

Ваши дети плохо кушают? Тогда вам стоит подумать над оформлением детских блюд. Вы никогда не уговорите малыша съесть салат и морковь, если он заупрямился. Но попробуйте это же блюдо преподнести в совсем ином виде. Как минимум вы увидите удивление и радость на лице малыша.



Даже самые обычные продукты можно красиво и аппетитно разложить на тарелке.



Из ломтиков вареной колбасы



Самая полезная на свете - гречневая каша.





Сервируя блюдо, используйте фигурную раскладку продуктов на тарелке



В сервировке блюда для украшения используйте естественную форму продуктов.



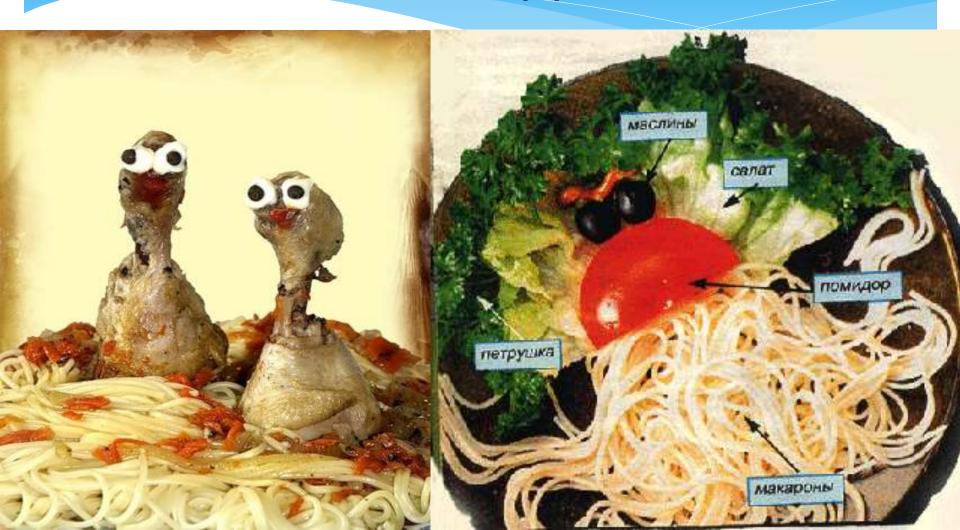
Картофельное пюре "Паутинка"



Рисовая каша.



Оформление горячих блюд





Фаршированные помидоры (начинка - салат, паштет и т.д.). Ножки из ломтиков сыра



Салат-змейка. Склеивается густой сметаной или майонезом из ломтиков свежего огурца и других овощей, мяса, колбасы и т.д. Все по вкусу и фантазии.

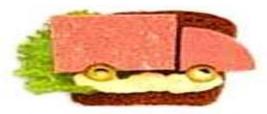




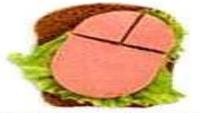
Оформление бутербродов



ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



ЗАВТРАК ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА



Украшение поверх картофельного пюре



Мышка из яйца, редиса, моркови.

Такие глазки для мышки можно сделать, залив желе драже «изюм в шоколаде», изюминки, икринки, ягодки, кусочки овощей и др. В качестве формочек для заливки используйте пластиковые упаковки от таблеток.













Красиво оформленный салат съест с удовольствием любой малыш







Берём сосиски режем на три части, прокалываем сосиски (сухими) спагетти, затем кладём в кипящую подсоленную воду и варим 15 мин с добавлением в воду подсолнечного масла.



Фигурная выпечка для малышей





