



Моё любимое блюдо

Автор: Сидорова
Анастасия Юрьевна
Учитель: Макаренко
Татьяна Михайловна

История жюльена:

В кулинарной книге Ф. Массиало известного французского повара мы встречаем первое упоминание блюда жюльен. Близким родственником жюльена стал французский кокот-горячее блюдо под молочным соусом. Вместе с жюльеном чаще всего подают соус «Бешамель». Его название предположительно происходит от имени Луи де Бешамеля, служившего при дворе Людовика XIV и придумавшего этот известный соус. На данный момент современный жюльен очень популярен



Ингредиенты для приготовления:

1. Куриное филе – 200 г
2. Шампиньоны – 200 г
3. Лук – 1 шт.
4. Масло сливочное – 50 г
5. Сливки 20% – 200 г
6. Мука – 1 ст.л.
7. Масло растительное – 80 г
8. Сыр – 50 г
9. Соль, перец – по вкусу.



Процесс приготовления:

1 шаг: Куриное филе слегка отбить, поперчить и посолить по вкусу, обжаривать филе 5-7 минут до золотистого цвета.

2 шаг: Шампиньоны порезать пластинками, лук мелкими кубиками и пассировать до мягкости на растительном масле.

3 шаг: Пассировать муку до кремового цвета, добавить сливочное масло и сливки. Постоянно помешивая довести до загустения. Добавить к соусу грибы, мускатный орех, посолить по вкусу.

4 шаг: Филе порезать кубиками, положить на дно посуды.

5 шаг: Сверху выложить грибы со сливочным соусом.

6 шаг: Сверху посыпать тёртым сыром.

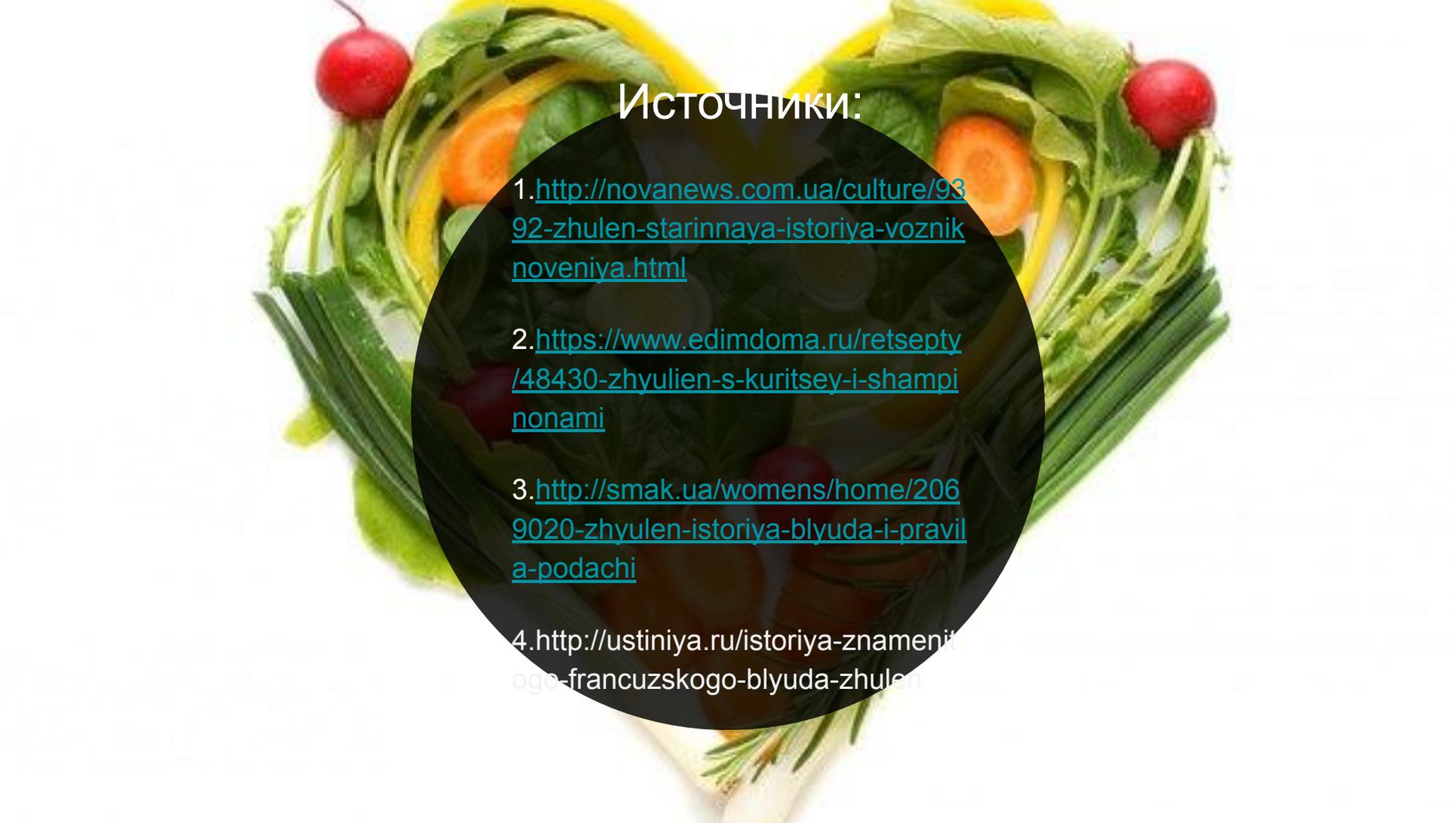
7 шаг: Запекать в духовке при температуре 200 градусов 10-15 мин.



Заключение:

Русский традиционный рецепт – это теплое блюдо из курицы и грибов. Но так же жульен готовят с добавкой в него морепродуктов, копченой рыбы и других продуктов, выловленных в море. Жульен подают в маленьких чашечках, которые называются кокотницы. Традиционно мы считаем жульен горячим салатом, но также существует суп - жульен, в котором все составляющие нарезаются тонкой соломкой или кольцами.





ИСТОЧНИКИ:

1. <http://novanews.com.ua/culture/9392-zhulen-starinnaya-istoriya-vozniknoveniya.html>

2. <https://www.edimdoma.ru/retsepty/48430-zhyulien-s-kuritsey-i-shampinonami>

3. <http://smak.ua/womens/home/2069020-zhyulen-istoriya-blyuda-i-pravila-podachi>

4. <http://ustiniya.ru/istoriya-znamenitogo-francuzskogo-blyuda-zhulen>