Особенности французской кухни.

Автор презентации:

Крайнова Алина,

ученица 11 «Б» класса

МОУ «Гимназия №4» г. Оренбурга

Кухня Франции

Условно французскую кухню делят на три части

общераспространенная французская кухня *(cuisine bourgeoise)*

региональная кухня *(cuisine regionale)*

чрезвычайно изысканная кухня *(haute cuisine)*

Каждый регион Франции имеет свои традиционные блюда.

Прованс – родина супа «буйябес»

с чесночным соусом — «ля руй» (la rouille)

Травы Прованса

(Herbes de Provence)

основные ингридиенты — это **розмарин**, **чабер** и **майоран**

в качестве дополнения: базилик, кервель, шалфей, орегано, тимьян, семена фенхеля, лавровый лист и цветки лаванды

… на заметку.

Если поместить все перечисленное в бутылочку с оливковым маслом, получится отличная заправка для салатов.

«Фин эрб» (fines herbes)

«тонкие травы»

классическая композиция, также выдуманная французами —хороша только в наисвежайшем мелкопорубленном варианте

«Букет гарни»

Эти компоненты варьируются в зависимости от блюда, региона и вкуса хозяйки.

кухня Эльзаса

Морепродукты: рыба, крабы, омары, лангусты, креветки

- Славу кухни Эльзаса, безусловно, составляет «шукрут»— кислая капуста, тушеная в рислинге с колбасками, ломтиками шпика и грудинкой

Юго-запад Франции

- гордятся гусиной и утиной печенью **«фуа гра»** (foie gras), белыми грибами и трюфелями.

- **Приморская Шаранта** известна своими нежно-прозрачными устрицами.

Бретания

- блины (crepes), а также дары моря: крабы, морские ежи, ракушки Сен-Жак и другие моллюски.

Спасибо за внимание!

Приятного аппетита!