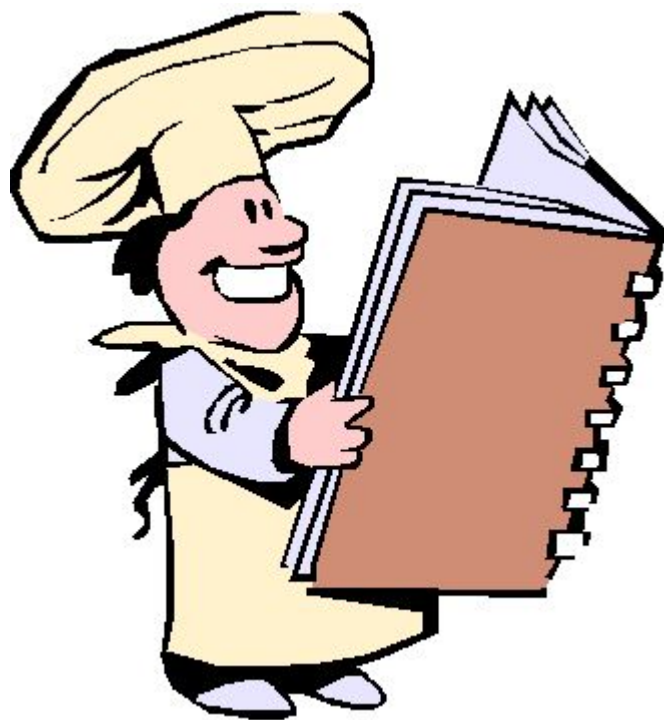


Основы КУЛИНАРИИ



Автор Горюнова Н.Ю. учитель технологии МБУ СОШ №63 г. Тольятти

Кулина́рия или кулина́рия (от лат. «кухонное ремесло») — область человеческой деятельности, связанная с приготовлением пищи. Включает в себя комплекс технологий, оборудования и рецептов.



Основные способы приготовления пищи

I. Термическая обработка:

1) **Жáрка** — процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира на металлической поверхности или на открытой



2) **Варка** - доведение продукта до готовности в большом количестве воды.



3) **Выпекание** — метод длительного приготовления пищи под действием сухого тепла.



4) Тушение — процесс готовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости, среднее между варкой и жаркой.



*5) **Копчѐние** — это вид тепловой обработки продуктов, придающий аромат и оказывающий консервирующее действие. Продукты, подвергнутые копчению, пропитываются бактериостатическими веществами копильного дыма и частично обезвоживаются, благодаря чему срок хранения их многократно*



II. Химическая обработка:

*1) **Маринование** — способ консервирования пищевых продуктов, основанный на действии кислоты, которая в определённых концентрациях подавляет жизнедеятельность многих микроорганизмов.*



*2) **Квашение** - консервирование овощей путём молочнокислого брожения, в процессе которого образуется молочная кислота, оказывающая на продукты консервирующее действие.*



Кухня разных стран

