



Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

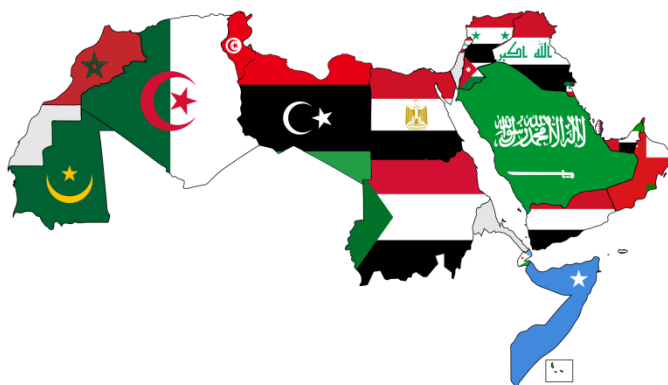
Арабская кухня Северной Африки

МЯСО В ТЕСТЕ ПО-АФРИКАНСКИ



Арабские страны Северной Африки:

Египет, Алжир, Марокко, Тунис.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

Арабская кухня Северной Африки

МЯСО В ТЕСТЕ ПО-АФРИКАНСКИ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА

- *Мука пшеничная*
- *Вода*
- *Сахар*
- *Лук репчатый*
- *Зелень петрушки*
- *Чеснок*
- *Молоко*
- *Дрожжи*
- *Говядина жирная*
- *Жир животный*
- *Кислота лимонная*
- *Соль*

Готовят дрожжевое тесто, раскатывают в пласт и на середину укладывают фарш из измельченного и обжаренного вместе с луком мяса, специй, рубленых чеснока и зелени петрушки. Края теста защипывают и выпекают в течение 20-30 мин при температуре 230-240 °С.



Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

Арабская кухня Северной Африки

Арабские страны Северной Африки:

Египет, Алжир, Марокко, Тунис.



Особенностью единой арабской национальной кулинарии является широкое использование баранины, козлятины, телятины, птицы, бобовых, риса, овощей, свежих и консервированных фруктов. **Арабы-мусульмане свинину в пищу не употребляют.** Особенность алжирской кухни состоит в том, что в ней наряду с бараниной, козлятиной и птицей широко используется и **говядина.**

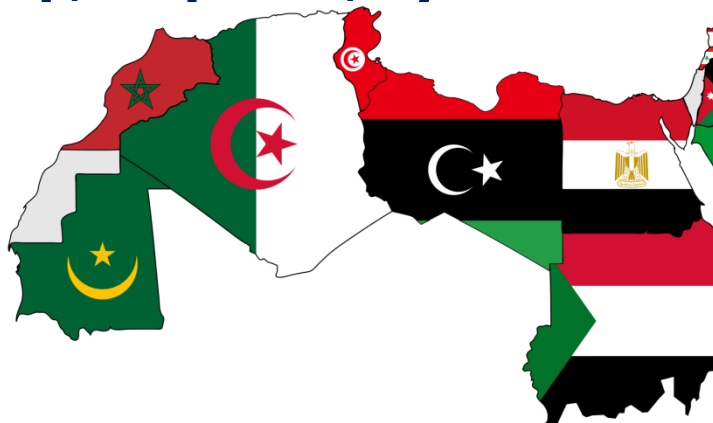




Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

Арабская кухня Северной Африки

Арабские страны Северной Африки:
Египет, Алжир, Марокко, Тунис.



Значительное место в арабской кухне занимают блюда из рыбы, яиц, молочнокислых продуктов, особенно сыра. Другое отличие – широкое применение в больших количествах **различных пряностей**: лука, чеснока, оливок, перца чёрного и красного, корицы, ароматических трав. Для приготовления пищи используется, главным образом, оливковое масло.

Режим питания многих народов арабских стран **двухразовый**: очень плотный **завтрак** и не менее плотный **обед** до или после захода солнца.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

Арабская кухня Северной Африки



Для арабской кухни типична и тепловая обработка многих мясных блюд без применения жира. В этом случае температура сковороды при жарке доводится до 300°C. Белки мяса, соприкасаясь с раскалённой поверхностью сковороды, свёртываются и образуют корочку, которая удерживает в продукте мясной сок.

Благодаря такому способу приготовления блюдо отличается особой нежностью и сочностью.





Четверг, 23 мая 2019 г., полдник –

Арабская кухня Северной Африки

Арабские страны Северной Африки:

Египет, Алжир, Марокко, Тунис.



Наиболее популярны у арабов **мясные супы**, из вторых блюд – **мясо тушеное и жареное, куры тушеные в томате, пловы**. Распространённым блюдом у многих арабских народов является **пшеничная или кукурузная каша**.

Из напитков распространены **чёрный кофе**, который почти всегда пьют без сахара, но с добавлением шафрана и мускатного ореха, **чай**, разбавленное водой **кислое молоко**.

