

«Национальная кухня».

Урок для 9кл.



Подготовил:

Учитель СБО

КГБОУ школа 3

Олиференко. И. Ю.



 depositphotos

Image ID: 134677024 | www.depositphotos.com

Национальная кухня – это кухня, характерная для данной нации (народа), свойственной именно ей, выражающая ее особенность.



Японская кухня.

Японская кухня — национальная кухня японцев. Отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом. Морепродукты, сырая или солёная рыба, водоросли и по-особому сваренный рис — вот основа японских национальных блюд.

Роллы



Суши.



Дайкон.





Русская кухня.

Русская кухня — традиционная кухня русского народа.

Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варка, тушение, томление. Также для русской кухни характерна заготовка овощей и плодов при помощи квашения, соления и мочения. Основу питания большинства населения составляют зерновые и овощи, из которых готовятся соленья, супы, каши и хлебобулочные изделия.

Пельмени.



Борщ.



Блины.



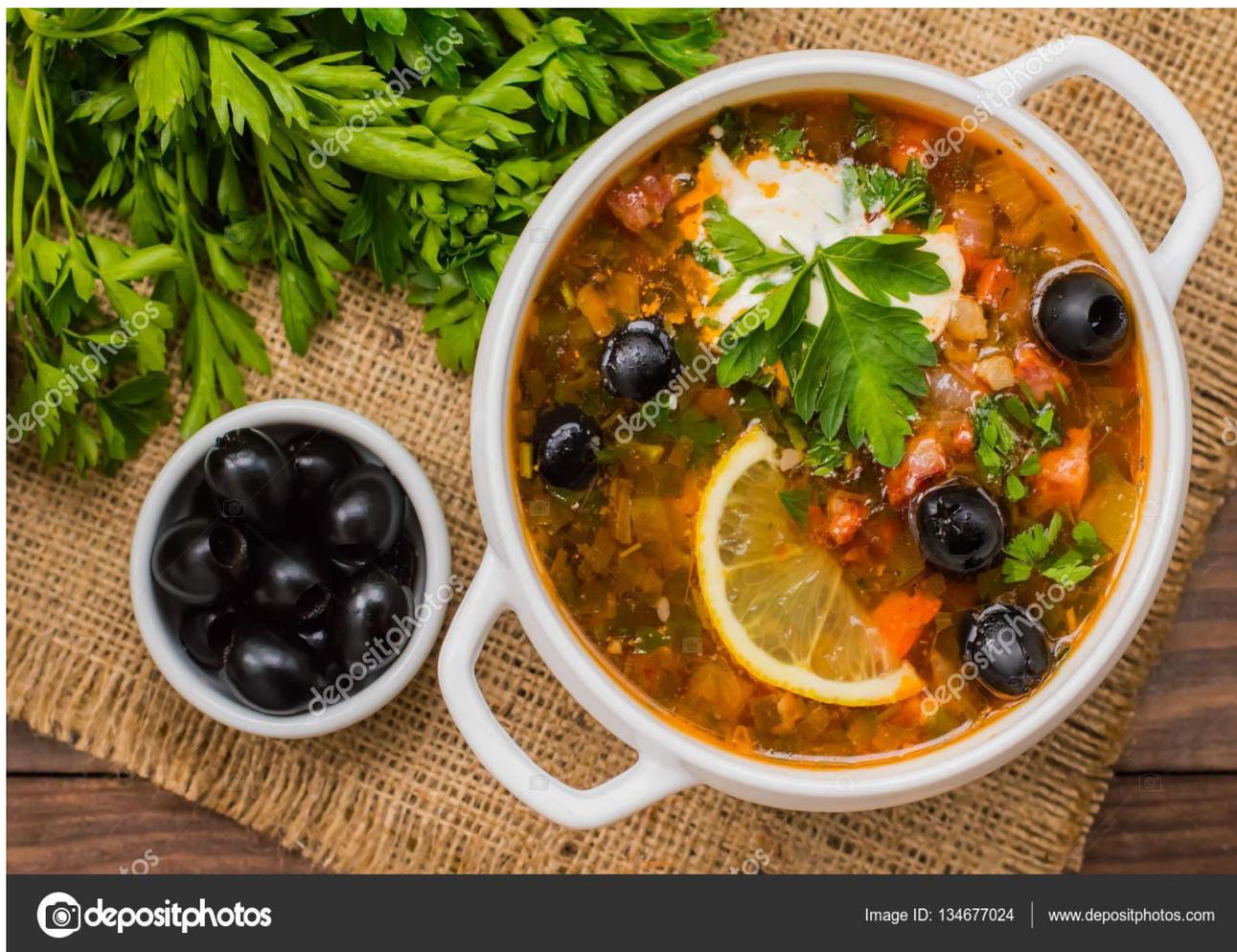


Image ID: 134677024 | www.depositphotos.com

Итальянская кухня.

Характерной особенностью итальянской кухни является ее разнообразие.

Кроме макарон и пиццы, которые стали символами Италии, итальянцы употребляют очень много морских продуктов, как в сыром, так и в приготовленном виде, овощей, бобовых, фруктов, мяса и сырных изделий. А разнообразие блюд в Италии действительно впечатляет. Одной только пиццы можно насчитать десятки видов.

Пицца.



Спагетти.



Лазанья.





Французская кухня.

Французские кулинары традиционно готовят только из свежих продуктов, стремясь сохранить все особенности продукта после тепловой обработки. Во французской кухне практически не используются молочные продукты. Исключение составляет нежно любимый французами сыр. Жители страны очень любят свежие овощи и фрукты. Популярными являются блюда из шпината, различных видов капусты, баклажанов, картофеля, фасоли, томатов, спаржи, лука

Салат «Оливье».



Багет.



Круасан.





Английская кухня.

Традиционными британскими блюдами являются рыба и картофель фри, картофельная запеканка с мясом и пюре. Овощи по большей части готовят без тепловой обработки, что также сохраняет их естественный вкус и, главное, полезные свойства продуктов. Отличает английскую кухню многообразие всевозможных пудингов: мясных, крупяных, овощных, фруктовых. Главным напитком, в национальной кухне Англии, является традиционный английский чай.

СЭНДВИЧИ.



Кексы.



Anastasia Somo

cookingbox.ru

Яблочный пирог.

