

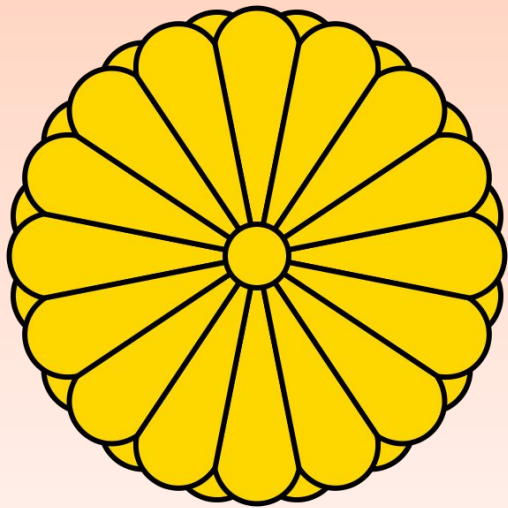
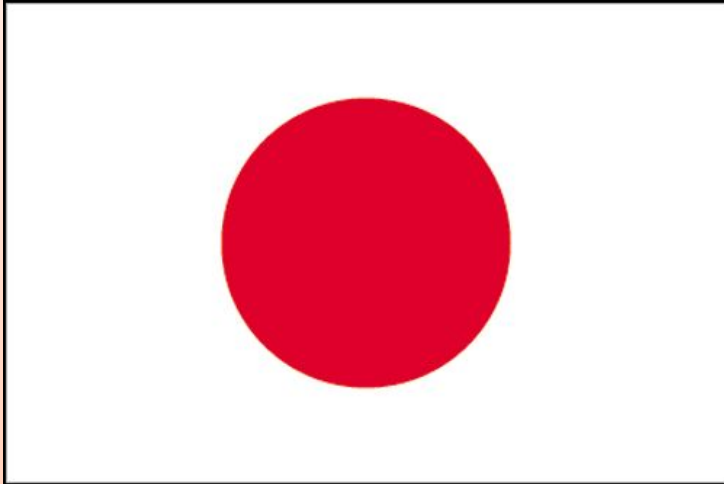
# « Школа кулинаров »

Гимназия №293

## Цель проекта:

- 1. Узнать флаг, герб и народный костюм страны.
- 2. Узнать чем различаются кухни разных стран.
- 3. Узнать популярное блюдо страны и его рецепт.

# Япония



# Японская кухня.

Наиболее характерные особенности японской кухни:

- Использование преимущественно свежих продуктов, обязательно высокого качества. Практически не применяются продукты «длительного хранения», за исключением риса и соусов.
- Очень много морепродуктов, используемых для приготовления блюд.
- Стремление сохранить первозданный внешний вид и вкус ингредиентов в блюде. Этим японская кухня отличается от



мука — 1 ст. ложка,  
сок лимона, соль —  
1/2 ч. ложки.

## **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Рис вымыть и сварить.  
Откинуть на дуршлаг и  
облить холодной  
водой.

Желток, горчицу,  
сахар, уксус, соль  
взбить хорошенько  
венчиком, прибавить  
постепенно  
растительное масло.

- Сок апельсина  
развести водой (1