

*Презентация
по теме: «Приготовление
Фондю»*

Фондю

- Фондю – это блюдо, которое появилось в Швейцарии несколько столетий назад и популярно оно до сегодняшнего времени по всему миру. Сначала это блюдо готовили из сыров, которые растапливали в котелке на огне, но с течением времени появились различные рецепты фондю с использованием шоколада, сливок, масла и даже вина.

Фондю классическое

Ингредиенты для приготовления фондю классического:

- Сыр колбасный 150 граммов
- Сыр плавленый 150 граммов
- Сыр твёрдый 150 граммов
- Вино сухое белое 1 стакан
- Коньяк 1 столовая ложка
- Чеснок 2–3 зубчика
- Черный перец молотый ½ чайной ложки
- Орех мускатный молотый 50 граммов
- Крахмал 1 столовая ложка
- Хлеб пшеничный белый 300 граммов
- Буженина 150 граммов
- Рулет куриный 100 граммов
- Карбонад свиной 100 граммов



Приготовление фондю классического:

- **Шаг 1: Мясо нарезать кусочками.**

Белый хлеб нарезать на кусочки квадратной формы (3Х3 см).

Буженину, куриный рулет, свиной карбонад разрезать тоже небольшими кусочками. Их нужно разложить по порционным тарелочкам или пиалочкам из набора для фондю.



Приготовление фондю классического:

■ Шаг 2: Котелок натереть чесноком.

Чеснок оставить в котелке, налить туда вино, поставить на огонь (на кухонную плиту), вино должно вскипеть. Через 2 минуты достать чеснок. Тем временем, пока вино закипает, три вида сыра нужно натереть на крупной терке, после закипания винного соуса, добавить туда натертые сыры. Массу нужно помешивать до полного растворения сыра.



Приготовление фондю классического:

■ Шаг 3: Варка сырной массы.

Крахмал необходимо соединить с 1 столовой ложкой коньяка, хорошенько размешать до образования однородной массы. Через 4 – 5 минут после растворения сыра крахмал с коньяком нужно добавить к сырной массе, которую усиленно помешивают ещё минут 5. Чеснок, который варился в вине, нужно раздавить специальным прессом и добавить к сырной массе.



Приготовление фондю классического:

■ Шаг 4: Подача фондю классического.

Сырное фондю необходимо с кухонной плиты переставить на специальную горелку. Тарелочки с бужениной, куриным рулетом и свиным карбонадом поместить вокруг котелка с горелкой. На специальные приборы необходимо накалывать кусочки хлеба, мяса, обмакивать в сырную массу и получать удовольствие от необыкновенного вкуса и тонкого аромата.



Советы к рецепту:

- — Выбирая твердые сыры, необходимо обратить внимание на форму и цвет: сыр не должен быть заветренным и на нем не должно быть трещин и он не должен быть липким и влажным.
- — — Вместе буженины, куриного рулета и свиного карбонада можно использовать колбасы копченые, вареные и другие.
- — — Для придания особого вкуса и аромата фондю можно в сырную массу насыпать немного сушеной или свежей мелко нарубленной зелени петрушки.
- — — Вместо или вместе с белым пшеничным хлебом не запрещается использовать и черный, а также отрубной хлеб, но тогда рецепт немного отдалится от классического.

Фондю по-итальянски

- Белое сухое вино 200 гр.
- Вино "Марсала" 100 гр.
- Сыр разных сортов 400–450 гр.
- Сушеные белые грибы 200 гр.
- Мука пшеничная в/с 2–3 ст. ложки
- Чеснок 1 зубчик
- Черный молотый перец по вкусу



Приготовление фондю по-итальянски:

