

# КУХНЯ ФЬЮЖН



# Содержание

- Что такое «кухня фьюжн»?
- Общепринятые признаки кухни фьюжн
- Четыре особенности кухни фьюжн
- Примеры блюд кухни фьюжн (фото)
- Салат «Маршал»
- Салат «Ассорти»
- Салат «Дийнава»
- Испод зовани на ресурси

# Кухня фьюжн

(от англ. интеграция, объединение, слияние, сращивание) – это неожиданное направление, появившееся в результате всемирной глобализации.

# Общепринятые признаки кухни фьюжн

- Легкость блюд
- Использование легких,  
низкокалорийных продуктов
- Изысканность сочетаний

# **Четыре особенности кухни фьюжн**

- 1. Совмещение в одном блюде**
- 2. Высокое качество всех  
применяемых продуктов**
- 3. Применение специй в большом  
количестве и во всем многообразии  
их комбинаций**
- 4. Пестрая подача блюд кухни фьюжн**



**Печенка тушеная с виноградом**





**Рыба тушеная с какао с грибами**



**Коктейль «Тирамису»**





















## **Салат «Маршал»**

### **Необходимые продукты:**

**мякоть говядины или  
свинины жареная - 160  
гр.**

**редька - 1 шт.**

**сметана - 2 стакана**

**соль по вкусу**

**зелень петрушки**

### **Способ приготовления рецепта:**

**Мясо нарежьте соломкой.**

**Редьку натрите на крупной терке.**

**Подготовленные ингредиенты салата соедините, посолите  
и заправьте сметаной.**

**Перед подачей оформите зеленью.**





## **Салат «Ассорти»** **Необходимые**

### **продукты:**

рыба  
консервированная в  
масле - 300 гр.  
морковь - 2 шт.  
свекла - 2 шт.  
яйца вареные - 4-5 шт.  
зеленый лук - 30 гр.  
зелень петрушки - 20 гр.  
майонез - 2 ст. ложки

### **Способ приготовления рецепта:**

Морковь и свеклу натрите на мелкой терке. Желтки яиц отделите от белков и по отдельности натрите на терке. Лук и петрушку измельчите. Рыбу разомните.

Выложите ингредиенты салата на блюдо в виде небольших горок: в центр — рыбу, а вокруг — морковь, зеленый лук, яичные белки, свеклу, петрушку, яичные желтки, посолите.

Перед подачей каждую горку полейте майонезом.



## **Салат «Дийнава»**

### **Необходимые продукты:**

сайра

консервированная в масле - 300 гр.

рис вареный - 4 ст.

ложки

яблоко - 1 шт.

помидор - 1 шт.

огурец - 1 шт.

майонез - 1/2 стакана

зелень петрушки и

укропа - 50 гр.

листья зеленого салата

### **Способ приготовления рецепта:**

Рис перемешайте с мелко рубленой зеленью. Добавьте нарезанные ломтиками яблоко и помидор, нашинкованный соломкой огурец и измельченную рыбу. Заправьте майонезом и перемешайте.

Подавайте на листьях салата.

# Использованные ресурсы

- [www.millionmenu.ru](http://www.millionmenu.ru)
- [www.koolinar.ru](http://www.koolinar.ru)
- <http://subscribe.ru/archive/science.news.nauka/200604/06012739.html>