. Odetnij oba końce.

2. 4–5 nacięć dookoła.

3. W środku jeszcze rząd.

4. Lodowata woda na 30 minut.

★ Rozwija się w lodowatej wodzie.

14 Fala ze wstążki ogórka



1. Obieraczką długa wstążka.

2. Falą na patyczek.

3. Między nią mozzarella.

4. Kropla oliwy.

★ Najładniej z ogórkiem szklarniowym.

15 Kubeczki z ogórka



1. Walce po 4 cm.



2. Wydraż łyżeczką,
dno zostaw.



3. Napełnij kremem.



4. Gałązka koperku
na wierzch.

★ Osusz ręcznikiem papierowym.

16 Różyczka z pomidora



1. Obierz dookoła
jedną wstążkę.



2. Zwiń wstążkę.



3. Skórką na
zewnątrz.



4. Obok listek
bazylii.

★ Z jędrnego, dużego pomidora.

WARZYWA

17 Kwiatki z marchewki



1. Obierz marchewkę.



2. 5 nacięć V wzdłuż.



3. Pokrój w plasterki.



4. Gotowe kwiatki.

★ Na sałatkę, kanapkę, brzeg półmiska.

18 Miseczka z papryki



1. Odetnij wierzch papryki.



2. Usuń pestki.



3. Napełnij dipem.



4. Postaw na środku półmiska.

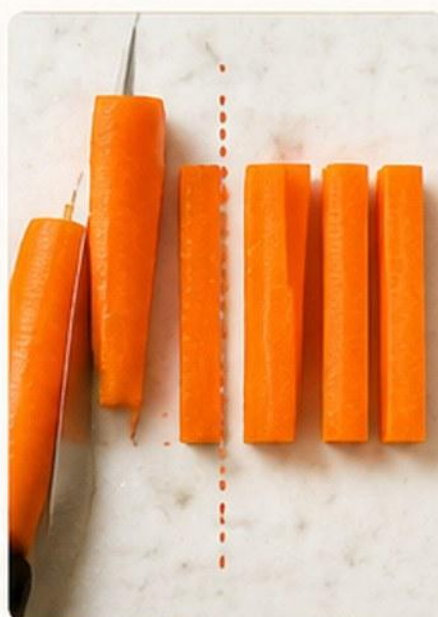
★ Czerwona, żółta, zielona: trzy miseczki.

WARZYWA

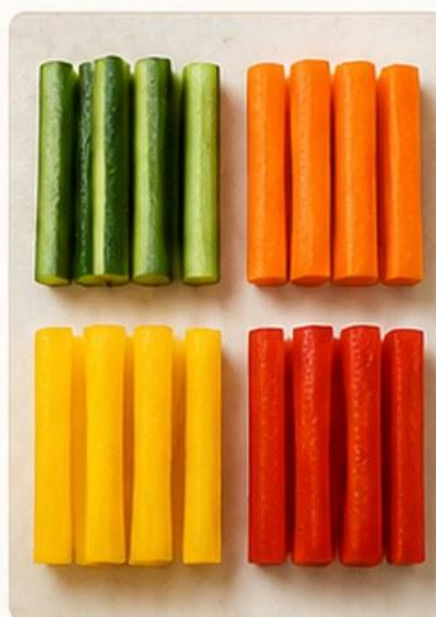
19 Równe patyczki warzywne



1. Długość 8–9 cm.



2. Patyczki grubości 1 cm.



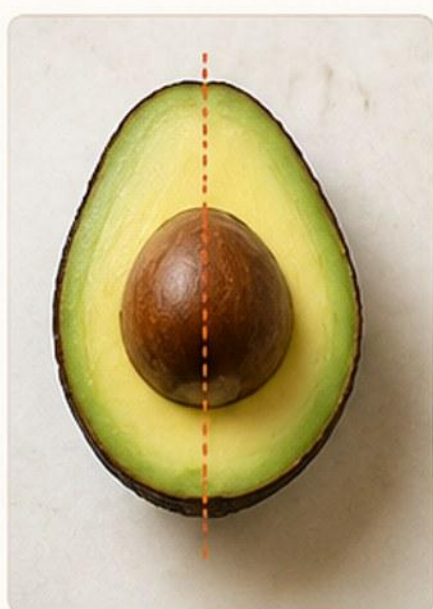
3. Pęczkami według koloru.



