

Презентация по теме : Суп пюре по-милански



Выполнил

Учащейся группы: 45а

4 курса

Алексей Сорокин

Итальянская кухня — традиционная кухня Италии, распространённая и популярная во всём мире, благодаря таким блюдам, как пицца и спагетти. Она очень разнообразна и региональна, в каждом регионе есть свои традиционные блюда. В основе итальянской кухни лежат исторически сложившиеся многовековые традиции с культурными влияниями римлян, греков, лангобардов, арабов, и прочих народов, когда-либо населявших Италию или оказывавших влияние на формирование её культуры.

Характерные продукты

Итальянская кухня характеризуется, в частности, обилием свежих продуктов средиземноморского региона, что заметно отличает оригинальную итальянскую кухню от попыток её имитации во всём мире.

Среди типичных продуктов:

- овощи (помидоры, баклажаны, кабачки цуккини, салат-латук, перец, артишоки)
- пшеничная мука (изделия из теста, макаронные изделия)
- сыр (пармезан, горгонзола, моцарелла, пекорино, маскарпоне, рикотта)
- оливки и оливковое масло
- приправы (базилик, каперсы, чеснок, розмарин, пеперони, перец, орегано)
- рыба и морепродукты
- рис
- говядина
- птица
- бобовые (фасоль, чечевица)
- фрукты (лимоны, апельсины, персики) и ягоды
- белые грибы
- миндаль
- вино, итальянские ликёры, граппа

Итальянцы – большие гурманы и в еде признают только самое лучшее. **Италия** – это более двух тысяч наименований вин, пятьсот с лишним сортов сыра, триста видов мясных изделий, несколько сотен разновидностей пасты... Однако не только продуктами высшего качества знаменита эта страна. Большинство итальянцев – отличные кулинары. Созданная ими итальянская кухня – уникальная, многогранная, бесконечная, неповторимая; говорить о ней можно бесконечно.

Современная итальянская кухня как бы делится на две части. Первая из них – «высокая», классическая, la cucina classica, это наследие старой аристократической культуры, впитавшее некоторые элементы французских кулинарных традиций. Другая, не менее интересная – кухня домохозяек (la cucina casalinga), крестьян и горожан-буржуа (la cucina borghese), которая следует местным традициям.

Надо сказать, что кулинарные традиции разных регионов Италии очень различаются. У каждого региона – свои виды пасты, мясных изделий, сыра и вин, также как в каждом регионе существуют свои рецепты салатов, супов, запеканок, хлеба, выпечки и десертов.

Ингредиенты:

Сливочное масло 50 г

Пшеничная мука 20 г

Помидоры 60 г

Куриный бульон 1 л

Макароны 150 г

Свежие шампиньоны 150 г

Копченая ветчина 100 г

Яичный желток 2 штуки

Сливки 20% - 100 г



Для супа нам понадобится картофель, вода, шампиньоны, соль, лук, морковь, подсолнечное и сливочное масло, чеснок, лавровый лист.



Лук и морковь очистить. Лук нарезать мелкими кубиками, а морковь натереть на крупной тёрке. На сковороде с подсолнечным маслом , обжарить половину луковицы и морковь.



Параллельно, на второй сковороде, на подсолнечном масле, обжарить луковицу до прозрачности.



Добавить очищенные и нарезанные кусочками шампиньоны . Жарить, помешивая, приблизительно 8 минут.



Картофель очистить и нарезать
небольшими кусочками. Выложить
картофель в кипящую воду с солью . Варить
практически до готовности картофеля.



В конце выложить половину подготовленных грибов, морковь и лук, мелко нарезанный и очищенный чеснок, лавровый лист. Готовить приблизительно 3-5 минут до полной готовности картофеля. В конце ещё раз проверить на соль и вынуть лавровый лист.



Грибы вымыть, отварить, нарезать тонкими ломтиками. Ветчину нарезать тонкими полосками. Макароны, грибы и ветчину добавить в кастрюлю с супом и довести до кипения, помешивая. Томить на слабом огне в течение 4–5 минут. Посолить по вкусу.



Желтки растереть с оставшимся сливочным маслом, смешать со сливками, влить полученный соус в слегка остывший суп перед подачей.

Приятного аппетита !!!

