

«

»

«

»

«

(

)»

45.04.01 «

»

2

:
- 17-1-7

: . . .

-

2019

.....	3
1.	
.....	6
1.1.	16
1.2.	18
1.3.	37
1	50
2.	
.....	51
2.1.	
.....	52
2.2.	54
2.3.	65
2.4.	-
.....	76
2.5.	
.....	80
2	86
.....	88
.....	90
.....	100

· — ,
 -
 · ,
 ,
 [26, .47].
 ,
 , ,
 , , · ·
 ,

,
 , [48, .17].

, ·
 ·
 · -

[105].
 -
 ,
 , ·
 , ,
 , ,
 , ,
 , ,

[11].
 ,
 , ,
 , ,

« ... » « ... ».

... , ... , ... ,

... : ... « ... », ... « ... », ... « ... »,

« ... » : "1200 recettes de cuisine", J.-F. Mallet «Simplissime. Le livre de cuisine. Le + facile du monde», «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles» Gouffé J. «Livre de cuisine».

: ... , 2 ,

,

5) a,

c ;

6) c ,

c a ;

7) c

c o [37, .6].

c . . . , c
o
o [57, .4]. . .

, o « »,
c
c , (),
, e . . [79, .16].

e a ,
a ,

« » -

c , , [37, .6].
, « »

.

- c : (. , ,
. . . , . . . c .);

- : a
(. e , . a , . a .);

- : c
(. . , . . , . . , . . a , . .
, . . o .);

- e : c (. c , .
e , . . ,);

- c : o ,
 , (. e .);
 - c : «
 e » , c -
 (. e , . a .);
 - o :
 a (. o , . , . .
 , . a .);
 - - c
 (. . o , . . , . . ,
 . . e .);
 - o - e ,
 o
 (. . a , . . , . . .) . .

[37, .11].

- « » :
- 1) , -
 , ,
 , (. . , . .);
 - 2) ,
 (. . , . .);
 - 3) ,
 (. . , . .);
 - 4) ,
 (. .).

[86,

.52-55].

[65, .34].

c a

: a

a , c

c

a - -

c

c . « - ,

o .

, , c , » [37, 7-12].

[8, 86].

- (1- , 2- 3-).
- (, , -).
- (, , o).

• - c (-
: , ,).

• (,
c).

• ,
- - [37, .13].

: c (, .),
(, o .), (, .),
(, .), (,
o .), (, e .).

I.

« .. ».

, - ,
, ,
o ; ,
() (),
c , , ,

.. :
- ;
- e () ,
e , -
;

po ec ;
- - ,
opa a / po ;

- e oc - ,
c ,
o ep e o- a a ;

- a oce a
;

- poc e
- - , ;
- -
;

e a oce a
;

a ;
- -

[33, .18-56].

- : , ,
- ; ,
- - ,
- ;
- , (
-), (
-);
- ,
- ;
- ;
- - c ,

,
[67, .24].

c

. . .
.
, , . -
, , c
- [44, .14 -15].

- c ,
, 3- :
- (/) ,
a - (a -
) , - (a -
-) . . .

« » ,

,
() . a
:
4 , ;

o , o [45, .72-77].

II. .

,
:
(. . e); ;
(. . , . . o , . .) ,
(. . a) , (. .) .
« () »
« () » .

- c

, . . . c
 2- : -
 , (-) c -
 (-). - ,
 ;

[64, .13].

III.

. . . a « »
 . . . « »
 . . . a
 c

c [54, .124].

. . . -
 ,
 . c
 ,
 .
 (c), -
 ,
 .

[77, .5].

IV.

.
 20- . . . a
 « » [78], . . . o «

()» [4], . .

« » [66] .

. . « »

a :

1)

e

,

;

2)

;

3)

,

,

,

.

,

.

[93, .117].

,

c

,

.

,

.

.

a,

3

:

-

-

,

;

-

c

-

,

,

;

-

e

-

,

[25, .25].

,

.

,

: ;
; a ;
- [89, .149-151].

:

1. , , .
2. a , . . . , , .
3. — .
4. , .
5. . , .

. [37, . 81-85].

. . 3 :

oc .

a a, ,

,
 . ,
 , e.
 - ,
 .
 ,
 . c ,
 ,
 .
 ,
 ,
 c oo e o [58, . 294-309].
 ,
 ,
 .

1.2.

