



КУХНИ НАРОДОВ МИРА
Образовательный проект в МССИ



Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня



ШНЕЛЬКЛОПС – SCHNELLKLOPS





Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня

ШНЕЛЬКЛОПС – SCHNELLKLOPS



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА

- *Свинина (шейка)*
- *Сметана*
- *Укроп*
- *Лук*
- *Мука*
- *Масло растительное*

Мясо вымыть, обсушить и нарезать на порционные куски. Каждый кусочек отбить, посолить и запанировать каждую отбивную муке. Обжаривать на растительном масле в сковороде до золотистой корочки. Лук нарезать кубиками и обжарить до золотистого цвета. В сковороду к луку выложить отбивные, влить немного горячей воды, чтобы мясо было покрыто, и тушить на медленном огне минут 30.

Сметану развести водой и влить в сковороду к мясу с луком. Если понадобится, можно подсолить. Готовить отбивные в сметанном соусе ещё минут 20-30, до мягкости мяса.

Мясные отбивные можно подать с картофельным пюре или макаронами.



Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня



Австрия (Австрийская Республика) – государство в Центральной Европе. Население 8,9 млн. чел. Государственный язык – **немецкий**. Столица – **Вена**. Главой государства является **федеральный президент**, избираемый на 6 лет. В 1955 г. Австрия провозгласила **постоянный нейтралитет**.

Австрийская кухня отличается одновременно простотой и изысканностью. Она дала миру рулеты, омлеты с начинкой, многие виды печенья. В 15 столетии **венская кухня считалась лучшей в Европе**.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА
Образовательный проект в МСШ



Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня



Австрийцы – большие любители пирожных и лёгких сладких блюд. Некоторые из них считаются настоящим «народным достоянием» - например, сливы, обёрнутые тестом. В Австрии очень любят кофе и готовят его не менее чем 50 способами.

В Австрии едят сравнительно много. Питаются 5 раз в день: «завтрак после постели» с 7 до 9 утра, «завтрак на ходу» с 10 до 11 утра, обед с 12 до 14, «перекус» с 16 до 17 и ужин вечером.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА
Образовательный проект в МСШ



Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня



Если первый завтрак включает обычно булочку, масло, яйцо всмятку, варенье и кофе/чай, то второй завтрак более плотный: 2 сосиски, мелко нарезанная печёнка или холодное мясо с хреном и хлебом. Обед непременно начинается бульоном или супом, чаще пюреобразным. Их посыпают мелко нарезанным луком. Наиболее распространённые вторые блюда – из свинины и говядины, особенно сало с капустой, гуляш из свинины, телятины или говядины.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА
Образовательный проект в МСШ



Чт., 14 марта 2023 г., ужин –

Австрийская кухня



В большом количестве потребляются овощи – особенно различные сорта капусты и картофель, который приправляют колечками поджаренного лука. Запах лука типичен для блюд австрийской кухни. Пряности и приправы используются умеренно.

Основные блюда часто сопровождают фрикадельки из муки и мяса. В особом почёте соус из кислой сметаны, молочнокислые продукты, бутерброды, блюда из яиц.