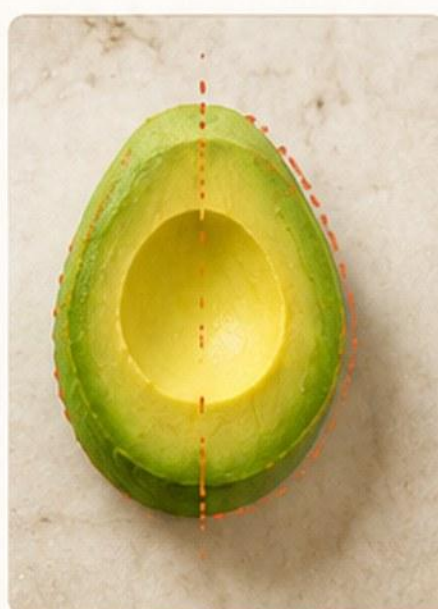
4. Chłodzone w mokrym papierze.

★ Równy patyczek = uporządkowany półmisek.

20 Wachlarz z awokado



1. Na pół, pestka precz.



2. Obierz ze skórki.



3. Cienkie plasterki.



4. Rozsuń w wachlarz, sok z cytryny.

★ Zawsze krój na samym końcu.

WARZYWA

21 Biedronka z pomidorka



1. Przekrój na pół.



2. Nacięcie: skrzydełka.



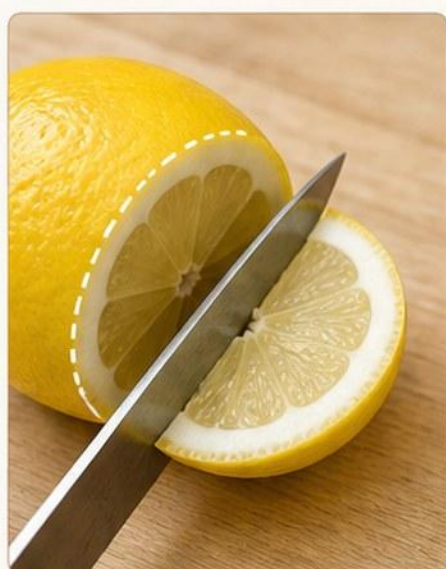
3. Główka z oliwki.



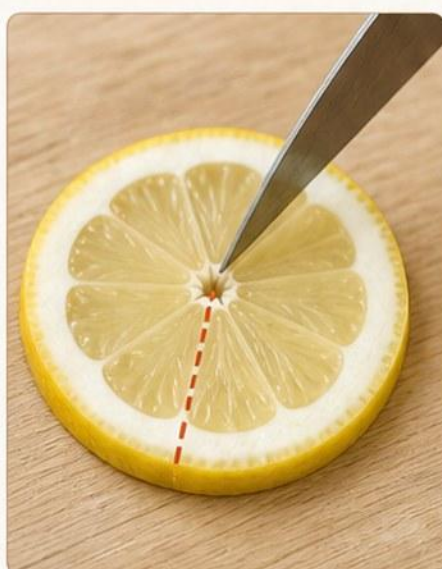
4. Kropki kremem balsamicznym.

★ Na urodzinach dziecka znika pierwsza.

22 Skrecona cytryna



1. Cienki plasterek.



2. Natnij do środka.



3. Skreć.



4. Na przekąski rybne.

★ Także z limonką i pomarańczą.

OWOCE

23 Wachlarz z truskawki



1. Szypułka zostaje.

2. 4-5 cięć, nie do końca.

3. Rozsuń.

4. Obok deserów.

★ Ostрым, cienkim nożem.

24 Kiście winogron



1. Nożyczkami kiście po 5-6 owoców.

2. Umyj i osusz.

3. W luki na półmisku.

4. Latem zamrożone.

★ Mała kiść jest elegantsza niż pojedyncze owoce.

OWOCE

25 Kulki z melona



1. Łyżka do kulek w miąższ.



2. Obróć ją do końca.



3. Trzymaj w chłodzie.



4. Na patyczek z fetą.

★ Melon i arbuz na zmianę.

