

## *περιεχόμενα*

ΕΙΣΑΓΩΓΗ . . . . .	9
ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ . . . . .	11

### **ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

---

Σκεύη – Εργαλεία – Μηχανήματα – Λινά – Χρώματα. . . . .	13
---	----

### **ΑΝΑΔΕΙΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ**

---

Επιλογή σκευών, του χώρου, του χρόνου, της εκδήλωσης, του φωτισμού . . . . .	14
---	----

### **ΤΡΟΠΟΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ**

---

#### **A) ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	15
2) Εξοπλισμός. . . . .	15
3) Είδη λαχανικών . . . . .	16
4) Τεχνικά στοιχεία . . . . .	16
5) Φωτογραφίες από κηπευτικά και διακοσμήσεις λαχανικών . . . . .	19
6) Κοψίματα και διακοσμήσεις . . . . .	27
• Σε αγγούρι . . . . .	27

• Σε παντζάρι.....	34
• Σε μελιτζάνα.....	38
• Σε ραπανάκι.....	41
• Σε πράσο.....	43

## **B) ΦΡΟΥΤΑ**

1) Γενικές πληροφορίες.....	46
2) Εξοπλισμός.....	46
3) Φρούτα και υγεία.....	46
4) Τα γνωστότερα είδη φρούτων.....	46
5) Τεχνικά στοιχεία.....	48
6) Φωτογραφίες από φρούτα και διακοσμήσεις φρούτων.....	55
7) Κοψίματα και διακοσμήσεις.....	61
• Σε λεμόνι.....	61
• Σε ακτινίδιο.....	63
• Σε φράουλα.....	64
• Σε μήλο.....	66
• Σε καρπούζια, πεπόνια και κολοκύθες.....	68

## **Γ) ΚΡΕΑΤΑ**

1) Γενικές πληροφορίες.....	75
2) Εξοπλισμός.....	76
3) Είδη κρεάτων.....	76
4) Τεχνικά στοιχεία.....	77
5) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις κρεάτων.....	78

## **Δ) ΨΑΡΙΑ**

1) Γενικές πληροφορίες.....	88
2) Εξοπλισμός.....	90
3) Είδη ψαριών.....	90
4) Τεχνικά στοιχεία.....	92
5) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις ψαριών.....	95
6) Διακοσμήσεις σε καθρέπτες.....	99
• Κρέατα – Λαχανικά – Ψάρια.....	99

## **E) ΖΥΜΗ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	103
2) Η διατήρηση του αλευριού . . . . .	103
3) Εξοπλισμός . . . . .	103
4) Διάφορες μορφές ζύμης . . . . .	104
5) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις σε ζύμες . . . . .	105
6) Διακοσμήσεις σε ζύμες . . . . .	131

## **ΣΤ) ΒΟΥΤΥΡΟ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	132
2) Εξοπλισμός . . . . .	132
3) Τεχνικά στοιχεία . . . . .	132
4) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις σε βούτυρο . . . . .	134

## **Ζ) ΖΑΧΑΡΗ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	137
2) Μορφές ζάχαρης . . . . .	137
3) Εξοπλισμός . . . . .	137
4) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις σε ζάχαρη – καραμέλα . . . . .	138

## **Η) ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	142
2) Εξοπλισμός . . . . .	142
3) Τεχνικά στοιχεία . . . . .	143
4) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις σε σοκολάτα . . . . .	143

## **Θ) ΑΝΘΟΚΟΜΙΑ**

1) Γενικές πληροφορίες . . . . .	154
2) Εξοπλισμός . . . . .	154
3) Στοιχεία και αρχές σύνθεσης . . . . .	154
4) Σχεδιασμός – Μορφές ανθικών συνθέσεων . . . . .	158
5) Τεχνικά στοιχεία . . . . .	158
6) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις ανθικών συνθέσεων . . . . .	161

## Ι) ΠΑΓΟΣ

1) Γενικές πληροφορίες .....	167
2) Εξοπλισμός .....	167
3) Φωτογραφίες από διακοσμήσεις σε πάγο .....	168
ΕΠΙΛΟΓΟΣ .....	171
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	173