



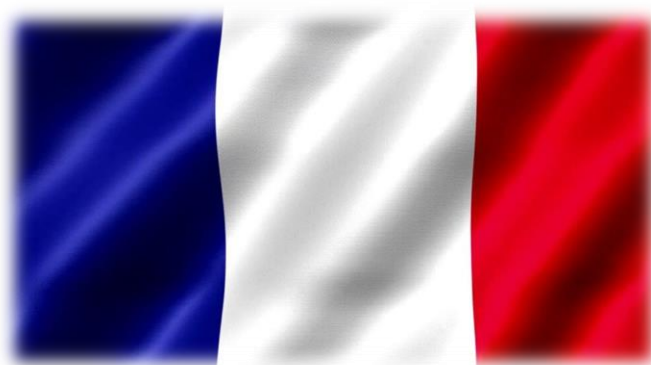
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШМ



Пятница, 26 января 2024 г., ужин –

*Русская кухня
Французская кухня*



Мясо по-французски – Veau Orloff





Пятница, 26 января 2024 г., ужин –

Русская кухня – Французская кухня

Мясо по-французски – Veau Orloff



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА

- Свинина (карбонад) – 150 г
- Помидоры – 60 г
- Сыр пармезан – 20 г
- Сметана – 10 г
- Масло растительное – 10 г

Мясо помыть, обсушить и нарезать на кусочки толщиной полтора сантиметра. Немного отбейте мясо кухонным молотком. Противень смажьте растительным маслом, выложите мясо, посолите.

Лук очистите, помойте. нарежьте тонкими полукольцами и равномерно распределите по мясу. Помидоры нарежьте тонкими кружочками и положите на лук. Затем сметаной и сыром, натёртым на крупной тёрке, «накройте» мясо. Поставьте в разогретую до 180°C духовку на 40-45 мин.

Подавать к столу горячим. На гарнир – картофель, рис, макаронные изделия, любые овощи, варёные или свежие.



Пятница, 26 января 2024 г., ужин –

Русская кухня – Французская кухня



Император Николай I



Граф А.Ф. Орлов

История происхождения мяса по-французски начинается отнюдь не во Франции. Широкое распространение блюдо получило только на территории нашей страны. Как так вышло?

Первые упоминания о нежной, вкусной, сочной телятине, запечённой слоями с грибами и картофелем, возникают в XIX в. В российских кулинарных словарях того времени можно найти рецепт «телятины по-орловски». Запечённую по этому рецепту телятину готовили при дворе во времена Императора Николая I.

Посол России во Франции, граф Алексей Фёдорович Орлов (1787-1862), организовывал поездку императора в Париж. Там-то он и нашел молодого повара Урбэна Дюбуа (*Urbain Dubois*, 1818-1901).



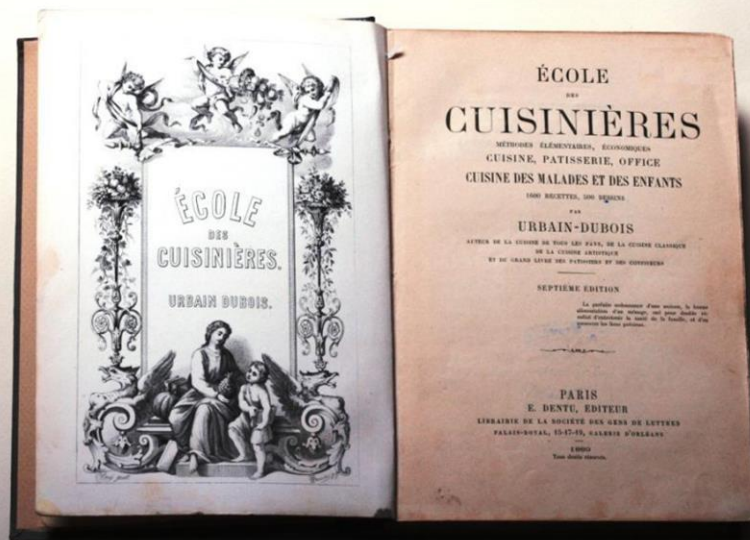
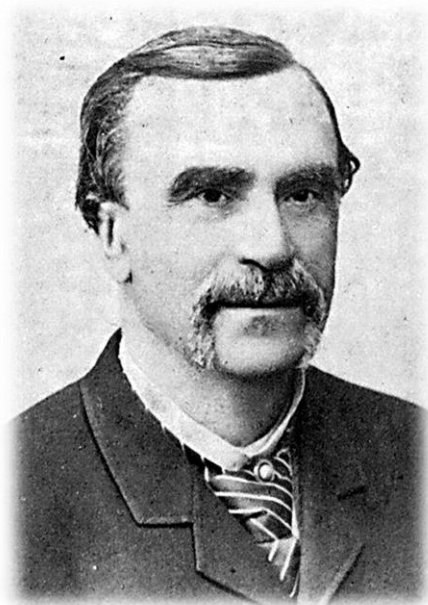
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Пятница, 26 января 2024 г., ужин –

Русская кухня – Французская кухня



Дюбуа, желая произвести впечатление на графа, создал роскошный ужин и запек мясо с грибами, овощами, луком, специями и нежным соусом бешамель. Во Франции любят запекать овощи, мясо с различными соусами и сырами.

Орлов остался очень доволен блюдом и взял Дюбуа к себе штатным поваром. Впервые рецепт был опубликован в книге Дюбуа «Школа кулинаров», изданной в Париже в 1871 г. Названо блюдо было в честь графа – *телятиной по-орловски, Veau Orloff*.

Со временем блюдо становилось все популярнее, его начали готовить в ресторанах и кафе, на званых обедах и ужинах в дворянских и купеческих семьях.





Пятница, 26 января 2024 г., ужин –

Русская кухня – Французская кухня



В советское время исторический рецепт сильно изменился. Вместо телятины повара и хозяйки чаще использовали свинину или курицу, вместо пармезана – любой твёрдый сыр. Изысканный бешамель сменил более простой майонез.

Мясо под майонезом получалось очень сытным, калорийным, богатым белками и жирами, что и явилось основной причиной его популярности в СССР и в современной России. Во многих семьях блюдо стало атрибутом праздничного стола.

Сегодня блюдо называют «мясо по-французски» и легко экспериментируют с ним: добавляют бекон, моцареллу, кабачок и другие овощи.

