



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



# ЦЫПЛЯТА ПЛАКИЯ - ПИЛЕ ПЛАКИЯ





Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

*Болгарская кухня*

# ЦЫПЛЯТА ПЛАКИЯ - ПИЛЕ ПЛАКИЯ



## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА**

- Цыплята – 183 г
  - Бульон мясной – 50 г
  - Лук репчатый – 40 г
  - Масло растительное – 20 г
  - Морковь – 40 г
  - Томаты консервированные – 62 г
  - Чеснок – 4 г
  - Лимон – 9 г
  - Мука пшеничная – 5 г
  - Зелень петрушки – 4 г
  - Соль – 3 г
- Выход: 125/100 г

**Готовят томатный маринад:** нашинкованные морковь, помидоры, лук пассеруют, добавляют пассированную муку, специи, чеснок, мясной бульон и проваривают.

Цыпленка обрабатывают, нарубают по 2-3 куска на порцию, обжаривают, укладывают на смазанную жиром сковороду, заливают маринадом и запекают в жарочном шкафу.

При подаче посыпают зеленью и кладут ломтик лимона. Отдельно можно подать салат из свежих помидоров, огурцов, консервированных фруктов, салат зеленый.





Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



**Болгария (Република България)** – государство в Юго-Восточной Европе на Балканском полуострове, с востока омывается Чёрным морем. Парламентская республика с президентским правлением. Население – около 7 млн. чел. Столица – **София**. Государственный язык – **болгарский** (южно-славянский язык), письменность на основе кириллицы. Значительная часть населения исповедует православие.





Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Болгарская национальная кухня, отличающаяся большим разнообразием блюд, популярна во многих странах Европы. Ее основу составляют разнообразные овощи, разные сорта свежего мяса, пресноводная и морская рыба. Из мясных продуктов болгары предпочитают свинину, баранину, говядину, домашнюю птицу. Мясо и овощи обычно тушат, добавляя острые приправы – лук, чеснок, перец, уксус, мяту, петрушку.







КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСПИ



Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Любят в Болгарии также и мясные блюда, приготовленные на вертеле или на решетке над раскаленными углями. Кухня почти каждого ресторана или столовой оборудуется специальной печью – «скарар». За несколько минут на ней можно приготовить ароматные кебабчики – «кебабчета».





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ

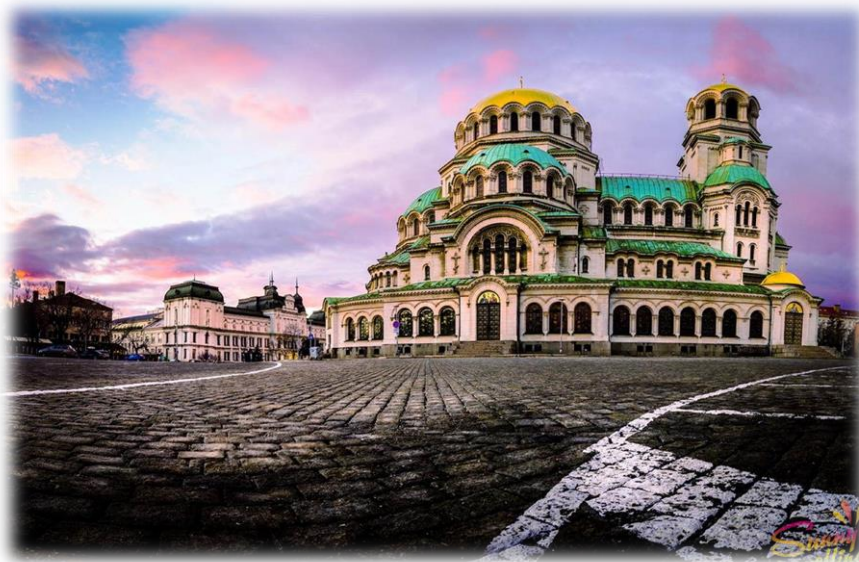


Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Болгарию часто называют страной овощей. Помидоры, перец, баклажаны, картофель, огурцы, капуста, морковь, кабачки, различные пряные овощи произрастают на ее щедрой земле. В болгарской национальной кухне овощи используются в любом виде: сыром, вареном, жареном, тушеном, маринованном. Их подают в качестве закуски, гарнира, самостоятельного блюда. Они являются неотъемлемым компонентом первых блюд.







КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Важное место в болгарской кухне занимают молоко и молочные продукты и среди них приготовленное особым способом **кислое молоко с острым вкусом – йогурт**. В Болгарии его подают с разными приправами – с чесноком, сахаром, джемом. Йогурт входит в состав многих первых и вторых блюд.

Излюбленными являются и такие молочные продукты, как **брынза и другой овечий сыр – кашкавал**, которые также используются для приготовления закусок, супов, вторых блюд, а также в качестве начинок для изделий из теста.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Вторые блюда подразделяются на:

- **гювечи** (овощные блюда с мясом или без мяса),
- **мусáки** (блюда из овощей с рубленным мясом или без мяса, запеченные в жарочном шкафу наподобие запеканки),
- **плакии** (блюда, приготовленные с маринадом из различных овощей, лука, чеснока и приправ, тушенные с добавлением растительного масла),
- **кеба́бы** (кусочки свинины, баранины, дичи, зажаренные на вертеле или обжаренные в кипящем масле),
- **яхнии** (болгарские национальные кушанья с соусом, которые готовятся из мяса домашней птицы или дичи с добавлением большого количества лука и различных овощей).



Българска България





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Четверг, 26 октября 2023 г., ужин –

## Болгарская кухня



Среди холодных закусок первое место в болгарской кулинарии отводится **овощным салатам**. Их подают в любое время года на обед и ужин, в качестве самостоятельного кушанья, а также как гарнир ко вторым блюдам. Интересная особенность: готовя салаты, а также первые и вторые блюда, болгарские кулинары нередко снимают кожицу со стручкового перца, свежих помидоров, очищают огурцы.

Традиционный горячий напиток болгар – кофе по-восточному.

