

Кулинария при Петре Первом

- При Петре Первом было введено множество реформ, в том числе и кулинарные реформы. При Нем появилось большое разнообразие способов приготовления кваса. Его делали из ячменя, пшеничного или ржаного хлеба, с ягодами, медом, травами, березовым соком. В холодное время вместо чая пили травяные настои, или сбитень — напиток из ягод, пряностей и меда. Тем временем стол дворян все-таки стал меняться, хотя и не очень сильно. Появились блюда из немецкой, голландской и итальянской кухни. Многие семьи стали выписывать из-за границы не только гувернеров и учителей, но и поваров. Так появились бифштексы, филе, котлеты, шницели, отбивные. Из заморских деликатесов на столе русских аристократов в эпоху Петра прижились каперсы. Их использовали как острую приправу к мясным блюдам и супам. Иногда заказывали устрицы и анчоусы. В то же время в России появились и бутерброды. Их стали есть по утрам, делая из сыров, солонины, икры, ветчины, буженины, балыка, соленой рыбы и сливочного масла. В то же время в обиход вошло слово «суп», вытеснив похлебку.

Куинария сейчас

- В нынешнее время кулинария стала другой. Везде и у всех своя национальная кухня, и помимо этого появились точки быстрого питания — «фастфуд». Примеры «фастфуда»: KFC, Macdonalds, Теремок, Сабвэй. И она заняла должное место в жизни каждого человека. У нас также появились традиционные блюда. Например: каша, суп щи, блины, пельмени, расстегай, квас.

Как возможно

изменится кулинария

- **В будущем** люди возможно начнут производить более питательную еду с наименьшей затратой ресурсов. "Надо заменять животную пищу на растительную. Население Земли растет, и просто невозможно производить такое количество мяса" какие-нибудь блюда из белка на молекулярной основе. Искусственное выращивание мяса и рыбы. И все-таки область питания довольно консервативна, еда не любит перемен, вернее, люди в еде консерваторы. Поэтому наш стол за последнее тысячелетие хотя и изменился, но значительно меньше, чем другие области жизни. Скорее всего, форма продуктов будет меняться в последнюю очередь. А вот содержание меняется заметно.

Звезда МИШЛЕН

- Высочайшей наградой для европейского ресторатора. Одна звезда Мишлен свидетельствует о том, что ресторан стоит посетить, если он случился на вашем пути. Две звезды Мишлен дают тем ресторанам, ради которых можно изменить запланированный маршрут – чтобы попробовать особые блюда ресторана. Три звезды для заведения – это самая престижная награда, наивысшее признание. Их заслуживают те заведения, ради которых стоит отправляться в тот или иной город. Звезду Мишлен могут присвоить как ресторану, так и шеф-повару лично – если ресторанного критика поразила именно его авторская кухня. Интересно, что при изменении своего рабочего места титулованный шеф-повар забирает свою звезду с собой. И весь мир знает этих выдающихся поваров как «обладателей звезды Мишлен».

«Теремок»

- — сеть ресторанов русской кухни концепции fast-casual, работающая в Москве, Московской области, Санкт-Петербурге, Ленинградской области, Тюмени, ХМАО (Сургут) и Краснодаре. Во второй половине 2016 года 2 ресторана «Теремок» открылись в Нью-Йорке, (США).

В России насчитывается более 300 точек и недавно 2 открылись в Нью-Йорке. Примеры адресов в СПб (Пулковском шоссе 1, Сытнинская 10, Блохина 33) В теремке готовятся традиционные блюда как блины, селёдка по шубой, супы.

У них достаточно большие порции, они их готовят за 5-10

Инструкция по приготовлению Гурьевское каши которую теремок возродил и вернул в общепит

- * 1. В кипящее молоко положить сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут.
- * 2. В сваренную кашу положить масло и сырые яйца, все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячий духовой шкаф. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша будет готова.
- * 3. При подаче на стол кашу можно украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

**Спасибо за
внимание!!!**