



ЖУЛЬЕН: традиции и рецепты

Цибизова Ж.Ю.

педагог дополнительного образования

ГБОУ гимназия №49

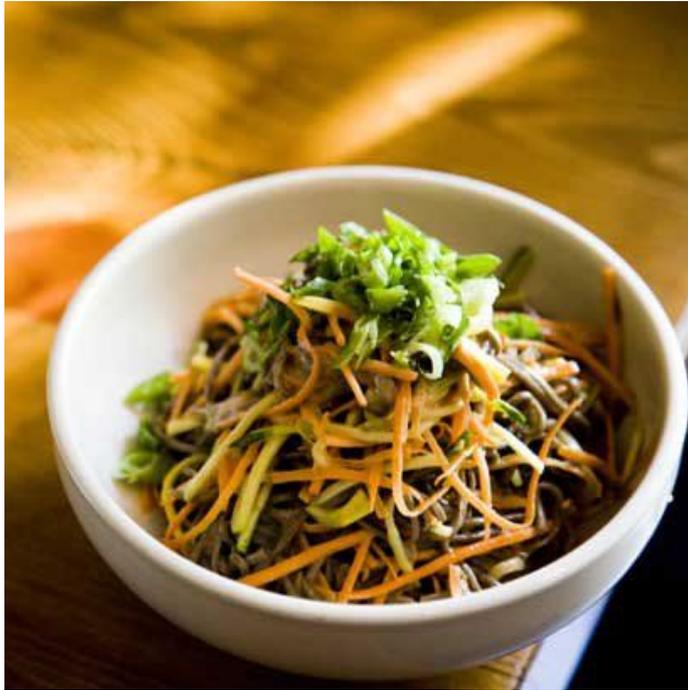


Жульен

— одно из самых экзотических и загадочных блюд, пришедших к нам из Франции. Многим гурманам доводилось попробовать его, и каждый раз он был иным на вкус. Одни кулинары готовят его, используя грибы, другие — мясо, а третьи — морепродукты. И все это называется жульеном!



Загадка жульена



- Чтобы разобраться с этой загадкой, стоит обратить внимание на само название. Жульен или по-французски *julienne* — это вовсе не название самостоятельного блюда. Переводится это как «июльский» и означает особый вид нарезки — овощи должны нарезаться тонкой соломкой, чтобы процесс приготовления занимал минимум времени, а продукты получались бы максимально нежными. Но все они объединяются особым способом подачи и тем, что продукты подаются под плотной корочкой из запекшегося сыра.

Кокотница (от фр. cocotte — курочка) — маленький
металлический ковшик
для подачи жульена.



modna 



NADORECEPT.RU

Жульен «классический»



- Ингредиенты:
- Шампиньоны — 10 штук
- Лук — 1 штука
- Сыр — 100гГрамм
- Сметана или сливки — 150 грамм
- Растительное масло — 2 Ст. ложки
- Соль — 1-2 щепоток (по вкусу)
- Сухие специи — 1-2 щепоток (прованские травы)

- Количество порций: 2