

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
- www.koolinar.ru
- <http://subscribe.ru/archive/science.news.nauka/200604/06012739.html>