, e
 c [31,
 15].
 « c »
 (), . . o
 . . , c
 : o [81,
 180-181]. c , . .
 [1], . . [11], . . a [25], . . [94] . .
 a [95].

o [80] , , . . . [91] . . .
 , , e
 - o
 , « a ».
 , o ,
 « », ,
 « a » [80, 20].
 a ,
 ,
 [36, 180—181].
 . . . , c
 ,
 , o [1].
 . . . e ,
 , [10].
 -
 « »:
 , , e , c
 , , o / . . [60].
 , ,
 ,
 [32, 17].
 ,
 « c », . . .
 ,
 c [98, 327].

« / »

c , . . . ,

.

c ,

,

[3].

- c

.

. . . e . . .

,

- o .

:

, . . [42, 107].

« o »

. . . o o

,

[17], . .

[28,

5].

,

[29, 177].

,

21

,

a .

,

.

,

c .

« ».

(«

», « e », « e »),

,

c , o

, . . .

,

, e .

,

,

.

,

,

o

.

o

,

.

,

,

c

,

(, o)

(, , .), , ,

,

. . .

,

« c »

. . .

,

()

,

-

c [76,

119].

,

«

»

« »,

c

()

,

,

,

,

a

. . .

.
 , c
 .
 , c
 ,
 , c
 ,

II.

,
 , o
 .
 c
 , . . .
 , a . a ,
 ,

[7, 114].

,
 , . . .
 c ,
 () , a

[32, 25].

,
 , . . . a ,
 , :

[7, 115].

,
 e .

, (c ,)
 :
 ,
 .
 ,
 [52, 112].
 o . a ,
 : ,
 , -
 , . [7].
 — — : ,
 , —
 . c , , . .
 c , , o ,
 , , ,
 , , a
 . ,
 -
 , - [31].
 o , ,
 c .
 o (. ,
 . . . , . . . o , . . . , . . .).

,
 , , ,
 :
 , -
 c , ,
 ..
 ..
 a : « ,
 o ,
 » [61, 24].

, ,
 . , , a , ,
 ..
 o
 () o ,
 , . . a ,
 - , -
 [59, 150].

, .. , -
 , / e
 [55, 46].

. . . e ,
e , , ,

, - c ,
e ,
c . .

[72, 153].

,
o a . . . ,

o ,
o , [53, 163].
,

. . . , c ,
, ,
, , ,

a [74, 26]. . . ,
o , () ,

[32, 26-27].

III.

,
 ,
 .
 ,
 c ,
 .
 (, , . .), o e
 (, .) ,
 : a ,
 ,
 a ,
 [51,
 14]. . . , . . a
 ,
 c [81, 183].
 ,
 ,
 .
 ,
 .
 — ,
 .
 ,
 ,
 .

[5, . 15].

IV.

0

[51].

.)

(

c

,

.)

« » ,

·

· , c e

(,).

o

o (, ,

.)

c ,

·

[17].

- , « »

—

· - , „

·

c ,

-

« », ,

·

(

),

·

- :

· c « » ,

c ,

(, ,
 ...
 c (/ c)
 « »
 (c /).
 , « »,
 .
 c

V.

a -
 , [10, 109].
 a

.
 ... ,
 c ,
 3 :
 , a .
 - ,
 .
 , e ,
 c :
 , , c -
 . , -
 .
 e ,
 ,
 , c
 . ,

, , , ,
- [1, 15].

. . . a ,

3 a :

• , e

c ;

• ,

;

• -

(,) [10, 109].

, , c

, « e »,

, , ,

« »,

« ».

VI.

,

-

[1, 51].

,

.

, . a

,

a . . . 4 :

1) + :

,

.

2) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - 0$;

3) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - a$;

4) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - a$;

[6, 98-160].

[1, 12].

1) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - e$;

2) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - a$;

3) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - c$;

4) $\frac{1}{x^2} + \frac{1}{x} - e$;

[Sauerbier 1978: . : a ,

186].

o . . e

, ,

:

1) ,

;

2) ,

;

3) ,

-

,

;

4) e- , ,

,

c

;

5) ,

;

6) - ,

,

.

e . .

:

1) e -

;

2) a -

;

3) -

;

4)

-

-

;

5)

-

-

,

[93].

,

:

1)

,

.

o

.

2)

,

.

.

3)

o

,

,

,

.

4)

,

c

,

,

,

.

5)

,

-

.

,

,

e

.

.

1.3.

« »
« ».

a.

, « »
» (). « »
» «
- » [16, 1019] [68, 678].

