

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – филиал
Государственного бюджетного образования учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ПМ 08

«Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни»

Тема: Особенности Дагестанской кухни.

Выполнила: Козлова Полина Валерьевна.

Группа: ОП-11-17.

Особенностью дагестанской кухни является преобладание баранины в блюдах, а также обилие острых приправ с уксусом, чесноком, томатом и множеством трав. В состав многих дагестанских блюд входит пресное тесто: чуду с начинками из мяса, лука, творога и т. д., курзе с мясом, творогом, яйцом, зеленью. Популярен также чурек – дагестанский хлеб – употребляется в качестве самостоятельного блюда с маслом, сметаной и т. д. или в качестве дополнения к другим яствам. Халва – это национальная дагестанская сладость, готовится из муки, конопли, также популярны такие сладости, как воздушная кукуруза и грецкие орехи с медом. В качестве десерта употребляют фрукты и чай.



Как и другие народы Кавказа, дагестанцы предпочитают мясные блюда из баранины или говядины.

Рассмотрим далее несколько национальных блюд дагестанской кухни.

Хинкал. Блюдо, состоящее из вареной баранины (говядины или курицы), пресного вареного теста (собственно хинкалин), мясного бульона и соуса. Обычно все ингредиенты хинкала подаются отдельно, за исключением, например, супа-хинкала. В варианте Дербентского хинкала мясо перемалывают в фарш и обжаривают.



Чуду. Это лепешка с различными начинками. Для приготовления нужно раскатать тесто, выложить на середину получившегося блинчика начинку, накрыть другим раскатанным кругом теста (несколько меньшим, чем первый) и загнуть края. В получившейся лепешке делается надрез в центре, чтобы выходил пар, и она не вздувалась. Затем блюдо отправляем в духовку. Отличное блюдо дагестанской кухни.



Сохта. Это прокрученная через мясорубку отварная баранья печень, смешанная с обжаренным луком и вареной курагой. Этот фарш помещают в обработанные бараньи кишки и завязывают с обеих сторон ниткой, формируя колбаски, которые затем отваривают. Одно из традиционных блюд дагестанской кухни.



Халтама. Данное блюдо представляет собой галушки из теста, приготовленного с добавлением кукурузной муки. Из теста формируют овалы и отваривают их в мясном бульоне из баранины. Блюдо подается в отдельных тарелках – халтама, мясо, бульон и чесночная заправка.



Курзе. Для приготовления этого блюда замешивают тесто, разделяют его на кусочки, в каждый из которых заворачивают начинку (это может быть мясо, яйцо, творог и др.), защипывают края в форме косички и варят в кипящей подсоленной воде. На стол подают со сметаной.



Блюда и гарниры из тушеный овощей

Тушат каждый вид овощей отдельно или вместе - смесь овощей. Перед тушением овощи нарезают соломкой, кубиками, дольками, затем обжаривают до полуготовности или припускают, после чего тушат с небольшим количеством бульона или соуса с добавлением томатного пюре, пассированных овощей, лаврового листа, перца. Допускается использовать, для тушения свежую или квашеную капусту без предварительной тепловой обработки. Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при слабом кипении.



Если приготавливают тушеную капусту со шпиком или копченой грудинкой, то их нарезают, обжаривают и кладут в капусту в начале тушения, а на вытопившемся жире пассируют овощи. Тушеную капусту используют как самостоятельное блюдо, в качестве гарнира и включают в состав других блюд (солянка, бигус). При отпуске капусту кладут в баранчик, на порционную сковороду или тарелку, посыпают измельченной зеленью.



Свекла тушенная в сметане или соусе. Свеклу варят или пекут в кожице, затем охлаждают, очищают, нарезают соломкой или кубиками среднего размера, прогревают с маслом или маргарином. Подготовленную свеклу соединяют с пассерованным репчатым луком, добавляют сметану или сметанный соус и тушат 10--15 мин. Сметанный соус можно заменить молочным.

При отпуске свеклу кладут в баранчик или на порционную сковороду, поливают маслом сливочным, посыпают зеленью.