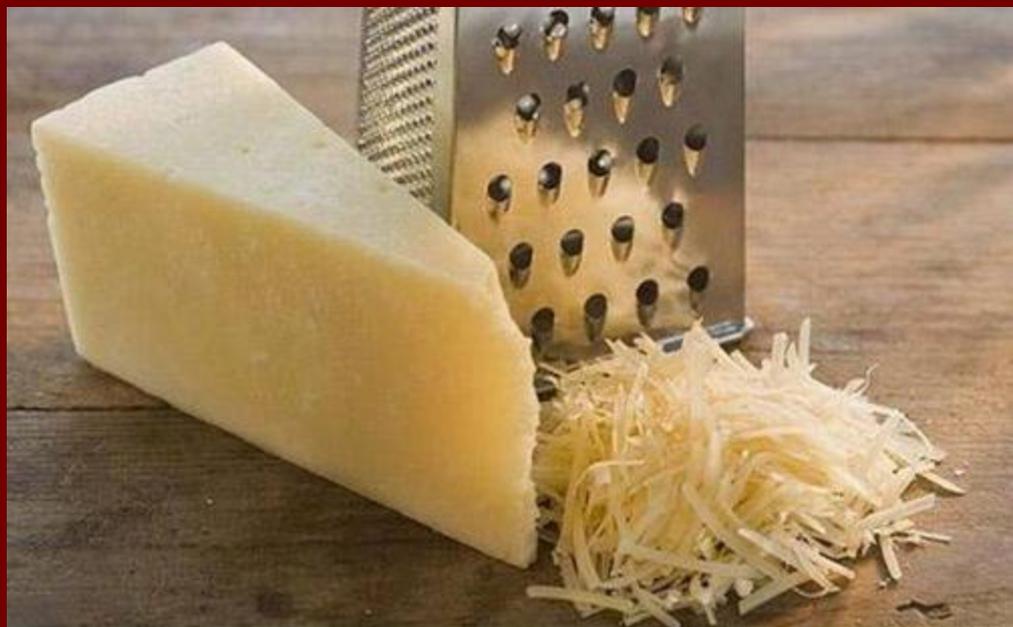
- **Шаг 1: Замачивание грибов в вине.**
Вино "Марсала" выливают в небольшую кастрюльку и доводят до кипения. Сушеные грибы складывают в миску и заливают их горячим вином. Дать грибам 1 час настояться.



Приготовление фондю по-итальянски:

■ Шаг 2: Готовим сырную массу.

Все виды сыра измельчают (можно натереть на терке) и добавляют к сыру муку. Перемешивают. Дольку чеснока очищают от шелухи, режут вдоль пополам и натирают чесноком котел для фондю. Вливают в котел белое вино и ставят на самый слабый огонь. Когда вино разогреется почти до кипения, но еще не кипит, небольшими порциями закладывают сыр и перемешивают массу, чтобы сыр успевал растаять до добавления следующей порции. Перемешивают сыр с вином до однородной гладкой смеси.



Приготовление фондю по-итальянски:

- **Шаг 3: Добавление грибов к сырной массе.**

Грибы отжимают от вина и режут ножом их на мелкие кусочки.

Добавляют порезанные грибы в сырную массу и приправляют ее перцем.



Приготовление фондю по-итальянски:

- **Шаг 4: Подача фондю по-итальянски.**

Готовое фондю подают с разными видами хлеба, нарезанного кубиками, оливками, ветчиной и сардельками. Не забывайте подавать к фондю специальные длинные вилочки.



Советы к рецепту:

- -Из приправ в фондю можно добавлять также базилик и мускатный орех.
- -Рецепт можно изменить, заменив белое вино смесью яиц с молоком и небольшим количеством сливочного масла.
- -Вместо сушеных белых грибов подойдут также шампиньоны. Их можно использовать как в сушеном, так и в свежем виде.
- -Для фондю по-итальянски хорошо подойдут такие виды сыров, как Пармезан, Фонтина, Проволон, Рамгогонзола.

Сладкое фондю с имбирем

- Лимон 1 шт.
- Груша 4–5 шт.
- Мандарин 4–5 шт. (или апельсин — 2–3 шт.)
- Шоколад горький 2 плитки (по 100 граммов)
- Корень имбиря 100 граммов
- Ликёр 1 столовая ложка
- Бисквит 1 упаковка
- Сливки 150 мл
- Корица молотая — $\frac{1}{2}$ чайной ложки
- Гвоздика молотая $\frac{1}{3}$ чайной ложки
- Сахар 1–2 столовые ложки



Приготовление сладкого фондю с имбирем:

■ Шаг 1: Подготовка фруктов.

С корня имбиря нужно срезать кожуру, помыть проточной водой, нарезать на кусочки и засыпать сахаром, поместить в сухое теплое место на 3 – 4 часа. Лимон помыть, разрезать на 2 части, затем положить их в кипяток на 1 – 2 минуты и выдавить из них сок в мисочку. Груши помыть и разрезать на кусочки: дольки, кубики или полоски и залить соком лимона. Мандарин очистить от кожуры и разделить на дольки.



Приготовление сладкого фондю с имбирем:

■ Шаг 2. : Варка имбирного крема.

В маленькую кастрюлю налить сливки, нагреть их, но не доводить до кипения. Шоколадки поломать на кусочки и положить в теплые сливки, помешивать до такого состояния, пока шоколад не растопится. Далее необходимо поместить туда сахарный имбирь, полить ликером и присыпать молотой корицей и гвоздикой.



