



Корейская

КУХНЯ

При приготовлении обильно используются пряности

Активно потребляется собачье мясо

Основная еда корейцев - рис, овощи

Традиционно сервированный корейский стол включает большое количество пиал, тарелок и чашек.

Типичные блюда:

- •Тток (десерт из рисовой муки)
- •Самгёпсаль (свиной бекон)
- •Посинтхан (суп из собачьего мяса)

Мексиканская

Представляет от режения и мексиканских традиций

Знаменитый мексиканский алкогольный напиток — текила

Характерные специи: кинза, перцы серрано и халапеньо

Включена в список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО

Мексиканское происхождение имеет популярный напиток какао

Русская

Блюда и вкусовые акценты меняются в зависимости от географического положения

Широко распространены в русской кухне блюда из измельченного мяса

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, варенья и мёд

Историческими национальными напитками можно назвать сбитень, квасы, меда, морсы

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи

Британская кухня

уделяется внимание качеству ингредиентов

Кухня «лишена воображения и тяжела»

Международное признание только в качестве полноценного завтрака и традиционного Рождественского обеда

Традиционными британскими блюдами являются рыба и чипсы, картофельная запеканка с мясом и пюре

воскресное жаркое из ростбифа жареного картофеля, овощей и йоркширского пудинга

