

Казахские национальные Блюда

Выполнила: Косайбаева Медина

- Содержание

Казахские Национальные Блюда

- 1) Холодные блюда и закуски
- 2) Первые блюда
- 3) Вторые блюда
- 4) Мучные изделия и сладости
- 5) Молочные и крупяные изделия.

1) ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

В традиционной казахской кухне холодные блюда и закуски служили дополнением к горячим мясным, мучным или рыбным блюдам. В современной казахской кухне ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен - от овощных, рыбных и мясных салатов до различных вяленых, копченых и вареных изделий из мяса, рыбы и субпродуктов. Наиболее излюбленными были и есть изделия из конины: казы, шужук, жая, жал, карта и др.

- • ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ КОНИНЫ
- ШУЖУК
- ЖАЯ
- ЖАЛ
- КАРТА
- СУР-ЕТ (ВЯЛЕННОЕ МЯСО)

ШУЖУК И ЖАЯ



ЖАЛ



КАРТА



СУР-ЕТ (ВЯЛЕННОЕ МЯСО)



- Первые блюда в традиционной казахской национальной кухне готовят в основном на мясном бульоне с добавлением различных продуктов. Для приготовления бульонов широко используют баранину, говядину, конину и верблюжатину. В современной казахской кухне нередко готовят бульоны из птицы и рыбы. Чаще всего гарнирами к супам служат различные виды лапши домашнего приготовления, салма, иногда - крупы. Почти все первые блюда заправляют рубленой зеленью, что улучшает их вкус, обогащает витаминами.

- СОРПА ПО-КАЗАХСКИ
- БАЛЫК СОРПА (РЫБНЫЙ БУЛЬОН)
- СОРПА С РИСОМ
- КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ
- САЛМА

СОРПА ПО-КАЗАХСКИ



БАЛЫК СОРПА



СОРПА С РИСОМ

КЕСПЕ С ПТИЦЕЙ



САЛМА



3) ВТОРЫЕ БЛЮДА

В казахской кухне вторые блюда готовятся в основном из баранины, конины, говядины, верблюжатины, иногда из птицы, дичи и рыбы. Мясные и рыбные продукты комбинируются с тестом, крупами, овощами, используются в виде шашлыков.

- КУЫРДАК
- БАСТЫРМА
- ТОСТИК (ГРУДИНКА) •
- МАНТЫ
- МАНТЫ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ

КУЫРДАК



БАСТЫРМА



ТОСТИК (ГРУДИНКА)



