

Кавказская кухня – понятие довольно условное. В регионе гор Кавказа проживает большое количество народов, кухня которых имеет много общих черт. Кавказская кухня – это, прежде всего, мясо, овощи, зелень, специи и красное вино. Названия многих блюд кавказской кухни хорошо знакомы даже тем, кому на Кавказе бывать не приходилось, поскольку эту национальную еду в России просто обожают. Блюдам в общем присущи изящество вкуса, сытность и особый ритуал приготовления и принятия пищи с обязательным обилием трав, пряностей, и вкуснейшими напитками объединяют собирательное название традиционных блюд народов, населяющих кавказскую местность.

Все блюда очень аппетитные, сочные, сытные, со своим неповторимым колоритом вкусов и самобытными рецептами. Это и хорошо известный шашлык, аппетитные плов, сациви, шурпа, долма, хинкали, кебабы, хачапури – список можно продолжить до бесконечности. И конечно, нельзя не обратить внимание на невообразимое изобилие различных соусов, приправ и знаменитых ароматных вин. Волшебные уникальные рецепты дарят нам народы, хорошо разбирающиеся в еде и умеющие ее готовить. Колоритные кулинарные идеи любимы и востребованы далеко за пределами Кавказа.

Хинкали

Чтобы приготовить настоящие хинкали, нужно соблюдать несколько правил. Во-первых, мясо желательно не прокручивать через мясорубку, а мелко рубить: рубленое мясо отдаст больше натурального сока при варке, а это самая ценная часть блюда. Кроме того, фарш не должен быть сухим, в него нужно добавить немного воды и тщательно размешать. Замешивать тесто для хинкали вручную тяжело, так как оно должно получиться плотным и эластичным, поэтому если есть тестомесилка, то лучше использовать её.

Чем больше складок на хвостике, тем добротнее считаются хинкали: в идеале складок должно быть 19, но часто их бывает около 10. Количество не влияет на вкус, но говорит о профессионализме повара.

Есть хинкали нужно руками: взять за хвостик, перевернуть, прокусить маленькую дырочку и сначала выпить сок, а затем уже откусить.





Шурпа

Существует множество рецептов и разновидностей шурпы, как и названий (шорпа, чорпа, шорпо, сорпа, чорба). Простыми словами шурпа — это суп с мясом и овощами и зеленью.



Хычин является национальным блюдом карачаевцев и балкарцев и представляет собой лепешку из тонкого теста с начинкой, преимущественно с картофелем, сыром, зеленью или мясом.



Хинкал представляет собой традиционное блюдо кавказской кухни, вареные в мясном бульоне кусочки теста (хинкалины), подаваемые с бульоном, варёным мясом и соусом.



Халтама — отваренные кусочки теста из кукурузной заварной муки, сваренные на мясном бульоне, чаще всего с фасолью. Одно из распространенных осетинских блюд.



Чуду (ударение на последнюю букву) является одним из самых распространенных блюд Дагестана. Чуду — это закрытые небольшие пироги из тонко раскатанного теста, с разной начинкой. Очень похож на чебурек, только жарится на сухой сковороде без масла.





Чанахи — одним словом, жаркое; блюдо грузинской кухни, представляющее собой тушёную в глиняном горшочке баранину с овощами.



Шашлык — это блюдо с мировым именем, которое готовят в разных уголках планеты. В горах Кавказа это блюдо является актуальным, так как на большой высоте давление ниже и вода закипает при более низких температурах. При этих условиях очень долго варить мясо. А вот вкусно пожарить можно, что в совокупности с правильным маринадом делает Кавказский шашлык одним из вкуснейших в мире.

Долма (далма, дулма, дурма, толма, сарма) — блюдо, представляющее собой начинённые овощи или листья (как правило, виноградные), голубцы в виноградных листьях. Начинка обычно готовится на основе риса, может также содержать отварной мясной фарш.





Хачапури — это
грузинская лепешка с
сыром.



Осетинский пирог
— осетинское
блюдо,
представляющее
собой лепешку с
начинкой из
творога, сыра,
картошки, мяса
или зелени.



Люля-кебаб (кебаб по-персидски «жареное мясо»)

– продолговатая котлета, обжаренная на шампуре.

Традиционный **люля-кебаб** готовят из баранины и репчатого лука. При этом баранина должна быть довольно жирной, и лука потребуется много. В отличие от котлет, в люля-кебаб не кладут ни яиц, ни хлеба. К мясу с луком добавляют лишь специи: перец, базилик, кинзу, чеснок.

Для приготовления **люля-кебаба** баранину нужно пропустить через мясорубку и очень долго разминать руками, с силой бросая на стол. Фарш должен стать вязким, чтобы держался на шампурах и не разваливался на мангале. Очень важно хорошо вымесить фарш – от этого зависит еще и то, насколько нежным будет мясо.

! Чтобы фарш, сделанный без хлеба и яйца, не разваливался при жарке, его необходимо предварительно отбить, то есть с силой ударять всю массу фарша об стол в течение 8–10 минут.



ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн
и сфера услуг



mck72.ru

+7 (3452) 204-171