

Презентацию  
подготовила  
Студентка группы У23тп  
Шахматова Полина

# Франци я



# Французская кухня



Французская кухня является одной из самых знаменитых. Ее блюда вошли в рецептуру многих национальных кухонь, а рестораны, где подают истинно французскую пищу, являются одними из самых посещаемых и изысканных. В менталитете французов издавна сложилось мнение о том, что кулинария-это искусство особого рода, а тот, кто в полном мере овладел им- это настоящий поэт и художник.



В современных национальных кулинарных рецептах Франции нет строгих правил. Там принято брать их лишь за основу, добавляя в приготовление пищи что-то свое. Каждый уважающий себя французский повар стремиться найти в кулинарии свой собственный стиль, который позволит ему приобрести настоящих поклонников его искусства.



Несмотря на региональные различия характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпинат, капуста, и т.д. используется для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарнира



Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.





Нельзя умолчать о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и вишневый пирог клафути, и конечно же знаменитый брем брюле-король и повелитель всех десертов.



Из напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе. Из спиртных напитков во Франции распространены абсент,



# Кухня Прованса:



Слово “прованский” может описывать неторопливое движение по жизни. Люди кажутся спокойными и беззаботными, но в то же время самыми пылкими, каких вы можете встретить...

Прованский стиль жизни лучше всего отражается в кухне Прованса. Изобилие блестящей рыбы, красочных овощей и фруктов, сливочных сыров и ароматных трав вдохновляют прованских кулинаров на рецепты, любимые во всем мире.

# Бретань



Бретань – родина крепов, нежных блинов со сладкими начинками. Делают их из пшеничной муки.



Один из популярных бутербродов Франции - Жамбон бер. Это багет с ветчиной и сливочным маслом, сыром и огурцом.



Jambon (Жамбон) — французская ветчина, ароматный окорок, засоленный и закопченный по особому рецепту. Гурманы, любящие мясные блюда, считают его одним из лучших мясных лакомств.

# Крок-месье

«Croque-monsieur» - это самый известный французский бутерброд с сыром и ветчиной. Своим названием бутерброд обязан французскому слову «croquer», что в переводе означает «хрустеть» и «monsieur» — «господин». Впервые эти горячие бутерброды появились во французских кафе и барах в 1910 году, как закуска или легкий перекус.



«Крок-месье», подаваемый сверху с жареным яйцом, называется «Croque-madame» (в память о женских

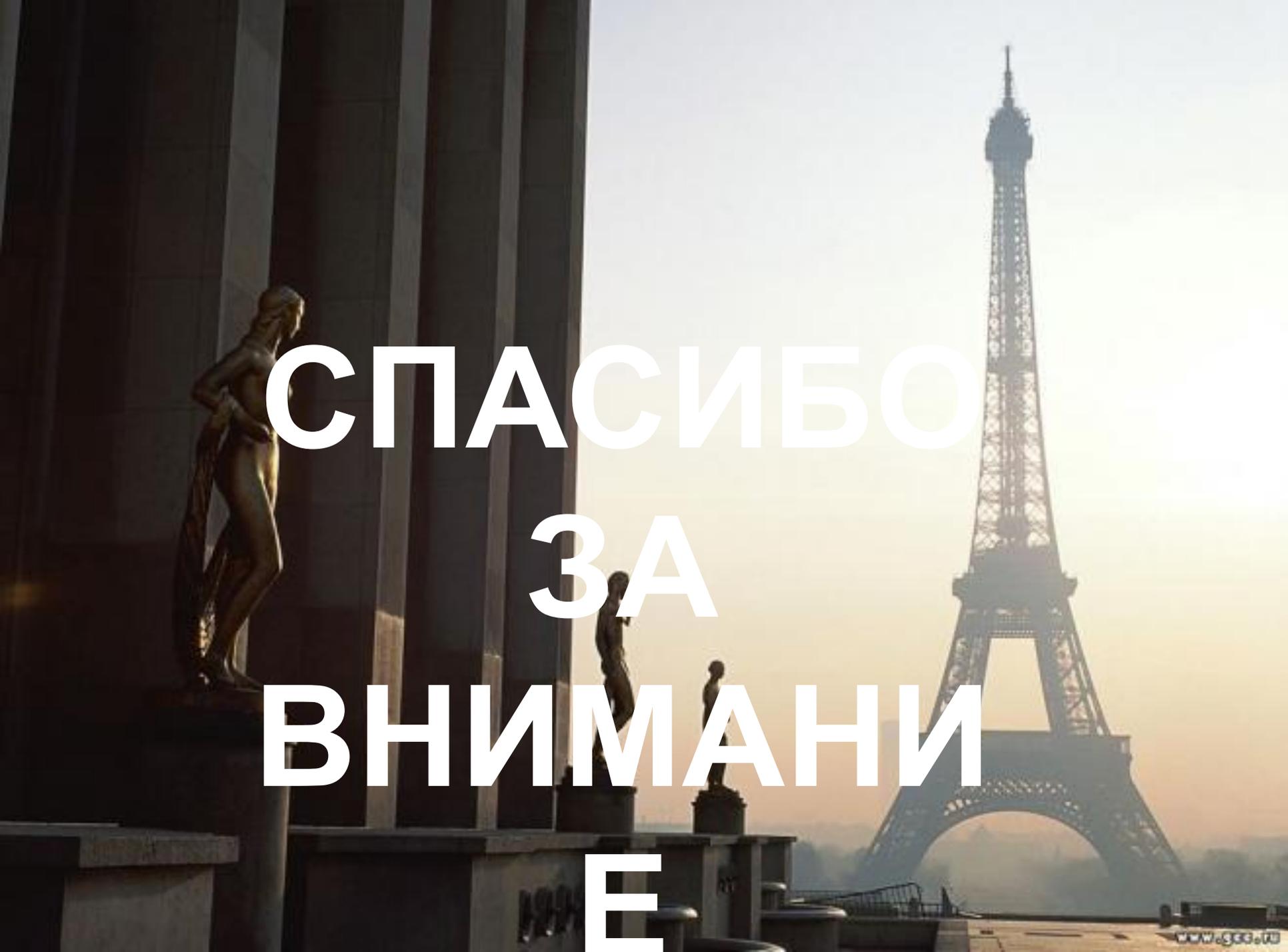
ш



Крок мадам (croque madame) — один из самых знаменитых бутербродов мира. Этот хрустящий (фр. croquer - хруст) сэндвич с сыром и ветчиной является классическим завтраком во Франции.

В настоящее время французская кухня получила признание во всем мире, и хотя сейчас во многих ресторанах чаще можно встретить общенациональные блюда, чем исконно принятые во Франции, традиции ее известны всему миру и оставили след в кулинарной культуре многих стран.





СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