« »,

:

, c

,

o

,

[106].

,

:

1.

,

,

-

.

(

-

)

,

,

2-3

,

o

,

.

,

.

:

(

)

(

:«

a

!»).

- 2. ... с . , ,
- 3. () « » (-) .
- 4. (, , . .), () [79, 184].
- 5. , , , [88].

- 1) a , ;
- 2) ;
- 3) - ;
- 4) - ;
- 5) : - ;
- 6) - , . . ;
- 7) a - ;

8) a -

.

,

,

,

,

[47].

o

c

,

,

.

,

,

,

.

[69, .396].

c

.

.

,

,

14

.

:

,

o

,

.

,

,

.

,

c

20-25

,

.

:

o

-

,

-

-

[22].

... a

[38, . 15].

[2].

, . . . a

:

1. e
 - 2.
 3. —
 - 4.
 - 5.
 6. a
 7. ; - o .
- « »

« »).

[49].

- ,

« +

+ ».

. . :

1. c : « » - ,

, , , , « »,

-

, ,

, .

.

2. c :

— , , , . ,

c .

3. :

- , ,

, ,

;

- , ;

- ,

;

- .

-

4. : - ,

, (,

), (,),

; - , .

,

, . . .
 . . .
 , :
 (, ,) ;
 ,
 (, ,) ;
 ,
 (, ,) .
 (, ,)
 ,) [21, . 61-62].

,
 .
 ,
 - , - .
 :
 16 , 14 ,
 20 .
 ,
 : , - .
 , -
 , :
 - .
 0 , ,
 .
 ,
 ;
 - : ,
 - , , ,
 ;

- .
(/ c ().

: ;
; ,
;

- , , .
, ,
,

[23].

[87].

: ()
); ()
); (c
c); () [1, 16].

- 1) , ;
- 2) ;
- 3) , ;

a

,

,

,

.

,

,

,

.

-

,

,

:

,

,

.

,

a

.

-

.

,

,

.

,

,

.

,

.

,

c

.

,

.

.

,

c

.

.

1 :

« » « »,

,

1. ,

a [36, 12-13].

2. ,

:

1) -

a ,

;

2) ,

- :

[63, 91].

3.

,

() ()

- - [2].

4. — ,

,

[26].

5. ,

- .

6. ,

,

,

..

7. : ,

,

,

,

.

2.

2

, -
.
« [34], .
« [62], . . «
» [50], . « »
[73], <https://www.russianfood.com/>, <https://www.povarenok.ru/>
<https://povar.ru/> "1200 recettes cookeo» [101], J.-
F. Mallet «Simplissime. Le livre de cuisine. Le + facile du monde» [100], «Viandes &
volailles. Plus de 40 recettes de viands et de volailles» [102] Gouffé J. «Livre de
cuisine» [99] <https://recettes.de/>, <http://www.recette-delice.com/>
<http://www.recette-culinaire.com/>.

2.1.

,
. « », . . «
», . « », .
« », "1200 recettes cookeo», « Viandes & volailles. Plus
de 40 recettes de viands et de volailles», «Livre de recettes. Four á micro-ondes»
Gouffé J. «Livre de cuisine» ,

:

1. , : - ,
, , saumon en mayonnaise
(), salade de homard ().
2. , : ,
, , ,
dindon rôti (), boulettes sauce tomate ().

3. , : «
 », « », « - », buisson de coquillages
 (), boulettes de boeuf courgettes ().

4. , :
 , ,
 , rognons de mouton à la brochette (),
 côte de porc à la potée de legumes ().

5. , ,
 : - , - ,
 - , - , saucisses lentilles de Toulouse (-),
 sauté de porc à l'italienne (-),
 fondue suisse (-).

6. ,
 , // :
 , « », poêlée d'été (),
 salade d'hiver (), agneau aux légumes de printemps ().

7. ,
 : , , - ,
 , axoa de veau (), couscous agneau (),
 jambalaya ().

1 , , , ragoût de
 mouton – , soupe la tomate – , 2
 ;
 , lapin

pommes de terre abricots secs – , paupiettes pommes
 de terre champignons – ,
 poulet courges sauce mascarpone – .

2.2.

2

« », . . «

», . « », .

« », 2

<https://www.russianfood.com/>, <https://www.povarenok.ru/> <https://povar.ru/>.

I.

. « »

« -

600 , 100 1 .

, ,

100 ; , 4 .

