

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!

