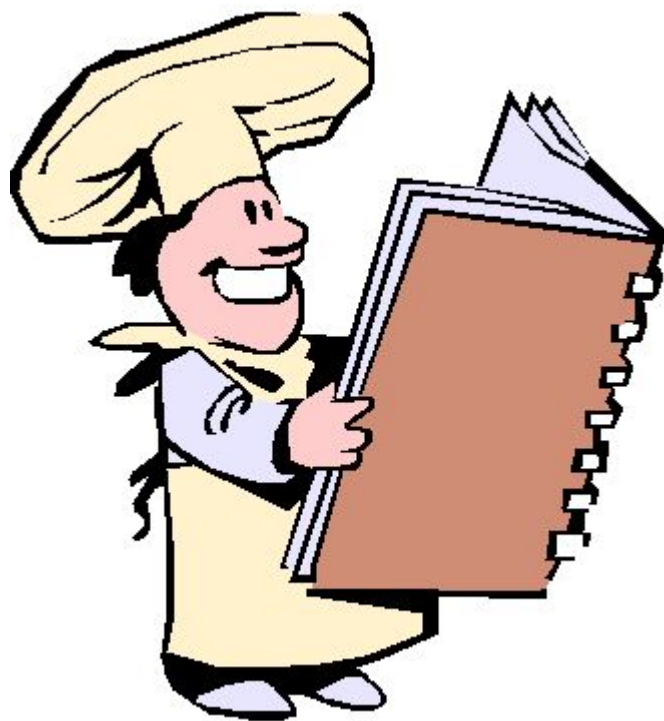


КУЛИНАРИЯ



Кулина́рия или кулина́рия (от лат. «кухонное ремесло») — область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов



Основные способы приготовления пищи

I. Термическая обработка:

1) **Жáрка** — процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира на металлической поверхности или на открытой



2) **Варка** - доведение продукта до готовности в большом количестве воды.



3) **Выпекание** — метод длительного приготовления пищи под действием сухого тепла.



*4) **Тушение** — процесс подготовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости, среднее между варкой и жаркой.*



*5) **Копчѐние** — это вид тепловой обработки продуктов, придающий аромат и оказывающий консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами коптильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему срок хранения их многократно*



II. Химическая обработка:

*1) **Маринование** — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.*



*2) **Квашение** - консервирование овощей путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты консервирующее действие.*



Кухня разных стран



РУССКАЯ КУХНЯ



Русская кухня вобрала в себя элементы французской кухни, а также блюда стран бывшего СССР и различных народов, населяющих Россию.

Щи, борщ, рассольник, солянка, уха,
окрошка,
пряники, варенье, мёд, пироги, квас, морс,
БЛИНЫ

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ



Национальным блюдом итальянцев являются макароны, все блюда из которых называются общим словом "паста".

*ИТАЛЬЯНСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ –
МИНДАЛЬ, ОЛИВКИ И ОЛИВКОВОЕ
МАСЛО, ЧЕСНОК, ПОМИДОРЫ.*

НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ



Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др.

ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ



Характерны для французского стола омлеты и сырны́е суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью. Самым распространенным блюдом являются устрицы.

Французская кухня основывается принципиально на свежих продуктах.

Легенды кулинарии



Пицца

Пи́цца (итал. pizza) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте томатами и расплавленным сыром. Сыр является главным ингредиентом пиццы.



Гамбургер

27 июля 1900 года американский гастроном Луи Лессинг в своём родном городе Нью-Хейвен продал первый.

Название гамбургера изначально происходит от названия второго по величине города Германии — Гамбурга.



Круассан

Круассан — небольшое хлебобулочное кондитерское изделие в форме полумесяца из слоёного теста. Очень популярен во Франции, где подаётся на завтрак к кофе; своеобразный символ страны.



Пельмени

Блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы.

Доподлинно родина этого блюда неизвестна.

Считается, что пельмени привезли на Русь во времена татаро-монгольского ига из Китая.

Поэтому пельмени - это интернациональное блюдо.



«Памятники еде»

Открытие памятника Ижевскому пельменю состоялась 29 октября 2004 года. Высота всей конструкции, вместе с громадной вилкой составляет три метра.



Памятник
огрызку в
Иерусалиме



- Памятник колбасе в Новосибирске, Россия



Памятник еде от компании
Nestle в Женевском озере.
(Швейцария)



Памятник ложечке с вишенкой в Миннеаполисе, США



Памятник пончику в Спрингфилде, Новая Зеландия



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ**

