

Кулинария

МБОУ СОШ №105

Выполнила : Тюрикова Ксения

Новосибирск 2015

Первое блюдо

● Лагман

- Масло топленое - 3 ст. ложки
- Лук репчатый - 2 головки
- Морковь - 4 шт
- Редька (по желанию) - 0,5 шт
- Перец сладкий - 4 шт
- Помидоры - 3-4 шт.или томат-пюре - 4 ст.
- Картофель - 4 шт.
- Чеснок - 8 долек
- Бульон мясной - 4-5 стаканов
- Соль - 1-2 ч. ложка (по вкусу)
- Перец чёрный - 1 щепотка (по вкусу)
- Зелень петрушки - 1 пучок (по вкусу)
- Зелень сельдерея - 0,5 пучка (по вкусу)
- Для лапши : Мука - 3 стакана
- Вода - 1 стакан
- Соль - 1,25 ч. ложка
- Мякоть говяжья – 350 г



Блюдо из мяса

● Мясо по-французски

- Свинина - 1 кг
- Шампиньоны - 1 кг
- Лук репчатый - 2 шт.
- Сыр твердый - 100 грамм
- Сыр адыгейский - 100 грамм
- Помидоры красные - 2 шт.
- Горчица (готовый соус) - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Масло растительное - для жарки



Блюдо из теста

◎ Пицца с ветчиной и грибами

◎ **для теста:**

- ◎ дрожжи сухие - 2 ч.л.;
- ◎ сахар - 1 ч. л.;
- ◎ мука - 2 стакана;
- ◎ соль - 1/2 ч. л.;
- ◎ оливковое масло - 30г;
- ◎ вода - 1 стакан;

◎ **для начинки:**

- ◎ помидоры (очищенные) - 300г,
- ◎ ветчина - 400г;
- ◎ сыр твердый - 100г;
- ◎ грибы свежие (шампиньоны) - 300г;
- ◎ чеснок - 2 зубчика;
- ◎ белое вино - 1 стакан;
- ◎ соль,
- ◎ базилик (или петрушка) - по вкусу.



