



КУХНЯ РАЗНЫХ НАРОДОВ

Составил педагог МАОУ «Образовательный
центр «НЬЮТОН»
г. Челябинска»
ОСП ДС «Яблочко» гр. «Белочки» **ПАВЛОВА
НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА**

Русская кухня

Гречка с уткой в горшочке

Chef-daw



утка



гречка



лук



морковь



соль



перец



лавровый лист



промыть



смешать



залить

бульон



высушить



выпекать

$t^{\circ}=180^{\circ}\text{C}$

1 час



Украинская кухня

Chef-daw

© www.chefdaw.com

Борщ (мамин)



мясо



лук



капуста



картофель



свекла



морковь



фасоль
замоченная



x3
томат



укроп



соль



чеснок



сметана



вскипятить



добавить



достать



нарезать



варить



смешать

20 мин.



положить



обжарить



добавить



готово



Армянская кухня

Флол



500г
говядина



х2
овсяная
мука



вареное
пшено



лук



вода



х2
томат



400г
шпинат



х2
топленое
масло



соль



перец



сварить



вынуть



положить



обжарить



добавить



нарезать



10 мин

Chef-daw



смешать



слепить



варить
до всплытия



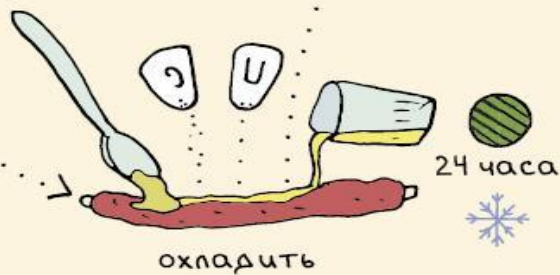
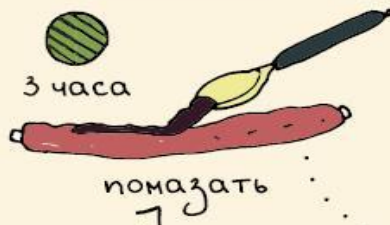
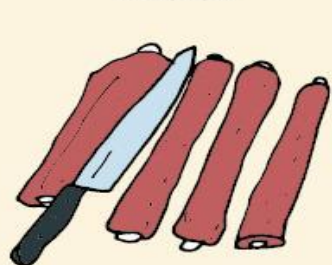
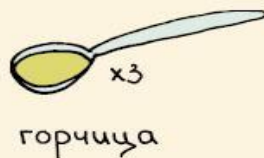
готово



Грузинская кухня

Свинные ребрышки на гриле

Chef-daw
© www.chefdaw.com



Грузинская кухня

Острый красный соус

Chef-daw



помидор



чеснок



тимьян



острый
перец

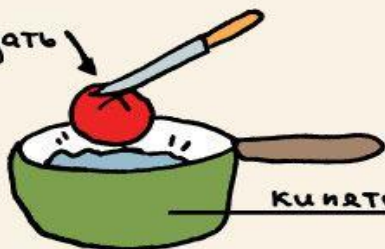


черный
перец



оливковое
масло

надрезать



кипяток

окунуть



очистить



измельчить



готово



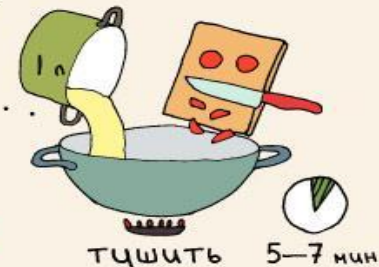
Узбекская кухня

Куриный суп в казане



Chef-daw

нарезать



Таджикская кухня

Плов



мясо



рис



замоченный нут



морковь



лук



кизяток



перец



соль



тмин



чеснок

раскаленное масло



обжарить



добавить



залить

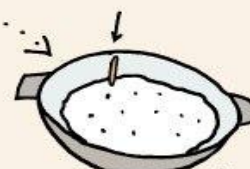


засыпать



положить

Chef-daw



варить



накрыть



готово

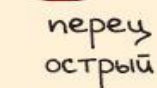
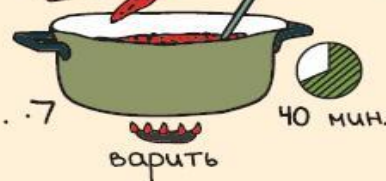
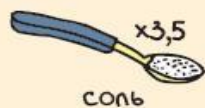
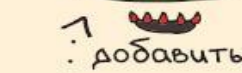
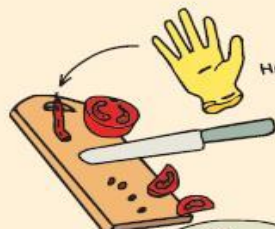


Болгарская кухня

Chef-daw

© www.chefdaw.com

Печо

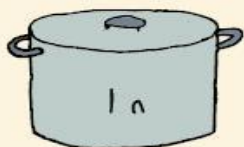


Французская кухня

Луковый суп

Chef-daw

© www.chefdaw.com



бульон
говяжий



700 г
лук
белый



х4
масло
сливочное



х4
хлеб



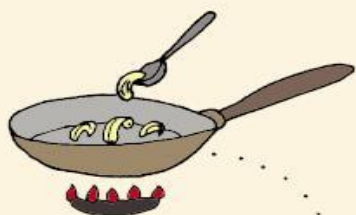
сыр
„Грюйер“



соль



перец



растопить



тушить

до золотистого
цвета

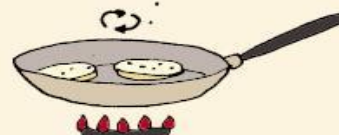


варить

20 мин.



7 посыпать



поджарить



ГОТОВО



Китайская кухня

Рис с креветками и фасолью



Chef-daw



Китайская кухня

Китайский кисло-сладкий соус



Chef-daw

