**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

**Методическая разработка**

**«Кулинарные техники и термины»**

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**2019**

***Конфи***(от фр. confit — засахаренный) — способ приготовления блюд во французской кухне, предполагающий медленное томление на огне продуктов, полностью погруженных в жир. Чаще всего так готовят мясо или птицу, а температура томления при этом не превышает 100 градусов.

***Тартар***(от фр. sauce tartare — соус по-тартарийски) — холодный французский соус, приготовленный из сваренного вкрутую желтка, растительного масла и зеленого лука. Считается классическим и обычно подается к блюдам из рыбы и морепродуктов или овощам.

***Амюз буш***(от фр. amuse bouche — развлечение для рта) — блюдо очень маленького размера, которое обычно не представлено как одна из позиций меню, но подается в качестве "комплимента от шефа". Смысл его сводится к тому, чтобы возбуждать аппетит перед основными блюдами, так что амюз буш не может быть ни жирным, ни сытным.

***Шифонад*** (от фр. chiffon — клочок) — обычно имеется в виду приготовление ассорти из тонких, зеленых овощей, которые нарезаются тонкими полосками, а затем бланшируются. Но сегодня термин нередко используют для обозначения любого блюда, нарезанного тонкими полосками, а затем обжаренного или приготовленного на пару.

***Су-вид*** (от фр. sous-vide — под вакуумом) — способ приготовления продуктов в вакуумном пакете. Сначала блюдо запечатывается, затем из него откачивается воздух, после чего его готовят в воде при постоянной температуре, не превышающей отметки в 70 градусов. Для приготовления в домашних условиях вакууматор можно заменить пищевой пленкой, а водяную баню — кастрюлей с водой.

***Ру*** (от фр. roux) — термически обработанная смесь муки и жира (обычно растопленного сливочного масла), которая используется для приготовления соусов. В частности, ру является одним из основных компонентов соусов бешамель, велюте и эспаньоль.

***Мирпуа*** (от фр. mirepoix) — овощная смесь из корнеплодов (морковь, брюква, корень сельдерея, корень петрушки), луковых (порей, репчатый лук) и столовой зелени (петрушка, листья сельдерея, тимьян), которую добавляют в бульон для придания ему аромата. Комбинация и размер овощей зависит от национальной кухни: в немецкой кухне, например, овощи кладутся в бульон целиком, а во французской — нарезаются мелкими кубиками.

***Кули*** (от фр. couler — процеживать) — сладкий соус из фруктов или ягод, приготовленный с термической или без термической обработки. Изначально кули готовили на основе пюре из печеных овощей и даже раков, и подавали к  мясу или рыбе, а также к супу в качестве заправки.

***Омакасе*** (от япон.  omakase — "полагаюсь на вас") — ситуация, когда шеф-повар сам выбирает блюдо, которым он хотел бы угостить гостей ресторана.

***Прованские травы***(от фр. herbs de Provence) — смесь трав, в которую в классическом варианте входят розмарин, базилик, тимьян, шалфей, мята перечная, чабер садовый, душица и майоран. Название происходит от региона Франции, который славится своими пряными травами.

***Гремолата*** (от ит. gremolada) — итальянская смесь для пикантности и остроты блюд, которая состоит из петрушки, чеснока и цедры лимона. В более сложном варианте в гремолату также добавляют розмарин, шалфей, мяту, анчоусы и цедру апельсина. Считается, что такая приправа станет идеальным дополнением к блюдам из телятины.

***Демиглас***(от фр. demi-glace) — один из основных соусов французской кухни,  который готовится из говяжьих костей, мяса, овощей (лук, морковь, томаты, корни сельдерея, петрушка), трав и специй. Сначала кости, мясо и овощи обжариваются до коричневого цвета, затем заливаются водой и варятся на слабом огне в течение 24-36 часов.

***Ан папийот*** (от фр. en papillote) — рыба и овощи, запеченные в пергаментной бумаге, что позволяет сделать блюдо нежным и даже рассыпчатым, минимизируя риск пригорания.

***Раклет*** (от фр. racler — скоблить, скрести) — швейцарский аналог французского фондю, блюдо, которое готовится из расплавленного жирного сыра. Правда, в отличие от того же фондю, для раклета используется один и тот же сыр, а не несколько его разновидностей.

***Меньер*** (от фр. meuniere — обвалянный в муке) — способ приготовления рыбы и морепродуктов, когда блюдо сначала посыпают мукой, а затем жарят сковороде в сливочном масле. Подавать к столу рыбу при этом следует с соусом из коричневого масла, лимонным соком и свежей петрушкой.