.

: 2 ,

1 , 100 ,

, , , , .
 .
 , ,
 , ».
 ,

.
 « « »

1 1 ½ - 2 ,
 2 . , 2
 , 2 .

2 ; , ,
 .

, ,
 .
 , ,
 , .
 .

, ,
 5-7 , ,
 , ,
 , ,
 .
 ,

, ».

. . « »

«

300 . , 80 . , 30 . , 3 (2 , 1
) , 40 . , 30 . , 1/4 ,

, . (),

. ,

. ,

, ,

. , ,

, .

».

«

300 . (), 200 . , 2 , 3 ,
, , 2 . .

, ,

, , ,

,

.

, 10 - 15

».

. « »

«

500 ()

100

2
3 (2)
0,5
1 .

0,5 , ,
, , , , 15 .
, , , , .
, , , , .
0,5—1 ,
, , .
, , ,
1—2 . ».

«
600 . ,1 ,100 . ,100 . ,1 .
, 8
, .
, , , .
3 . 2
, , , .
, , , .
».

« »

«

,

, .

. , -

,

.

，
 .
 () - 1 . 1,2 , -
 $\frac{3}{4}$, - 100 , ,
 - 60-80 , - 2 . , , ,
 .

1. ,
 . 500 .
2. , .
3. .
4. () , ,
 . 15 -20

5. , .
6. (75-100) . ,
 .
7. .
 . ,
 . ,
 () .
 , , ,
 () . ,
 , « » .

«

, , ,
 , .

() - 40 , - 850 , / - 1 .
 , - 2 . , - 3-4 . (350) ,
 , , .
 1. , ,
 ()
).
 2. , , ,
 30 . .
 3. . .
 4. 1-2 , .
 . ,
 (3-4 .) ,
 .
 5. , , , ,
 5 , .
 6. , , ,
 . , , ,
 15 ».
 ,
 : .
 ,
 .
 ,
 , , ,

3) , : , ,
 , , ; 0,5
 , , , , ,
 , 15 ;

4) :
 , , ,
 () ;

5) :
 , , ,
 , ;

6) :
 , , ,
 , , ;

7) :
 , , ,
 , , ,

« « »

II.

- » (1) [108], «
- » (2) [109], «
- » (3) [110], « «
- » (4) [111], «
- » (5) [112] «
- » (6) [113].

:

1. . : .
2. . : , , . , ,
3. , , : . , , ,
4. . : , , .
5. : ,
6. : ; , .
7. : , , . ,
8. : , 180 , 15 . , , 2 6 , 5 17 , . , .

,
 ,
 ,
 - /
 : « », « », « », « »,
 « » . ,
 ,
 , , , « »
 .

2.3.

«1200 recettes
 cookeo», «Livre de recettes. Four à micro-ondes», Laura Ferlan «Viandes & volailles.
 Plus de 40 recettes de viands et de volailles» Gouffé J. «Livre de cuisine»,
 2 , : <https://recettes.de/>,
<http://www.recette-delice.com/> <http://www.recette-culinaire.com/>.

I.

Livre de recettes. Four à micro-ondes

«Soupe aux champignons

Pour 4 personnes | 18 -23 min.

250 g de champignons

lavés et coupés en fines

tranches

30 g de beurre ou de

margarine

1 petit oignon mince en

fines lamelles

1 ½ cuillère à soupe de

Farine

250 ml de lait

500 g de bouillon de

legumes

Sel et poivre

Faire fondre le beurre 1-2 minutes à 350 W dans un plat allant au micro-ondes.

Ajouter les champignons et l'oignon, laisser cuire 8-10 minutes à 750 W, remuer à mi-cuisson.

Ajouter la farine et remuer.

Ajouter le bouillon tout en remuant.

Faire cuire le tout 6-7 minutes à 750 W en remuant deux fois,

ajouter le lait en remuant et faire cuire à nouveau 3-4 minutes à 750 W. Mélanger bien et servir.

Touche spéciale en plus: Garnir avec du persil frais haché et servir avec du pain grille».

«Ratatouille

Pour 4 personnes | 13 - 16 min.

150 g d'oignon

300-400 g d'aubergine

plucher et émincer les oignons, hacher

l'ail finement et mettre le tout dans un

ou de courgettes

300 g de poivrons

200 g de tomates en

conserves

1 feuille de laurier

1 pincée de thym

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

réceptacle huilé allant au micro-ondes d'une capacité de 2 litres. Couvrir et faire cuire 3 minutes à 750 W.

