

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КУХНЯ НАРОДОВ МИРА

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания
из растительного сырья
Профиль подготовки «Технология организации
ресторанного дела»

Бакалавриат

Ставрополь
2016

УДК 641.568 (075.8)
ББК 36.997 я73
К 95

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
Северо-Кавказского федерального
университета

Рецензенты:

канд. техн. наук, доцент ***С. В. Лодыгина***,
канд. техн. наук, доцент ***С. И. Постников***

К 95 **Кухня народов мира**: учебное пособие / авт.-сост.: В. В. Марченко, Н. В. Судакова. – Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. – 149 с.

Пособие содержит теоретический материал об основных кухнях мира и их особенностях.

Предназначается для студентов, бакалавров, магистров, аспирантов и специалистов общественного питания.

УДК 641.568 (075.8)
ББК 36.997 я73

Авторы-составители:

канд. техн. наук, доцент ***В. В. Марченко***,
канд. техн. наук, доцент ***Н. В. Судакова***

© ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет», 2016

ПРЕДИСЛОВИЕ

«Кухня народов мира» является одной из ведущих дисциплин в подготовке бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты из растительного сырья (профиль «Технология организации ресторанного дела»), которая довершает их теоретическое обучение.

Целью изучения дисциплины является формирование общекультурных и профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-10) и в формировании у студентов прочных знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов мира.

В учебном пособии по дисциплине «Кухня народов мира» изложены теоретические основы кухонь разных стран мира. Уделено внимание вопросам самостоятельного изучения особенностей технологического процесса приготовления традиционных национальных блюд, т.к. в процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у разных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры, которые сегодня есть у каждого народа с характерными, отличными от других, национальными блюдами.

В основе каждой национальной кулинарии лежат основные факторы, формирующие основу национальной кухни:

- экономические особенности страны;
- географическое расположение и климатические условия страны;
- исторические причины;
- религиозные и старинные обычаи;
- этногенез;
- набор исходных продуктов и их сочетание;
- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;
- использование специй, приправ, соусов;
- режимы питания.

Национальная кухня это оплот многовековых традиций, которыми дорожит каждый человек, сохраняя все секреты, и передавая их из поколения в поколение.

Условно, по географическому расположению, национальные кухни можно разделить на:

- европейскую кухню;
- кухню ближнего востока;
- американскую кухню;
- азиатскую кухню;
- кухню Австралии и Океании.

Национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры. Взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имели и имеют место.

Но это взаимное влияние национальных кухонь друг на друга не исключает самобытность каждой из них, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным другой национальностью, свой особый вкус.

Поэтому, целью изучения дисциплины еще является:

- способствовать получению знаний студентов,
 - развить у них познавательные навыки в изучении особенностей кухонь разных стран,
- что поможет впоследствии широко применять технологию приготовления национальных блюд в разработке новых видов кулинарной продукции.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ	5
1.1. Датская кухня	6
1.2. Кухня Исландии	8
1.3. Латышская кухня	9
1.4. Кухня Литвы	10
1.5. Норвежская кухня	11
1.6. Кухня Финляндии	13
1.7. Кухня Швеции	14
1.8. Кухня Эстонии	16
1.9. Белорусская кухня	18
1.10. Болгарская кухня	20
1.11. Венгерская кухня	22
1.12. Молдавская кухня	23
1.13. Польская кухня	25
1.14. Русская кухня	26
1.15. Румынская кухня	29
1.16. Кухня Словакии и Чехии	30
1.17. Украинская кухня	31
1.18. Албанская кухня	32
1.19. Кухня Андорры	34
1.20. Кухня Боснии и Герцеговины	35
1.21. Греческая кухня	36
1.22. Испанская кухня	37
1.23. Итальянская кухня	40
1.25. Кухня Македонии	42
1.26. Кухня Португалии	44
1.27. Сербская кухня	45
1.28. Кухня Словении	46
1.29. Хорватская кухня	47
1.30. Кухня Черногории	47
1.31. Австрийская кухня	49
1.32. Бельгийская кухня	49
1.33. Кухня Великобритании	50
1.34. Немецкая кухня	53
1.35. Нидерландская кухня	55

1.36. Французская кухня	57
1.37. Швейцарская кухня	60
2. КУХНЯ БЛИЖНЕГО ВОСТОКА	64
2.1. Арабская кухня	64
2.2. Египетская кухня	69
2.3. Турецкая кухня	70
2.4. Израильская кухня	73
2.5. Кухня Кавказского региона	77
3. АМЕРИКАНСКАЯ КУХНЯ	86
4. АЗИАТСКАЯ КУХНЯ	92
4.1. Казахская и Киргизская кухни	93
4.2. Монгольская кухня	97
4.3. Таджикская и Узбекская кухни	98
4.4. Туркменская кухня	103
4.5. Китайская кухня	105
4.6. Тайваньская кухня	110
4.7. Японская кухня	112
4.8. Корейская кухня	115
4.9. Индонезийская кухня	118
4.10. Малайзийская кухня	122
4.11. Филиппинская кухня	124
4.12. Тайская кухня	126
4.13. Вьетнамская кухня	128
4.14. Индийская кухня	129
4.15. Пакистанская кухня	132
4.16. Непальская кухня	134
4.17. Бирманская кухня	136
4.18. Ланкийская кухня	137
4.19. Тибетская кухня	138
5. КУХНЯ АВСТРАЛИИ И ОКЕАНИИ	141
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	144
ЛИТЕРАТУРА	145