Новогодние десерты

- **Яблоки в снегу**
- 100г сахара
- 4 яблока
- сладкий попкорн
- вода



Традиционное семейное блюдо

● Домашние пельмени

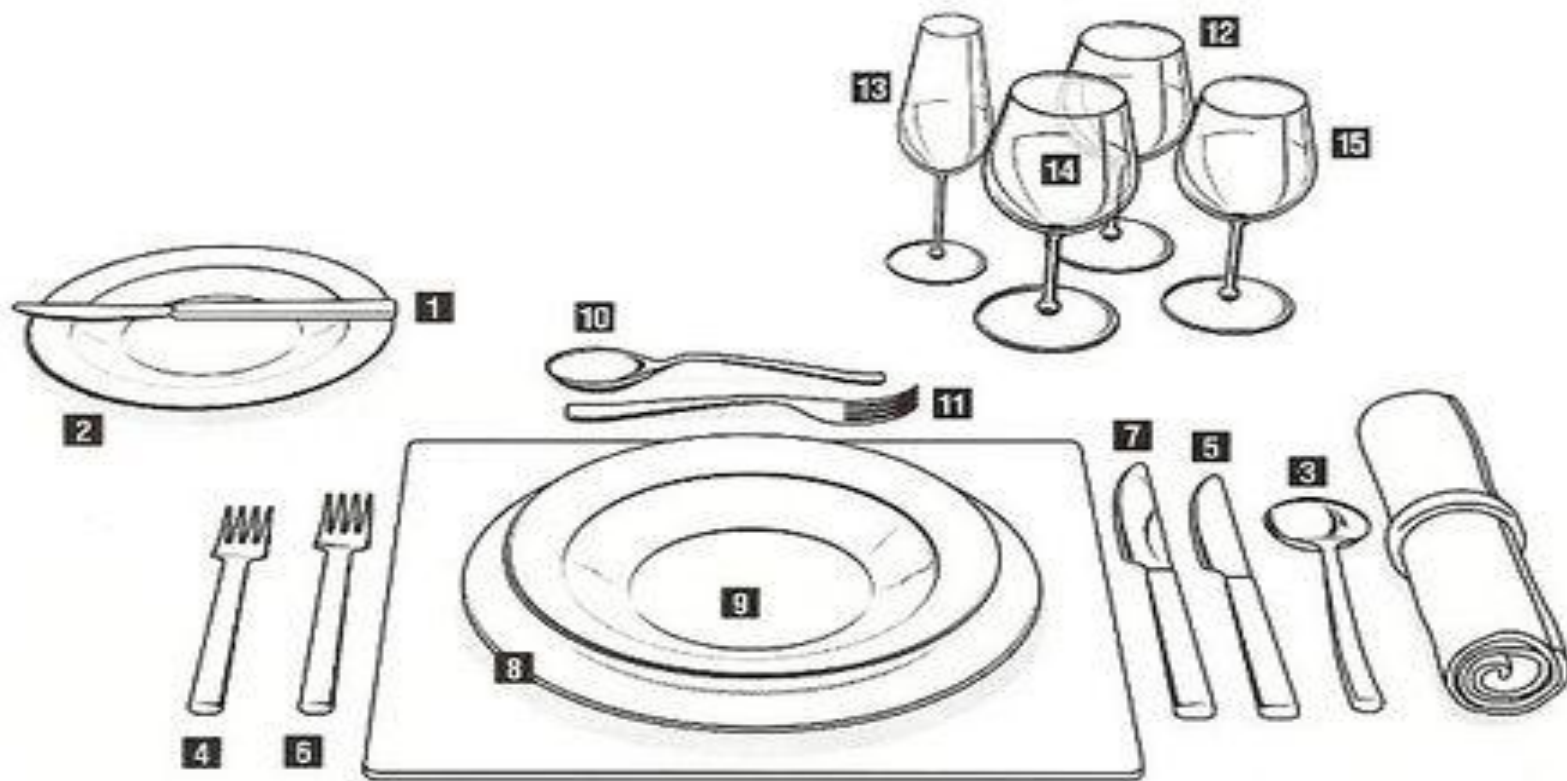
- Для теста :
- Мука - 300 г
- Кипяток - 1 стакан (250 г)
- Соль - 1 ч. Ложка
- Для начинки:
- Свинина - 200 г
- Говядина - 200 г
- Лук репчатый - 1 шт.
- Черный перец - 1
- Щепотка Соли - 1-2 ч. Ложки
- Молоко - 0,5 стакана или вода - 0,5 стакана



Особенности празднования

- 1 Большой праздник 1-го января
- 2 Богатый новогодний стол
- 3 Шампанское — самый новогодний напиток
- 4 Новогодняя ёлка
- 5 Пирожки с пожеланиями
- 6 Снежинки на окнах
- 7 Обращение Президента
- 8 Дед Мороз и Снегурочка
- 9 Старый Новый Год
- 10 Рождественская всенощная служба
- 11 Рождественские гадания
- 12 Рождественский стол
- 13 Колядки — рождественские гулянья
- 14 Особые рождественские украшения
- 15 Рождественский пост

Сервировка новогоднего стола



1. Нож для масла
2. Пирожковая тарелка — для хлеба и масла
3. Ложка (для первого блюда)
4. Вилка для морепродуктов (холодных закусок)
5. Нож для морепродуктов (закусок)
6. Вилка для мяса и салатов (основного блюда)
7. Столовый нож
8. Декоративная тарелка
9. Суповая тарелка
10. Dessертная ложка
11. Dessертная вилка
12. Стакан для воды
13. Бокал для шампанского
14. Бокал для красного вина
15. Бокал для белого вина

Новогодние украшения



Спасибо за внимание!

