

УДК 641.55

ББК 36.996

В20

**Авторы:**

*А. Т. Васюкова* — доктор технических наук, профессор, Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского;

*Н. М. Варварина* — кандидат технических наук, доцент, Севастопольский государственный университет.

**Рецензенты:**

*Т. В. Першакова* — доктор технических наук, профессор, ведущий научный сотрудник ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», Кубанский филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова»;

*З. Ш. Мингалеева* — доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет».

**Васюкова А. Т.**

В20

Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 5-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 336 с.

ISBN 978-5-394-05423-5

В учебнике изложены история, теория и практика традиционного и современного национального кулинарного искусства в странах мира. Приведены ассортимент пищевых продуктов и различные сочетания компонентов рецептур, особенности практических знаний для внедрения в производство кулинарного наследия зарубежных стран, которые в совокупности позволяют формировать профессиональные компетенции. Изложены особенности системы питания, перечень традиционного продовольственного сырья, приемы и способы технологической обработки пищевых продуктов, применяемые в процессе приготовления полуфабрикатов и готовой к употреблению пищи в национальных кухнях народов мира; особенности применения классических и местных пряностей, пряных овощей, а также соусов, приправ для образования и улучшения вкусоароматических свойств различных блюд; специфика оформления и подачи национальных кушаний, изделий, напитков.

При разработке учебника использованы традиционные и современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», специалистов отрасли общественного питания и широкого круга читателей.

ISBN 978-5-394-05423-5

© Васюкова А. Т., Варварина Н. М., 2019

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2019

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	7
<b>1. ЭВОЛЮЦИЯ ФОРМИРОВАНИЯ КУЛИНАРНЫХ ЗОН ПЛАНЕТЫ</b> .....	9
1.1. Основные факторы формирования национальных кухонь.....	9
1.2. Этногенез как составляющая процесса формирования национальных кухонь .....	16
1.3. Пищевые коды различных вероисповеданий .....	20
<i>Контрольные вопросы</i> .....	29
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	30
<b>2. ОСНОВНЫЕ МОДЕЛИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ПЛАНЕТЫ</b> ...	33
<i>Контрольные вопросы</i> .....	39
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	39
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ДОМАШНЕГО ОЧАГА У РАЗНЫХ НАРОДОВ</b> .....	41
<i>Контрольные вопросы</i> .....	49
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	49
<b>4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, НАБОР ТРАДИЦИОННОГО ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ, СПОСОБЫ КУЛИНАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, ОСНОВНОЙ АССОРТИМЕНТ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ ЕВРОПЫ</b> .....	51
4.1. Особенности национальных кухонь стран Западной Европы (Франции, Бельгии, Великобритании, Ирландии, Шотландии, Уэльса).....	51
4.1.1. Французская кухня .....	51
4.1.2. Кухня Бельгии.....	58
4.1.3. Кухня Великобритании.....	61
4.1.4. Кухни Ирландии, Шотландии, Уэльса .....	68
4.2. Особенности национальных кухонь стран Центральной и Восточной Европы (Германии, Швейцарии, Австрии, Венгрии, Чехии и Словакии, Польши) .....	71
4.2.1. Кухня Германии.....	71
4.2.2. Кухня Австрии.....	75
4.2.3. Кухня Швейцарии .....	78

4.2.4. Кухня Венгрии .....	81
4.2.5. Кухни Чехии и Словакии .....	84
4.2.6. Кухня Польши .....	89
4.3. Особенности скандинавской кухни (стран Северной Европы) .....	93
4.3.1. Национальные кухни Дании, Швеции, Норвегии .....	93
4.3.2. Кухня Голландии .....	99
4.4. Особенности балканской кухни (Болгарии, Румынии, Греции) .....	101
4.4.1. Румынская кухня .....	101
4.4.2. Болгарская кухня .....	104
4.4.3. Кухня Греции .....	109
<i>Контрольные вопросы</i> .....	117
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	118
<b>5. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ (Италии, Испании, Португалии) .....</b>	<b>121</b>
5.1. Итальянская кухня .....	121
5.2. Испанская кухня .....	127
5.3. Португальская кухня .....	131
<i>Контрольные вопросы</i> .....	134
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	135
<b>6. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ АМЕРИКИ .....</b>	<b>137</b>
6.1. Особенности национальных кухонь стран Северной Америки .....	137
6.1.1. Кухня США .....	137
6.1.2. Кухня Канады .....	142
6.2. Особенности национальных кухонь стран Центральной и Южной Америки (Мексики, Аргентины, Бразилии, Чили и др.) .....	147
6.2.1. Мексиканская кухня .....	147
6.2.2. Кухня Бразилии .....	152
6.2.3. Кухни Аргентины и других стран Латинской Америки ..	157
<i>Контрольные вопросы</i> .....	161
<i>Тесты для самоконтроля</i> .....	161

<b>7. НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ИНДИЙСКОЙ КУХНИ</b>	165
<i>Контрольные вопросы</i>	169
<i>Тесты для самоконтроля</i>	169
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ВОСТОЧНОЙ КУХНИ (народов Турции, Ирана, Ирака)</b>	171
8.1. Турецкая кухня	171
8.2. Кухни Ирана, Ирака	178
<i>Контрольные вопросы</i>	181
<i>Тесты для самоконтроля</i>	181
<b>9. ЕВРЕЙСКАЯ КУХНЯ</b>	183
<i>Контрольные вопросы</i>	189
<i>Тесты для самоконтроля</i>	190
<b>10. ОСОБЕННОСТИ МАГРИБСКОЙ КУХНИ (стран Ближнего Востока)</b>	191
<i>Контрольные вопросы</i>	198
<i>Тесты для самоконтроля</i>	198
<b>11. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ АФРИКИ</b>	201
<i>Контрольные вопросы</i>	207
<i>Тесты для самоконтроля</i>	207
<b>12. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ</b>	209
12.1. Кухня Австралии	209
12.2. Кухня Новой Зеландии	212
<i>Контрольные вопросы</i>	215
<i>Тесты для самоконтроля</i>	215
<b>13. ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ НАРОДОВ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ</b>	218
13.1. Китайская кухня	218
13.2. Японская кухня	224
13.3. Кухня Кореи	233
13.4. Кухни Вьетнама, Индонезии, Филиппин	236
<i>Контрольные вопросы</i>	242
<i>Тесты для самоконтроля</i>	243

<b>14. ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ В НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ МИРА</b>	246
14.1. Роль вкусоароматических ингредиентов в кулинарии, их характеристика и химический состав	246
14.2. Краткая история распространения пряностей	252
14.3. Классификация и ассортимент вкусоароматических ингредиентов	255
14.4. Особенности использования пряностей в национальных кухнях	261
<i>Контрольные вопросы</i>	269
<i>Контрольные задания</i>	269
<i>Тесты для самоконтроля</i>	270
<b>15. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ИНОСТРАННЫХ ТУРИСТОВ</b>	272
15.1. Виды иностранного туризма	272
15.2. Организация питания иностранных туристов	274
15.3. Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран	278
15.4. Документы, регулирующие правила работы предприятий общественного питания	284
15.5. Характеристика и классификация услуг	289
15.6. Блюда и напитки, рекомендуемые туристам из различных стран	291
<b>СПИСОК ИСТОЧНИКОВ</b>	323
<i>Приложение. Экзотические овощи и плоды</i>	327