МАНТЫ



МАНТЫ С ТЫКВОЙ И МЯСОМ



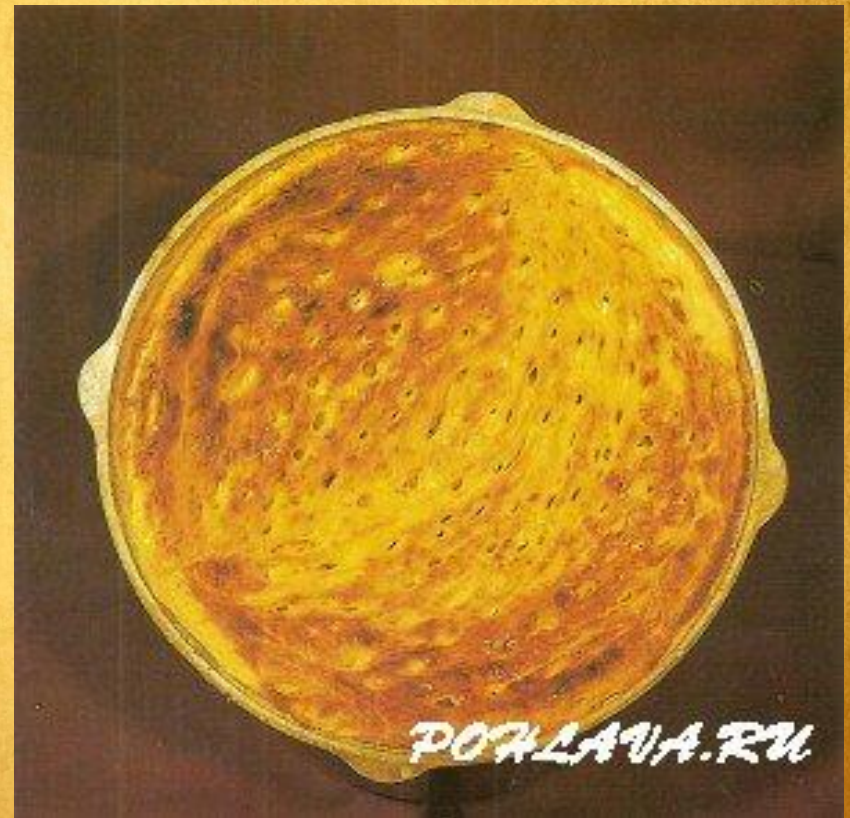
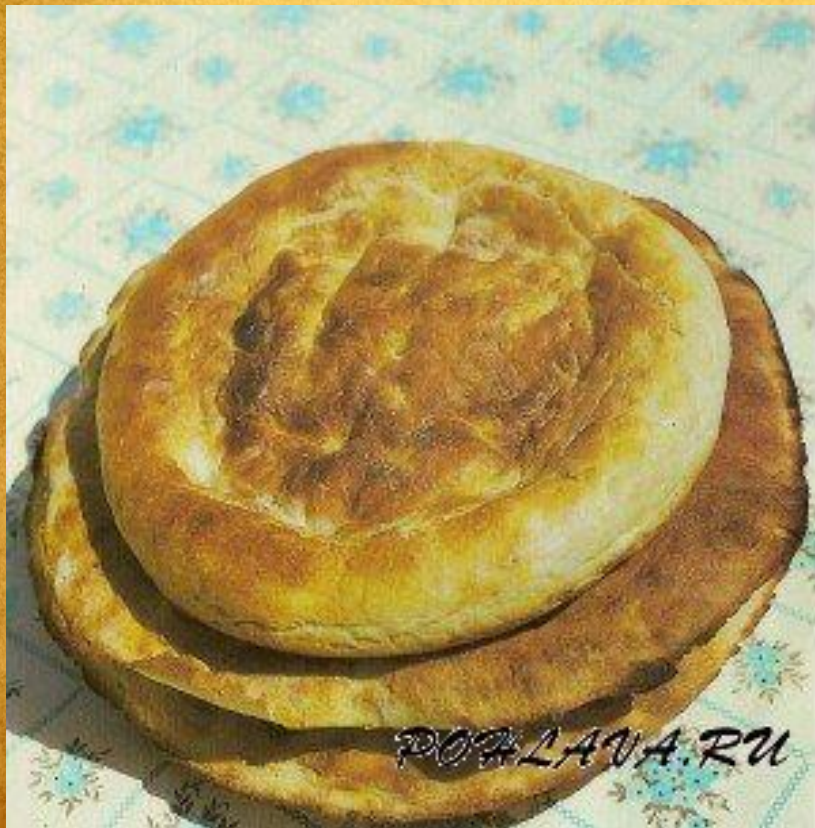
4) МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И СЛАДОСТИ

Мучные изделия издавна занимали значительное место в казахской кухне. Казахские национальные мучные изделия и сладости готовятся из муки высшего или первого сорта с добавлением молока, дрожжей, сметаны, яиц, жиров, орехов, меда, сахара, воды и соли. Очень важно соблюдать технологию приготовления, дозировку продуктов в рецептуре, температуру и время выпечки. Все виды мучных и сладких изделий очень калорийны и легкоусвояемы, поэтому тем, кто склонен к полноте, употреблять их следует ограниченно.

- ТАБА-НАН (ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ)
- КАЗАНЖАППАЙ (ХЛЕБ, ИСПЕЧЕННЫЙ С КАЗАНЕ)
- БАУРСАКИ
- ШИ БАУРСАК (БАУРСАКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА)
- ДОМАЛАК БАУРСАК

ТАБА-НАН

КАЗАНЖАППАЙ (ХЛЕБ, ИСПЕЧЕННЫЙ С КАЗАНЕ)



БАУРСАКИ



ДОМАЛАК БАУРСАК



ШИ БАУРСАК (БАУРСАКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА)



- 5) МОЛОЧНЫЕ И КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

Молочные и крупяные блюда занимают значительное место в казахской национальной кухне. В молоке содержатся все необходимые организму пищевые вещества - жиры, белки, углеводы, минеральные соли, витамины. В традиционной кухне молоко довольно редко использовалось в сыром виде, в основном из него изготавливались различные кисломолочные продукты. Слабое брожение предусмотрено и в отдельных молочно-крупяных блюдах. Из зерновых культур казахская кулинария отдает предпочтение пшенице и просу. Своеобразная технология приготовления молочных и крупяных блюд обеспечивает их неповторимый вкус и оригинальный ассортимент, не встречающийся в кухнях других народов.

- СУТ (МОЛОКО)
- ИРИМШИК (ТВОРОГ)
- КУРТ

- СУТ (МОЛОКО) ИРИМШИК (ТВОРОГ)



КУРТ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

