

Фондю



Выполнила:
студентка группы Т-32
Барабанова Я.М.
Проверила : Андреева Ю.Н.

Фондю - это блюдо общения. Еда из одного котелка всегда объединяет, способствует оживленной беседе и непосредственному общению, нежели увлеченному и молчаливому созерцанию телевизора.



История ФОНДЮ



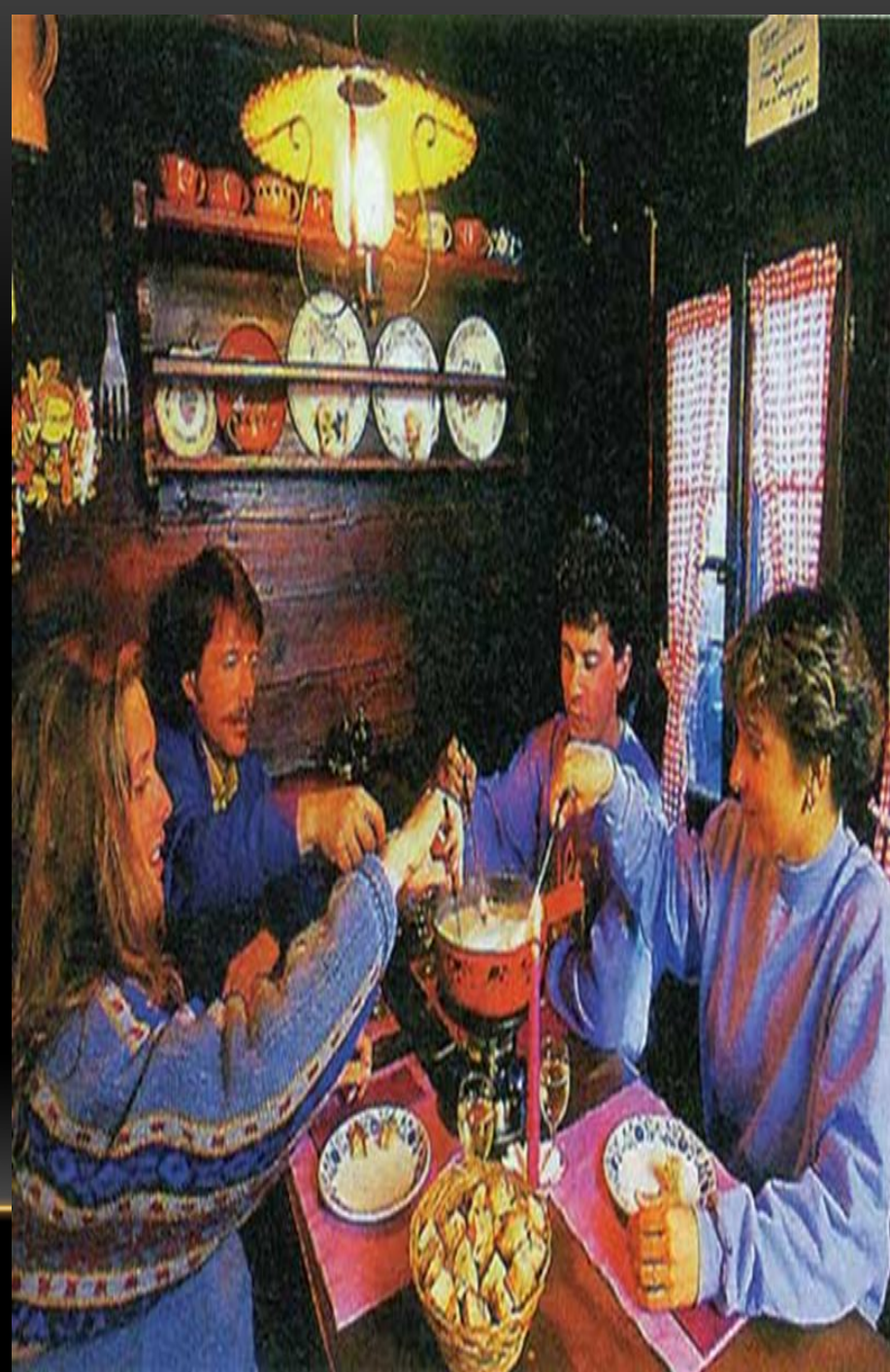
«Фондю» — блюдо швейцарской кухни, история которого знает как периоды забвения, так и пики популярности. Превратившись из процесса обычного приема пищи в своеобразный ритуал, сближающий людей, сегодня оно снова в моде, причем в своей шоколадной интерпретации.