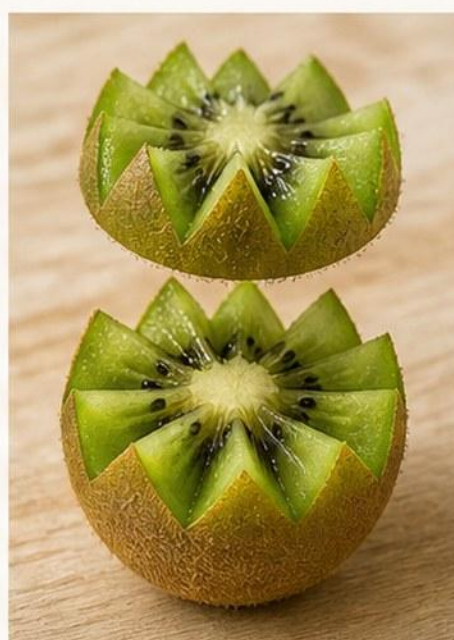
26 Korona z kiwi



1. Zygzak dookoła.



2. Wbijaj do środka.



3. Rozdziel obie połówki.



4. Korona gotowa.

★ Także z pomarańczy i melona.

OWOCE

27

Świeże jabłko i gruszka



1. Cienkie cząstki.



2. Woda z cytryną
na 2 minuty.



3. Osusz.



4. Obok serów.

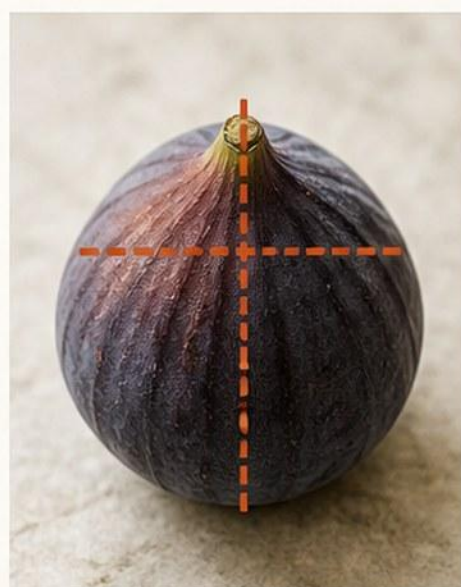
★ Tak nie ściemnieje przez wiele godzin.

28

Ćwiartki figi



1. Odetnij szypułkę.



2. Natnij na krzyż.



3. Rozchyl od spodu.



4. Kozi ser do środka.

★ Jesienią najpiękniejsza ozdoba półmiska.

29 Krążki foremką



1. Chleb tostowy w kromkach.



2. 4 krążki z kromki.



3. Resztki na grzanki.



4. Podpiecz 5 minut.

★ Ø 4,5 cm: jeden kęs.

30 Crostini cięte po skosie



1. Bagietka po skosie, 1 cm.



2. Oliwa pędzelkiem.



3. 200 °C, 6–8 minut.



4. Natrzyj czosnkiem.

★ Można zrobić dzień wcześniej.

PIECZYWO I PODSTAWY

31 Krojenie roladek z tortilli



1. Smaruj do brzegu, cienko.



2. Zwiń ciasno.



3. W folii 1 godzina w lodówce.



4. Nożem z ząbkami co 2 cm.

★ Dzięki chłodzeniu się nie rozpada.

32 Koszyczki z tortilli



1. Wytnij krążek 8 cm.



2. Wciśnij w formę do muffinek.



3. 180 °C, 8 minut.



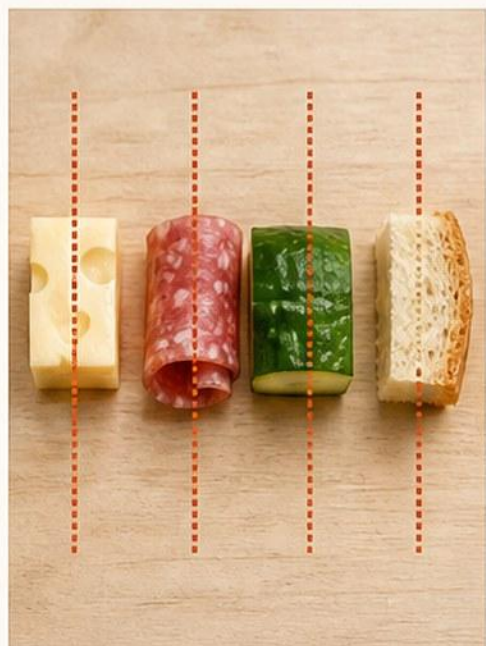
4. Napełnij po ostygnięciu.

★ Z jednej tortilli 4 koszyczki.

