

Классификация блюд домашней кухни

Выполнила: Карсакова Алина

Группа: **17ФПР1**

Домашняя кухня — это значит, что пища приготовлена дома. Часто употребляются фразы, такие как: "вкусно по-домашнему", "приготовлено как дома". Домашняя кухня вызывает всегда теплые эмоции. Всегда, когда готовят обед для семьи, то это считается домашней кухней.

У первых блюд очень много видов: борщей и супов. Вторые блюда готовятся из риса, картофеля. Картофель можно пожарить, с тушить или сварить и подаются также разные салаты из домашних овощей. На десерт подают сделаны из домашнего творога сырники и к ним подается сметана или варенье.



Первое блюдо

Супы

Супы - лицо русской кухни, их известно очень много, и они являются одной из древнейших разновидностей блюд в нашей кулинарной традиции.

Трудно перечислить все продукты, из которых готовят супы в России: это все без исключения овощи, мясные продукты, птица, рыба, картофель, грибы, лапша, крупяные изделия, бобовые и многое другое. Жидкую составляющую русских супов составляют бульоны из мяса, птицы или рыбы, овощные или грибные отвары, простокваша, квас.

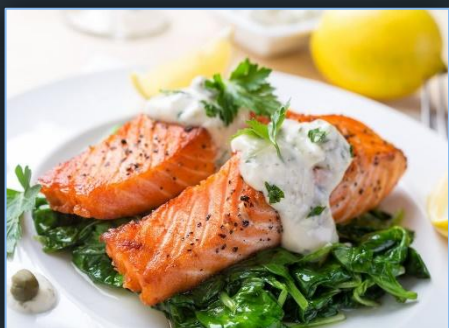
К ним относятся: щи, борщи, уха, рассольники, солянки, различные молочные и крупяные супы, причем за каждым из этих наименований стоит целый ряд родственных друг другу блюд.



▼ *Вторые блюда*

Традиционно ко вторым блюдам относят: котлеты, зразы, различные мясные рулеты, рыбные поджарки и др. блюда из рыбы, запеченное, тушеное и жареное мясо, фаршированные перцы, голубцы, запеканки и пр.

Обычно мясо употребляли в пищу вареным, популярны были также блюда из тушеного мяса с капустой или крупами. Блюда из птицы считались праздничными, подать к столу гостям собственноручно добытую дичь считалось предметом особой гордости.



Холодные блюда и закуска

В первую очередь к холодным блюдам и закускам относят всевозможные салаты, которые, как правило, включают в себя широкий набор вареных, квашеных, маринованных и сырых овощей, сырых и маринованных фруктов.

К закускам можно отнести: кабачковую икру, закуски рыбные, икру грибную, рыбу заливную, различные студни, рулеты из красной рыбы, а также различные бутерброды (с сыром, икрой, рыбой). **Горячие закуски:** грибы в сметане, помидоры фаршированные грибами, пельмени, пирожки и др. Овощные и грибные закуски готовят из сырых, вареных, соленых овощей, зелени и грибов. Для приготовления рыбных закусок используется вареная или жареная рыба.



Мучные изделия

К мучным изделиям относят: печенье, крекеры, вафли, пряники, торты, пирожные, кексы, различные булочки, пирожки, пончики, блинчики и пр.



Сладкие блюда

Десерты

Выбор сладких блюд также необычайно велик. Сладкое блюдо должно сочетаться с едой, прилагаемой за столом. К сладким блюдам относят блюда из фруктов, ягод, компоты, желе, муссы, кисели, мороженое, пудинги, крем и др.



Спасибо за внимание!