Приготовление сладкого фондю с имбирем:

■ Шаг 3: Подготовка бисквита.

Бисквит необходимо достать из упаковки, нарезать кубиками или небольшими ломтиками, поместить их на одну большую сервировочную тарелку. Кусочки груши и дольки мандарина поместить на другую тарелку. Кастриюлю для фондю поместите на специальную горелку на медленный огонь.



Приготовление сладкого фондю с имбирем:

■ Шаг 4: Подача сладкое фондю с имбирем.

Сладкое фондю будет оригинальным угощением для ваших гостей или отличным десертом для ваших друзей и близких. Подают фондю в специальной кастрюле на горелке, фрукты и бисквит в отдельных тарелках.



Советы к рецепту:

- -Вместо сладкого бисквита можно использовать обычный пшеничный хлеб или булочку или всё вместе – все зависит от ваших вкусовых предпочтений.
- –Если вы будете использовать вместо обычных вилок палочки, будет намного удобнее и вкуснее есть фондю, так как на палочку можно наколоть сразу и мандарин, и грушу, и бисквит.
- –Чтобы получить истинный неповторимый вкус сладкого фондю с имбирем, лучше всего использовать при его приготовлении лимонный или апельсиновый ликер.

Фондю «Ассорти»

- Мука 1 стакан
- Пиво 400 мл
- Яйца 1 шт.
- Лимон 1 шт.
- Филе индейки 150–200 граммов
- Креветки 150 граммов
- Сёмга 150 граммов
- Сыр твёрдый 150 граммов
- Сметана 4 столовые ложки
- Майонез 2 столовые ложки
- Зелень укропа 2–3 веточки
- Перец чёрный молотый ½ чайной ложки
- Соль поваренная 1/3 чайной ложки
- Соус соевый 3 столовые ложки
- Чеснок 1 зубчик
- Масло подсолнечное ½ литра



Приготовление фондю «Ассорти»:

■ Шаг 1: Готовим кляр.

Яйцо промыть, разбить в мисочку, налить пиво, насыпать муку и взбить венчиком до образования однородного теста, которое должно быть немного гуще, чем для оладьев. Получившийся кляр нужно аккуратно налить в тарелочку от фондюшницы. Лимон хорошо промыть и нарезать кольцами.



Приготовление фондю «Ассорти»:

■ Шаг 2: Подготовка мяса и рыбы.

Филе сёмги отделить от костей (если они есть), нарезать кубиками. В отдельную мисочку выдавить из 2 – 3 кружочков лимона сок, соединить с нарезанной рыбой, размешать, посолить и добавить перец. Мясо индейки необходимо тоже порезать кусочками, залить соевым соусом и замариновать в течение часа. Затем эти ингредиенты разложить по тарелочкам фондюшницы.



Приготовление фондю «Ассорти»:

■ Шаг 3: Сметанный соус и сыр.

Сыр нужно нарезать кубиками размером примерно 3Х3 см. Креветки разморозить под струёй холодной воды в упаковке, затем достать их и положить в мисочку, посолить и хорошенько размешать. Сметану, майонез соединить, помешать, посолить и поперчить. Зелень укропа нарубить мелко и добавить к сметанному соусу. Сыр, креветки и соус также поместить в тарелочки фондюшницы.



Приготовление фондю «Ассорти»:

■ Шаг 4: Обработка котелка.

Чеснок почистить, промыть, разрезать на 2 части. Затем этими кусочками нужно натереть котелок для фондю внутри – это придаст особый вкус блюду. В отдельной кастрюле вскипятить масло (на кухонной плите), далее аккуратно перелить его в котелок, поместить его на зажженную горелку фондю.



Приготовление фондю «Ассорти»:

■ Шаг 5: Подача фондю «Ассорти».

Это пикантное блюдо подают в специальной фондюшнице. Причем горелка должна работать во время трапезы – каждый человек накаливает кусочки мяса, рыбы или сыра, окунает их в кляр, затем в кипящее масло, после того, как там все это зажарится, обмакиваем «шашлык» в сметанном соусе. Можно сразу несколько ингредиентов пожарить, сложить на свою тарелку и наслаждаться приятным вкусом!



Советы к рецепту:

- — Мясо индейки можно заранее прожарить на сковороде, так как в котелке оно может недожариться.
- — Сыр можно тоже полить лимонным соком, это придаст приятный кисловатый вкус.
- — Для удобства можно пользоваться не приборами для фондю, а обычной вилкой.