

# 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 ингредиенты  
— 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, тушенная 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 (сrepes), а также дары моря: крабы, морские ежи, ракушки Сен-Жак и другие моллюски.



Спасибо за внимание!

Приятного аппетита!

