

МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ



MEXICO



Estados Unidos Mexicanos

Презентацию делали: Куряков Артем и Долженков Джошуа

ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ



ТРАДИЦИИ КУХНИ



ОСНОВНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ

- Буррито
- Энчилада
- Тако
- Начос
- Чипотле
- Кесадилья



ИЗВЕСТНЫЕ ШЕФ-ПОВАРА

▪ Гильермо Гонсалес Беристэйн (Guillermo González Beristáin)



Энджел Васкес (Ángel Vázquez)



ИСТОРИЯ НАЧОС



ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ

- Если приедете в Мексику, обязательно попробуйте пшеничную лепешку, в которую, как правило, заворачивают мясную начинку (burrito); свинину, жареную во фритюре (carnitas); свиной или куриный бульон с добавлением пряностей, зелени и кукурузы (pozole); кукурузные чипсы с соусом из зеленых помидоров (chilaquiles); козлятину или баранину, приготовленную с листьями агавы (barbacoa). Популярные напитки мексиканцев – кофе, горячий шоколад, успокаивающий травяной чай, соки, сангрита (напиток из апельсинового и томатного соков с маринадом из перца халапеньо), пиво, вино, текила, калуа (мексиканский кофейный ликер), пультке и мескаль (алкогольные напитки на основе агавы).