О фондю и всевозможных способах его приготовления слышаны многие.

Некоторые не пробовали его, но и сами к нему не готовы. Над котелком, смешивая ингредиенты.



Фондю — (*fondue*) можно перевести с французского как 'расплавленный', в традиционном варианте означает горячую смесь вина и сыра, в которую обмакивают кусочки подсушенного хлеба. Кстати, об истории возникновения технологии фондю даже сложилась легенда. Она гласит, что первыми это блюдо изобрели пастухи, пасшие стада на зеленых альпийских лугах. Они брали с собой простую крестьянскую еду: сыр, хлеб и вино. Поскольку продукты засыхали и черствели, если пастухи уходили в горы на несколько дней, сыр растапливали в котелке, наливали туда же вино и в эту



Посуда для приготовления фондю



Горшочек для фондю называется «фондюшницей». Он похож на котелок на высоких ножках с горелкой или свечкой под дном горшка. Они бывают из глины, керамики и железа. Металлические наборы для фондю более универсальны. Они подойдут для мясных, китайских фондю, сырных и даже шоколадных фондю для мясного фондю (одна окунает закуску в кипящее масло, а другая помогает снять кусочек, чтобы не обжечься).

Простые металлические вилки для фондю не годятся, так как они больше нагреваются и могут обжечь руки.



Сервировка стола



Сервировка стола должна быть простой и яркой. Стоит отдавать предпочтение природным цветам и материалам, стол украсят полевые цветы. Хрусталь и серебро неуместны для фондю. Необходимо запастись большим количеством салфеток – расплавленная сырная масса может капнуть на скатерть, а кусочки хлеба или овощей падать с вилки. Большинство видов фондю подаются с чёрным перцем, поэтому необходимо поставить на стол перечницу.

Перед каждым гостем ставят большую тарелку-менажницу со специальными

Способ подачи

Для правильного фондю на обеде должны присутствовать минимум два человека, но не более 6-8.

Стол для трапезы с фондю должен быть сервирован ярко, но просто – хрусталь и замысловатая посуда для этого случая неуместны.

Для гостей обязательно подайте салфетки – фондю может капать, а кусочки хлеба – падать с вилки.

На столе обязательно должен быть черный перец, хлеб и вазочки с несколькими видами закусок и соусов.

С фондю обычно подают чай.



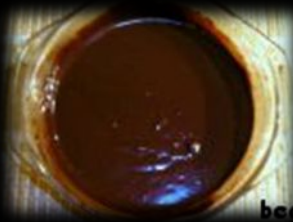
Этикет фондю

В трапезе фондю принимают участие, как минимум, два человека, но если количество гостей вокруг фондюшницы превышает восемь человек (это максимальное количество участников застолья, на которое рассчитаны самые большие, из представленных на рынке, наборы фондю), возникают неудобства: некуда будет положить випки сырной массы



Шоколадное фондю

- Сливки (жирные)
- Ликер (любой)
- Шоколад темный
- Фрукты (ассорти)
- Печенье (или сдобные булочки)



Приготовить ингредиенты для рецепта.

Поломать шоколад на маленькие кусочки и положить в миску, пригодную для микроволновой печи, добавить сливки и ликер, и растопить шоколад на плите на водяной бане. Нагревать, помешивая, перелить в горшочек, стоящий над пламенем свечи.

В фондю обмакивать ломтики сдобного печенья, дольки мандарина, кусочки яблока или груши, банана или

Кофейное фондю

- Кофе черный крепкий
- Бренди или виски
- Сахар
- Пончики или лепешки
маленькие

Пончики или лепешки
разложите на тарелки.
Кофе, бренди и сахар
нагрейте в фондюшнице.



Спасибо за внимание!!!

