

Cách tía một số loại củ quả trang trí

Các món ăn sẽ bắt mắt và hấp dẫn hơn rất nhiều nếu được trang trí thêm những bông hoa tía từ các loại rau củ quả. Những hướng dẫn đơn giản dưới đây sẽ giúp bạn trở tài.

Trái tim cà chua

Chọn trái cà chua bột, căng, mọng, bỏ đôi, úp mặt cắt xuống thớt rồi xắt lát hai mặt bên giống như chữ V sao cho đều nhau khoảng 0,5 cm, xắt khéo để không bị rời. Dùng tay đẩy nhẹ những lát cắt đó tạo thành những hình tim xếp liền nhau.



Nơ hành

Lấy phần cọng trắng và xanh của hành tươi khoảng 5 cm, lồng 1 lát ớt vào giữa rồi dùng kéo tía đều hai đầu, ngâm trong nước lạnh.



Vương miện hành

Chọn những củ hành to, tròn cắt bỏ phần 1/3 củ (tính từ phần gốc), tỉa đều các cánh sao cho giống như một chiếc vương miện. Khi bày ra đĩa, cắt bỏ phần cuống.



Hoa ớt

Chọn trái ớt thẳng đều, xắt bỏ phần đầu, dùng kéo sắc cắt những đường thẳng gần đến cuống rồi ngâm trong nước lạnh. Bông hoa ớt này rất hợp trang trí cho món gỏi, nộm.



Lát chanh hình quạt

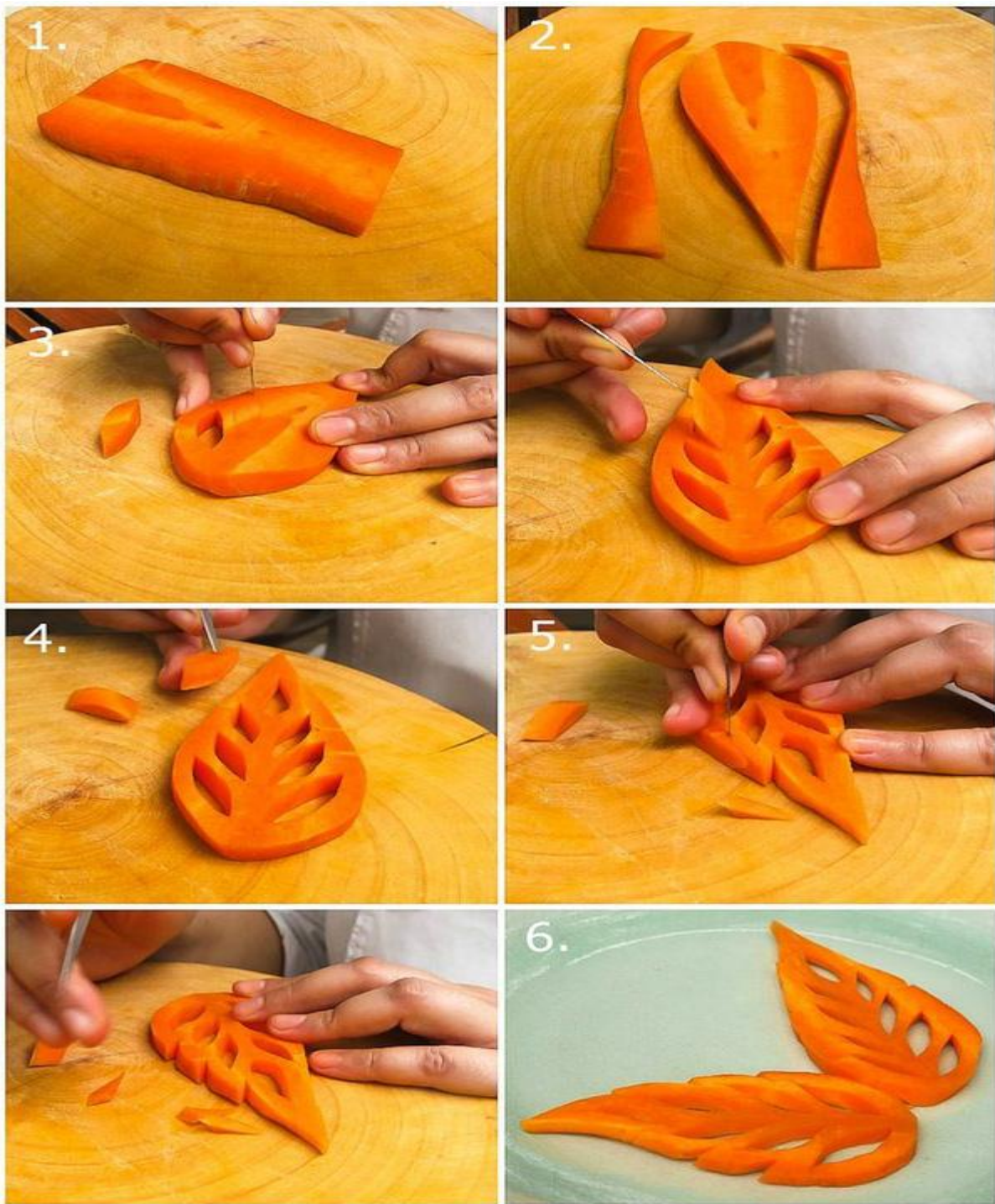
Chọn trái chanh vàng, cắt làm ba lát đều nhau, mỗi lát dày khoảng 0,5 cm (cắt giống hình trái tim cà chua). Xếp ba lát thành hình quạt, có thể trang trí cùng một nhánh thơm.



Bông hoa từ củ cải đỏ:



Tĩa bông hoa từ cà rốt:



Dưa hấu hình cá mập: