



모듬과일



모듬과일

재료

메론 1/2개, 키위 1개, 오렌지 1개, 사과 1/2개, 바나나 1개, 포도 100g, 체리, 파세리

조리방법

- 메론: 반으로 2번 잘라 4등분하여 배 모양으로 만들고 밑면은 먹기 좋게 칼로 떠서 제자리에 담는다.
 - 키위와 오렌지: 키위는 껍질을 벗기고 1cm 두께로 둥글게 썰고, 오렌지는 껍질을 벗겨 한쪽씩 떼어 놓는다.
 - 사과: 8등분하여 씨를 도려낸 후 껍질 쪽에 칼금을 넣고 한쪽만 벗겨낸다.
 - 바나나: 양끝을 자르고 5cm 길이로 토막 낸 다음, 밑면에서 1cm 정도 남기고 중심에 칼집을 넣어 어긋하게 썬다.
 - 완성: 모든 과일을 보기 좋게 담고 체리와 파세리로 장식한다.
-

Assorted Fruit Platter

Ingredients

1/2 Melon, 1 Kiwi, 1 Orange, 1/2 Apple, 1 Banana, 100g Grapes, Cherries, Parsley

Instructions

- Melon: Cut into quarters, shape like a boat, and slice the bottom for easy eating.
 - Kiwi & Orange: Peel kiwi and slice into 1cm rounds; peel orange and separate segments.
 - Apple: Cut into eighths, remove seeds, score the skin, and peel only one side.
 - Banana: Trim ends, cut into 5cm pieces, score lengthwise leaving 1cm, and slice diagonally.
 - Finish: Arrange fruits attractively and garnish with cherries and parsley.
-

水果拼盤

材料

哈密瓜 1/2個, 奇異果 1個, 柳橙 1個, 蘋果 1/2個, 香蕉 1根, 葡萄 100g, 櫻桃, 香芹

烹調步驟

- 哈密瓜：切成四等份呈船型，底部切開方便食用。
 - 奇異果與柳橙：奇異果去皮切成 1cm 厚圓片；柳橙去皮分瓣。
 - 蘋果：切成八等份去籽，皮上劃線後剝去一側皮。
 - 香蕉：去頭尾切成 5cm 段，底部留 1cm 劃開中心，斜切造型。
 - 完成：將水果擺盤，以櫻桃與香芹裝飾。
-

水果拼盘

材料

哈密瓜 1/2个, 猕猴桃 1个, 橙子 1个, 苹果 1/2个, 香蕉 1根, 葡萄 100g, 樱桃, 香芹

烹调步骤

- 哈密瓜：切成四等份呈船型，底部切开方便食用。
- 猕猴桃与橙子：猕猴桃去皮切成 1cm 厚圆片；橙子去皮分瓣。
- 苹果：切成八等份去籽，皮上划线后剥去一侧皮。
- 香蕉：去头尾切成 5cm 段，底部留 1cm 划开中心，斜切造型。
- 完成：将水果摆盘，以樱桃与香芹装饰。

フルーツ盛り合わせ

材料

メロン 1/2個, キウイ 1個, オレンジ 1個, りんご 1/2個, バナナ 1本, ぶどう 100g, チェリー, パセリ

作り方

- メロン: 4等分にして舟形にし、底面を切り離して食べやすくする。
 - キウイとオレンジ: キウイは皮をむいて1cmの輪切りにし、オレンジは皮をむいて房に分ける。
 - りんご: 8等分にして種を取り、皮に切り込みを入れて片側だけむく。
 - バナナ: 両端を切り5cmの筒切りにし、底を1cm残して切り込みを入れ、斜めに切る。
 - 完成: 果物をきれいに盛り付け、チェリーとパセリで飾る。
-

Obstplatte

Zutaten

1/2 Melone, 1 Kiwi, 1 Orange, 1/2 Apfel, 1 Banane, 100g Weintrauben, Kirschen, Petersilie

Zubereitung

- Melone: Vierteln, wie ein Boot formen und den Boden zum Verzehr einschneiden.
- Kiwi & Orange: Kiwi schälen und in 1cm Scheiben schneiden; Orange schälen und in Segmente teilen.
- Apfel: Achteln, entkernen, die Schale einritzen und eine Seite schälen.
- Banane: Enden abschneiden, in 5cm Stücke schneiden, unten 1cm intakt lassen, in der Mitte einschneiden und schräg schneiden.

- Finish: Obst attraktiv anrichten und mit Kirschen und Petersilie garnieren.
-

Assortiment de fruits

Ingrédients

1/2 Melon, 1 Kiwi, 1 Orange, 1/2 Pomme, 1 Banane, 100g Raisins, Cerises, Persil

Préparation

- Melon: Coupez en quartiers, formez des bateaux, et coupez le fond pour faciliter la dégustation.
 - Kiwi & Orange: Épluchez le kiwi et coupez en rondelles de 1cm ; épluchez l'orange et séparez les quartiers.
 - Pomme: Coupez en huitièmes, retirez les pépins, incisez la peau et pelez d'un seul côté.
 - Banane: Coupez les extrémités, coupez en tronçons de 5cm, incisez au centre en laissant 1cm à la base et coupez en biais.
 - Finition: Disposez joliment les fruits et décorez avec des cerises et du persil.
-

Plato de frutas surtidas

Ingredientes

1/2 Melón, 1 Kiwi, 1 Naranja, 1/2 Manzana, 1 Plátano, 100g Uvas, Cerezas, Perejil

Preparación

- Melón: Corte en cuartos, dé forma de barco y corte la base para facilitar el consumo.
- Kiwi y Naranja: Pele el kiwi y corte en rodajas de 1cm; pele la naranja y separe en gajos.
- Manzana: Corte en octavos, quite las semillas, haga una incisión en la piel y pele solo un lado.
- Plátano: Corte los extremos, corte en trozos de 5cm, haga una incisión en el centro dejando 1cm en la base y corte en diagonal.
- Finalizar: Disponga las frutas atractivamente y decore con cerezas y perejil.

Ассорти из фруктов

Ингредиенты

1/2 Дыни, 1 Киви, 1 Апельсин, 1/2 Яблока, 1 Банан, 100г Винограда, Вишня, Петрушка

Приготовление

- Дыня: Разрежьте на четвертинки, придайте форму лодочки, подрежьте дно для удобства.
- Киви и апельсин: Очистите киви, нарежьте кружочками по 1см; очистите апельсин и разделите на дольки.
- Яблоко: Разрежьте на восьмушки, удалите семена, надрежьте кожуру и снимите её с одной стороны.
- Банан: Отрежьте концы, нарежьте кусочками по 5см, сделайте надрез в центре, оставив 1см в основании, и нарежьте по диагонали.
- Завершение: Красиво выложите фрукты и украсьте вишней и петрушкой.