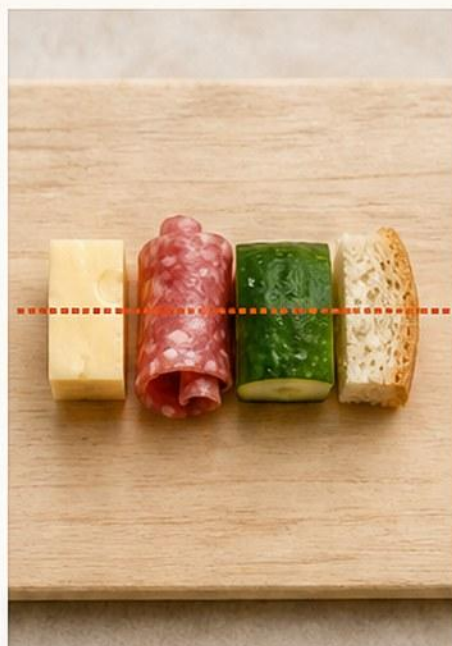
PIECZYWO I PODSTAWY

33

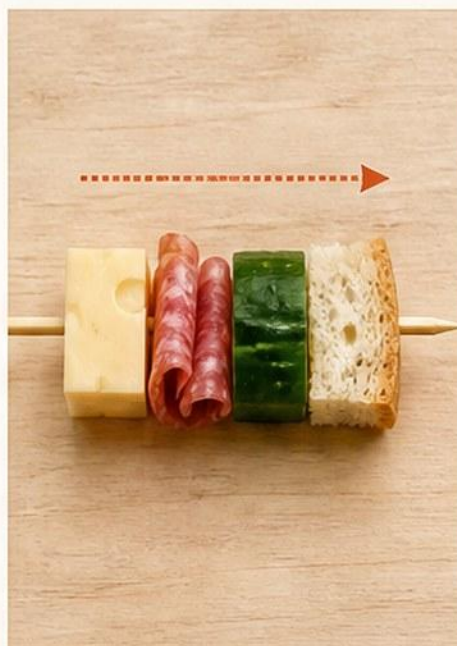
Równe koreczki



1. Równe kawałki.



2. Zawsze ta sama kolejność.



3. Ułożone w jedną stronę.



4. Ładna strona na wierzchu.

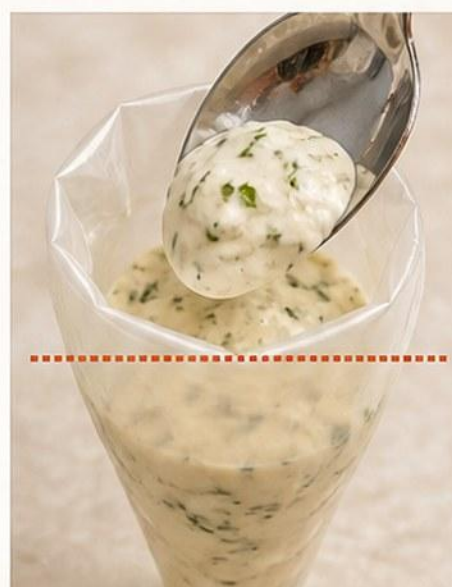
★ To odróżnia domowe od cateringu.

34

Krem z rękawa



1. Końcówka gwiazdka w rękawie.



2. Napełnij do połowy łyżką.



3. Skręć koniec.



4. Wyciskaj pionowo.

★ Działa też z rogiem woreczka.

WYKOŃCZENIE

35 Zieleń w luki



1. Gałązki rozmarynu.



2. Bazylia, koperek.



3. Rukola na brzegi.



4. Żadnych pustych białych plam.

★ Zieleń spaja cały półmisek.

36 Połysk i zdjęcie



1. Oliwa pędzelkiem.



2. Ostatnie posypanie: pieprz, ziarna.



3. Wytrzyj brzeg półmiska.



4. Zdjęcie przy oknie, z góry.

★ Dobre zdjęcie sprzeda kolejny półmisek.

Kontrola przed podaniem

- ✓ Każdy kawałek tej samej wielkości
- ✓ Żadnych pustych białych plam na półmisku
- ✓ Jest wysokość: miseczki, różyczki, koreczki
- ✓ Kolory w plamach, oddzielone zielenią
- ✓ Brzeg półmiska czysty
- ✓ Zdjęcie z góry, w naturalnym świetle

