



Секреты Украшения блюд

ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИЗ САМЫХ ОБЫЧНЫХ БЛЮД

Попытка руководства в фотографии от самого известного
шеф-повара России Евгения Мороз



Евгений Мороз

Секреты украшения блюд праздничного стола

Текст предоставлен издательством «АСТ»

<https://litres.ru/656025>

Евгений Мороз. Секреты украшения блюд праздничного стола: АСТ,

Астрель; Москва; 2010

ISBN 978-5-17-068554-7, 978-5-271-28894-4

Аннотация

<rp>Евгений Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса. Член Межрегиональной ассоциации кулинаров (МАК) России. Награжден «За высокий профессионализм» в номинации «Лучшая национальная кухня гостиничного ресторана», а также почетным знаком «Кулинарная элита России». **</rp>** **<rp>**Работал в престижнейших ресторанах Москвы: «Звездное небо» в отеле «Интурист», в ресторанах отеля «Космос», в ресторане гостиницы «Тверская». Обладатель диплома с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «фигурное нарезание овощей и фруктов». **</rp>** **<rp>**В данной книге Евгений Мороз расскажет, как из авокадо сделать экзотический цветок, из моркови – букет роз или золотую рыбку, а огурец превратить в виноградную лозу. Каждый рецепт сопровождается пошаговыми иллюстрациями

и подробными комментариями.</p> <p>Благодаря этой книге
каждое блюдо, приготовленное вами, будет не просто вкусным,
а сказочно вкусным! Создавайте необычные украшения из
обычных овощей и фруктов, и радуйте ими себя и своих родных
и друзей!</p>

Содержание

Об авторе	5
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Евгений Мороз

Секреты украшения блюд праздничного стола

Об авторе

Евгений Владимирович Мороз – один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса.

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

С момента открытия «Мариотт гранд-отеля» на протяжении 8 лет – шеф-повар русской кухни ресторана «Русский погребок».

Был членом жюри и выступал как мастер-класс на крупнейших конкурсах, фестивалях и международных чемпионатах под эгидой МАК России в Кисловодске, Кирове, Благовещенске, Перми, Томске, Челябинске, Ростове-на-Дону, Донецке, Уфе, Ярославле и Казани.

В 1998 г. на первой Ассамблее «Ресторанный мир Экспо-98» занял II место среди профессионалов ресторанной

индустрии.

В 2000 г. – Почетная грамота от Президента США Б. Клинтона во время визита в Москву.

В 2001 г. – Почетная грамота за вклад в успешную организацию пребывания президента США Дж. Буша в России.

В 2002 г. прошел обучение и получил диплом с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «Фигурное нарезание овощей и фруктов».

В 2002 г. его заслуги отмечены высшей наградой МАК России – «Знаком Достоинства».

В 2003 г. президент фирмы «Кристиан Диор» выразил свою благодарность за лучшую кухню в Москве.

В 2005 г. всемирно известный институт ВАТЕЛЬ во Франции наградил его дипломом за выдающийся вклад в развитие национальной отечественной кулинарии, распространение и повышение престижа на международном уровне.

В 2007 г. удостоен высшей награды Ассоциации кулинаров Москвы – «Знаком Признания».

В 2007 г. окончил курс «Высокая французская кухня» института Поля Бокюза во Франции.

В 2008 г. награжден почетным знаком «Кулинарная элита России».

В 2008 г. Правительство Москвы, Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы наградили знаком «За многолетний и добросовестный труд в системе потреби-

тельского рынка и услуг города Москвы».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.