

МЯСО ПО - ФРАНЦУЗСКИ



Мясо на французском языке - это не изысканная еда французов, и это наша, русская кухня, и в основном она подается на стол для особых случаев и праздников. Нежное мясо с луком, картофелем и коричневой сырной корочкой мало кому безразлично, и это просто должно быть в рецептах каждой современной домохозяйки. Как приготовить мясо, хорошо известное на французском языке по классическому рецепту - вы узнаете из этой ПРЕЗЕНТАЦИИ.

www.rossiyaonline.ru
эксклюзивные рецепты
www.rossiya24.ru
эксклюзивные рецепты
www.rossiyaonline.ru
эксклюзивные рецепты

КУЛИНАРИЯ



- Работу выполнила:
- Зарипова Эндже
- Гр.6109-о
- Казанского
Медицинского
колледжа

Немного о истории

- Происхождение блюдо "мясо по-французски"
Оригинальное название этого блюда - французский «Veau Orloff», что в переводе означает «Телятина Орловски», и именно с этим именем и ассоциированной с ним начальной версией кулинарного искусства так популярно сегодня мясо. Впервые он был приготовлен во Франции для русского графа Орлова, который является фаворитом императрицы Екатерины, и представлял собой запеченную телятину с картофелем, луком, грибами и соусом бешамель и посыпанный сыром. Сегодня «мясо по-французски» готовили в упрощенном виде, в большинстве случаев, без использования его все более популярными стали грибы, телятина и свинина. Соус Бешамель был заменен обычным майонезом, сливками или сметаной. Слои, составляющие знаменитое блюдо, часто меняют свое местоположение, а их предварительная обработка и резка формы также варьируются у разных поваров. И теперь нельзя сказать, что на блюдо, попробовавшееся перед знаменитым графом Орловым, тем более что имена его сверстников сегодня очень много - это «мясо в доме», «в капитане», «дипломат» или даже сюрприз".

- Разогреть духовку до 300 градусов.
Положить масло в сковороду.
И другие компоненты, которые мы
должны положить на сковороде
СЛОЯМИ.



Первый этап

- Для первого слоя мы режем соленые огурцы, как кольца.



Второй этап

Затем мясо разрезаем на тонкие кусочки и посыпаем солью и перцем.



Третий этап



Третий слой -
это лук
полукольцами.

Четвертый этап

Следующий слой
натирают морковь и
помидоры.



Пятый этап

- Мы должны положить картофель кольцами, смешанным с яйцом.



Шестой этап

Шестой слой - это протертый сыр смазываем с майонезом.



Седьмой этап



- И можно украсить зеленью (петрушкой, укропом, салатами)

Ингредиенты:

- 3 ст.л. масла
- 3 соленые огурцы
- 300 гр.
- 4 луковицы
- 1 помидор
- 5 картофеля
- 1 яйцо
- 100 гр.меша
- 1 ст.л соли
- перец (по вкусу)
- 5 ст.л майонез
- свежие зеленые



Поместите сковороду в разогретую духовку. Выпекайте в течение 1.5 часа. Приятного аппетита!

◦Спасибо за просмотр!!!