

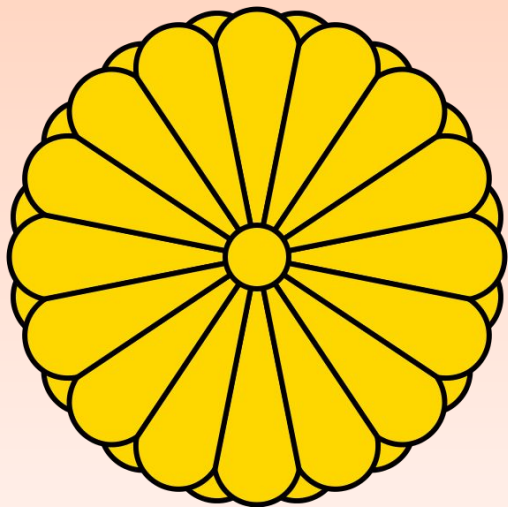
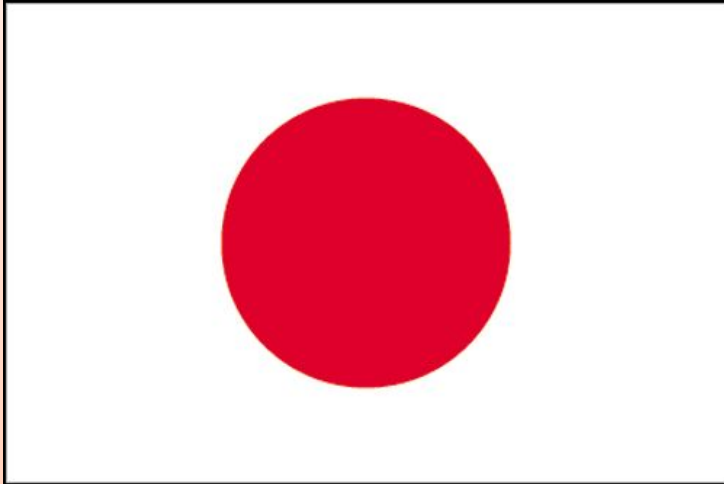
« Школа кулинаров »

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