

وسایل سفره آرای

در سفره آرای از چه وسایلی استفاده می‌شود؟ کاربرد هر وسیله در سفره آرای چیست؟ چگونه می‌توانیم با استفاده از میوه، سفره آرای کنیم؟

سفره آرای شامل دیزاین و تزئین انواع غذاها، دسرها، میوه‌ها و هر چیز دیگری که به زیبایی بیشتر سفره کمک می‌کند، می‌شود. به کمک سفره آرای می‌توانید میزهای پذیرایی زیبایی را در مجالس و مهمانی‌ها داشته باشید. برای سفره آرای به وسایلی نیاز داریم که در ادامه به معرفی این وسایل می‌پردازیم.

از وسایل مورد نیاز در سفره آرای می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:



قاشق توپی

از قاشق توپی می‌توان برای خالی کردن داخل میوه‌ها و سبزیجات استفاده کرد. در واقع قاشق توپی این امکان را به شما می‌دهد که میوه‌ها و سبزیجات را به شکل‌های زیبا تزئین کنید.



ورقه کن فنری

با استفاده از ورقه کن فنری می‌توان سبزیجات را به صورت فنری برش زد. این وسیله این امکان را به شما می‌دهد که سبزیجات را به صورت فنری تزئین و در سفره آرایشی از آنها استفاده کند.

کاتر دو طرفه

کاتر دو طرفه یکی دیگر از وسایل مورد نیاز برای سفره آرایشی می‌باشد. از کاتر دو طرفه برای فنری کردن میوه‌هایی همچون هویج، خیار و حتی سیب زمینی استفاده می‌کنند.

مجموعه اسکنه‌ها

اسکنه‌ها دارای انواع مختلفی می‌باشند که از آنها برای حکاکی میوه‌ها به صورت U، V و دیگر اشیاء استفاده می‌کنند. میوه‌هایی همچون سیب را می‌توان با استفاده از اسکنه تزئین کرد.

مجموعه قالب‌ها

قالب‌ها انواع مختلفی دارند که از آن‌ها برای تزئین میوه و سبزیجات در سفره آرایشی استفاده می‌کنند.



مجموعه چاقوهای مناسب میوه و سبزیجات

مطابق تصویر، از چاقوهای شماره 1 تا 3 برای حکاکی شیارهای مختلف میوه، از چاقوهای شماره 4 تا 6 برای خارج کردن داخل سبزیجات و از چاقوی شماره 7 برای کنده کاری و ایجاد شیارهای مستقیم استفاده می‌شود.



مجموعه چاقوهای مناسب برای گوشت و مرغ

مطابق تصویر، از چاقوی شماره 1 برای ورقه کردن میوه‌های بلند یا گوشت، از چاقوی شماره 2 برای بریدن و ورقه کردن، از چاقوی شماره 3 تا 5 برای خرد کردن و بریدن و از چاقوی شماره 6 به عنوان ساطور برای بریدن و خرد کردن استفاده می‌کنند.



مجموعه رنده ها

مطابق تصویر، از رنده شماره 1 تا 3 برای ایجاد رشته‌های بلند نازک سیب زمینی، کدو و پنیر، از رنده شماره 4 برای بریدن و ورقه کردن، از رنده شماره 5 برای فرم دادن به میوه‌هایی همچون خیار و هویج و از رنده شماره 6 به عنوان پوست کن دو طرفه برای پوست کردن میوه‌ها و سبزیجات استفاده می‌کنند.



سفره آرایشی با گل رز

وسایل مورد نیاز برای تزئین پیاز به صورت گل رز:

پیاز، چاقو، چاقو حکاکی و رنگ خوراکی

نحوه درست کردن گل رز با استفاده از پیاز:

(1) در ابتدا پوست پیاز را از پیاز جدا کنید.

(2) یک سوم سر پیاز را برش بزنید.

(3) از قسمت بیرونی پیاز بر روی اولین لایه 5 گلبرگ ایجاد کنید.

- 4) گلبرگ‌های ایجاد شده در مرحله قبل را فرم دهید.
- 5) لایه‌های بعدی پیاز را نیز همانند لایه اول گلبرگ بزنید.
- 6) گلبرگ زدن را تا آخرین لایه پیاز ادامه دهید.
- 7) در یک کاسه آب مقداری رنگ خوراکی بریزید.
- 8) گل‌های رز ایجاد شده را در آب رنگی قرار دهید.

سفره آرایبی با گل مینا

وسایل مورد نیاز برای درست کردن گل مینا:

ترب، هویج، پوست کن و یا چاقو، چاقو کنگره ای و نخ

نحوه درست کردن گل مینا با استفاده از ترب و هویج:

- 1) پوست ترب را جدا کنید.
- 2) ترب را به صورت ورقه‌ای با چاقو کنگره ای برش بزنید.
- 3) رقه‌های ترب را دور هویج بپیچد و سپس آن را با نخ محکم ببندید.
- 4) گل مینا شما آماده است و می‌توانید از آن در سفره آرایبی استفاده کنید.

سفره آرایبی با گل بنفشه

وسایل مورد نیاز برای درست کردن گل بنفشه:

کلم قرمز و چاقو حکاکی

نحوه درست کردن گل بنفشه با استفاده از کلم قرمز:

- 1) لبه برگ‌های کلم قرمز را با استفاده از چاقو به صورت گلبرگ برش بزنید.
- 2) برگ‌های داخلی کلم قرمز را همانند مرحله اول به صورت گلبرگ برش بزنید.
- 3) لبه گلبرگ‌ها را به گونه‌ای برش بزنید که قسمت سفید داخل کلم مشخص شود.
- 4) گل‌های آماده شده را در آب سرد قرار دهید تا باز شود.

سفره آرایي با سبد گل

وسایل مورد نیاز برای درست کردن سبد گل:

گوجه فرنگی، قاق توپی، اسکنه و چاقو

نحوه درست کردن سبد گل با استفاده از گوجه فرنگی:

- (1) در ابتدا برای درست کردن دسته سبد، گوجه فرنگی را صورت طولی در دو خط از مرکز به فاصله نیم سانتی متر از یکدیگر برش بزنید.
- (2) با استفاده از اسکنه، لبه سبد را فرم دهید.
- (3) پوسته لبه سبد را با استفاده از نوک چاقو از گوجه فرنگی جدا کنید.
- (4) داخل گوجه فرنگی را با استفاده از قاشق توپی خالی کنید.
- (5) سبد شما آماده است و در این مرحله می‌توانید گل‌های ریزی را در سبد قرار دهید.



در این مقاله به بررسی وسایل سفره آرایي پرداخته‌ایم. امیدواریم با ارائه این مقاله توانسته باشیم اطلاعات مفیدی در رابطه با وسایل سفره آرایي و همچنین نحوه استفاده و کاربرد آنها در اختیار شما عزیزان قرار دهیم.

شما می‌توانید برای مشاهده محتوای آموزشی بیشتر، در زمینه کسب و کار، پوست و زیبایی، زبان و مهاجرت، خانه و خانواده، ورزش، سرگرمی و... به وبسایت 118 فایل مراجعه کنید.