

Среди предпочтений китайцев - боевые сцены, символы фен-шуй, иероглифы, животные и люди. При этом используются трафареты и большое разнообразие режущих инструментов: выемки, формочки, фигурные ножи. Тайские мастера, перенявшие искусство художественной резьбы от китайцев, создают по-преимуществу цветочно-растительные композиции и работают особым «тайским» ножом в сочетании с несколькими резцами. В современной Европе и Америке карвинг стал популярным средством украшения ресторанных блюд. Сегодня, когда уже сложно придумать что-то радикально новое в кулинарном искусстве, ресторанные повара уделяют огромное внимание броскому украшению блюд. [Здесь простой пример того, как огурец превращается в цветок](#)