

# Тема «Приготовление Фондю»

Преподаватель Катермина Н.В.



## Фондю - это блюдо общения



- В переводе с французского *fondre* означает "растопливать", что отлично описывает сырное фондю во всех вариациях. Фондю - одно из немногих национальных блюд швейцарцев. Зимой в занесенных снегом домах альпийские фермеры готовили из того, что было у них под рукой: в основном из подсохшего хлеба и сыра. Сегодня фондю имеет много вариаций: это и сырное фондю "Нешатель", и масляное "Бургундское" фондю (когда вместо сыра кипит масло), и китайское "Chinoise" (когда в горшочке кипит бульон), шоколадное "Тоблерон" и даже фондю с мороженым! Кроме хлеба к ним подают кубики мяса, овощей, рыбы или фруктов.

# Сырное фондю



## **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЕЦЕПТА**



### **НЕОБХОДИМЫЕ ПРОДУКТЫ:**

- молоко - 250 г
- сыр гауда тертый - 225 г
- сыр эдам тертый - 225 г
- мускатный орех тертый - 1 ч. ложка
- мука кукурузная или крахмал - 1 ст. ложка
- джин - 2 ст. ложки
- перец черный молотый по вкусу

Молоко доведите в фондюшнице до кипения и постепенно добавьте сыр.

Уменьшите огонь и всыпьте мускатный орех.

Муку смешайте с джином и влейте в сырную смесь. Поперчите и варите 2–3 минуты, помешивая, до загустения фондю.

Подайте к фондю сырые овощи и хрустящие крекеры.



# Праздничное фондю



# Рыбное фондю

Нарезать рыбу на тонкие маленькие кусочки. Разложить на блюде и накрыть салатом. Поставить горшок с кипящим бульоном на горелку. Одевать рыбу на деревянные шампуры и окунать в бульон, готовить, пока она не побелеет.

## Подавать:

Окунать кусочки рыбы в соусы, подавать с зеленым салатом и соленой вареной картошкой в мундире. Бульон подают в тарелочках в конце.

## На 1 порцию:

225 гр филе камбалы

листья зеленого салата

1 л куриного бульона, освобожденного от жира  
(можно приготовить из бульонных кубиков)



# Мясное фондю

мякоть свинины - 750 г  
кориандр молотый - 1 ч. ложка  
куркума молотая - 1/2 ч. ложки  
арахисовое масло - 1 ст. ложка  
подсолнечное масло - 1 ст. ложка  
соевый соус - 1 ст. ложка  
перец черный молотый , соль по  
вкусу  
растительное масло для жаренья



**Нагрейте в фондюшнице масло и обжаривайте в нем свинину, накалывая кусочки мяса на вилку.**

# Фондю фрукты в шоколаде





# Фруктовое фондю



# Фруктовое фондю



# Шоколадное фондю





# Шоколадное фондю

## *Ингредиенты:*

1/8 л 30%-х сливок, 3 шоколадки (по 100 г каждая).

## *Приготовление.*

Подогреть сливки в маленькой кастрюле. Разломать шоколад на кусочки, добавить в сливки и помешивать, пока он не растает. Аккуратно смешать с коньяком (последний может воспламениться). Подавать десертное фондю лучше всего с кубиками кекса, орехов или зефира, кусочками яблока или груши, бананами, вишней, дольками мандаринов или апельсинов, виноградом и киви.

