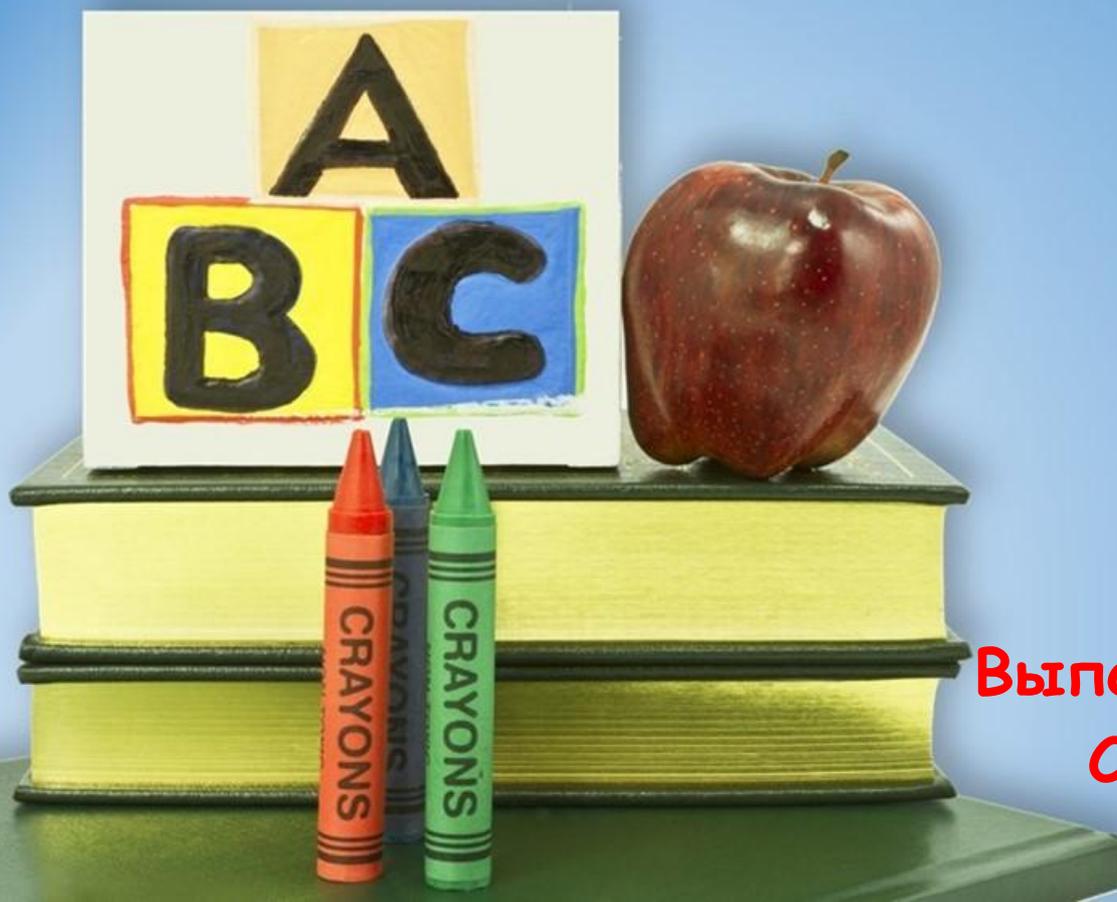


# АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

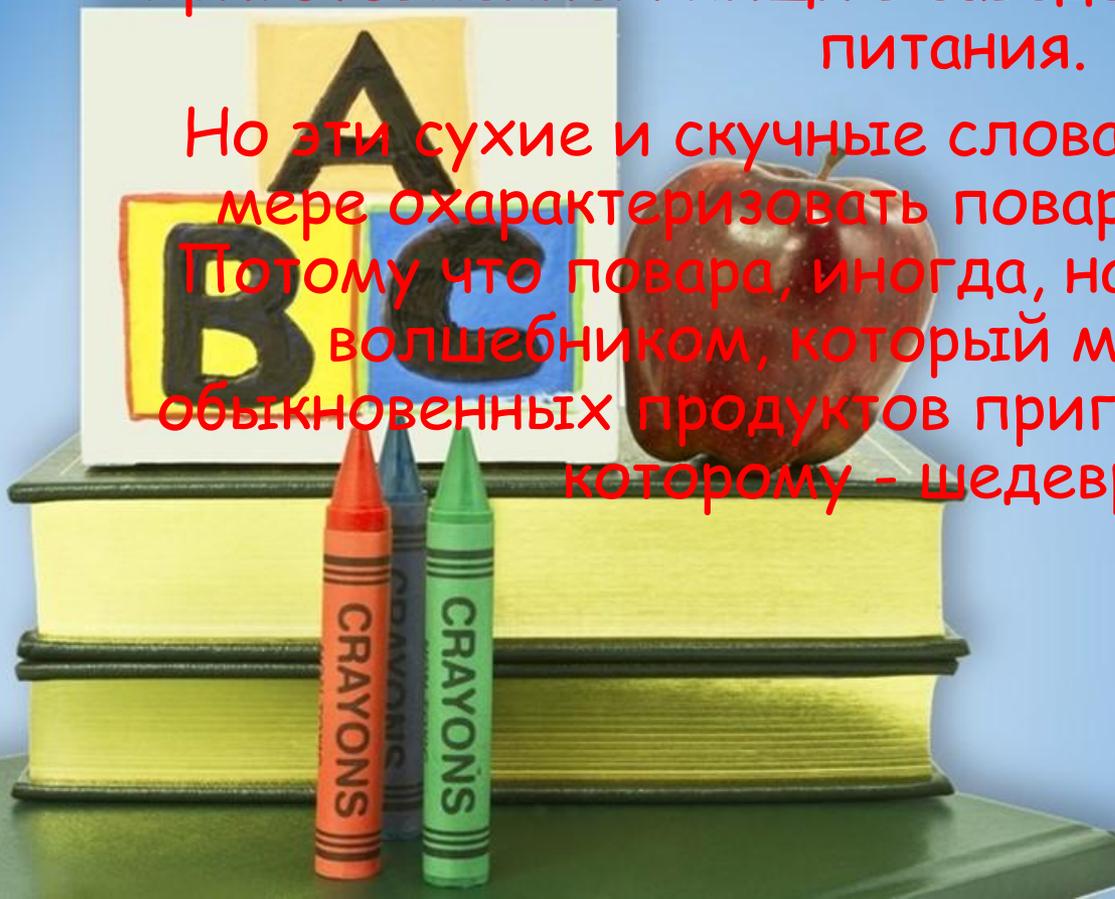


Выполнил: Султанов Ринат  
Студент 201 группы

# My profession of pastry chef

Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса.



У поваров есть разные принадлежности на кухне!



# knife and cutting board



# Cooking equipment





# Различные английские блюда

## Entrecote, steak



• Антрекòт (от фр. *entre* — между, и *côte* — ребро — ребро) в классической французской кухне — ребро) в классической французской кухне — кусок воловьего — ребро) в классической французской кухне — кусок воловьего мяса — ребро) в классической французской кухне — кусок воловьего мяса, срезанный между рёбрами и хребтом.<sup>[1]</sup> В том случае, если этот же кусок вырезан у быка, коровы или телёнка, он носит название медалье, так как напоминает небольшую округлую медаль.



# Beef Stroganoff



- **Бефстроганов** (от фр. *Bœuf Stroganoff* — «говядина по-строгановски») — популярное блюдо — «говядина по-строгановски») — популярное блюдо русской кухни, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины (брусочки), залитых горячим сметанным соусом. Также могут иметь место названия «Беф-Строганов», «Беф а ля Строганов», мясо по-строгановски.



# Pudding

- Пудинг (англ. pudding) — английский десерт) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготавливаемый на водяной бане. В пудинг добавляют фрукты или пряности. Охлаждение пудинга производится в специальной форме, хотя это и не обязательно. Подается обычно охлажденным.