Laver les légumes, couper en morceaux les aubergines ou les courgettes, épépiner les poivrons et les couper en lamelles, verser ensuite le tout dans le réceptacle. Ajouter la feuille de laurier et

mélanger bien pour combiner les saveurs. Couvrir et laisser cuire 5 minutes à 750 W.

Ajouter les tomates coupées en dés et laisser cuire comme indiqué ci-dessus

pendant 5-8 minutes supplémentaires. Ajouter le thym, le sel et le poivre et mélanger bien.

Touche spéciale en plus:

Si vous aimez les mets épicés, ajoutez du piment et de la chair à saucisse».

1200 recettes cookeo

«Agneau aux légumes verts

Ingrédients pour 3 personnes

3 morceaux d'épaule d'agneau

1 oignon émincé

3 poignets de petits pois

3 poignets de brocoli

En mode dorage faire revenir la viande et l'oignon dans un peu d'huile d'olive.

Rajouter les légumes et mettre en mode cuisine rapide pendant 15 minutes.

Bon appétit!

300 gr d'haricot vert

3 grosses pommes de terre

1 marmite de bouillon de légumes knorr

1 cube d'ail

400 ml d'eau

Jarret de boeuf au vin rouge

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de jarret de boeuf

4 carottes

200 g de champignons de Paris

Congelés

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

1 oignon

Huile d'olive

250 ml du vin rouge

Préparation

Position dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les oignons puis les jarrets de boeuf.

Puis ajoutez les champignons, les carottes, le cube de bouillon de boeuf, le vin rouge, l'eau (250 ml).

Passez en cuisson rapide 1 heure

Servez chaud».

«Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»

«Salade de porc à la menthe

250 g de porc haché

30 cl de bouillon de porc

2 c. à s. de persil plat haché

2 c. à s. de cive coupée en dés

2 c. à s. d'oignon rouge émincé

2 c. à s. d'échalote émincée

2 c. à s. de pluches de coriander finement hachées

1 c. à s. de piment en poudre (selon votre goût)

20 feuilles de menthe

3 c. à s. de riz grillé et broyé (en supermarché)

2 c. à s. de jus de citron vert

3 c. à s. de nuoc-mâm

1/2 c. à s. de sucre semoule

Pour 4 personnes Dans une casserole sur feu vif, faites pocher le porc haché dans
 Préparation 10 min le bouillon jusqu'à évaporation totale du bouillon. Ajoutez
 Cuisson 20 min dans la casserole, en mélangeant soigneusement, le persil, la
 cive, l'oignon rouge, l'échalote, les feuilles de coriander, le
 piment et le riz grillé. Laissez cuire 1 à 2 min. sur feu vif. Puis
 versez le jus de citron, le nuoc-mâm et le sucre.
 Poursuivez la cuisson encore 1 à 2 min.
 Disposez sur un plat le porc et les aromates, décorez avec les
 feuilles de menthe. Vous pouvez ajouter quelques haricots
 verts crus et des rondelles de tomates pour la décoration».

«Sauté de poulet aux abricots

Pour 4-6 personnes

Préparation 10 min

Cuisson 45 min

1 poulet coupé en morceaux pluchez et émincez les échalotes. Dans une cocotte,
 5 échalotes faites colorer sur feu moyen les échalotes et les
 1 cuillère à soupe d'huile morceaux de poulet dans l'huile chaude. Puis, sur feu
 d'olive doux, ajoutez le sirop d'érable, les pignons de pin, la
 3 c. à s. de sirop d'érable cannelle et le pastis. Salez et poivrez.
 100 g de pignons de pin Incorporez la verveine et les abricots entiers. Couvrez.
 1 c. à c. de pastis Laissez cuire durant 30 min. sur feu moyen.
 1 bâton de cannelle Retirez les morceaux de poulet et réservez au chaud. Si
 30 cl d'infusion de verveine besoin, réduisez légèrement la sauce pour la rendre
 250 g d'abricots secs moelleux onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le jus

½ citron du demi-citron. Remettez les morceaux de poulet dans
Sel et poivre la cocotte.

Servez avec du couscous».

Gouffé J. Livre de cuisine.

«Sauce italienne.

Ayez:

3 décilitres et demi de bouillon,

1 décilitre de vin blanc (on emploiera un bon vin blanc
ordinaire, chablis ou pouilly),

30 grammes de beurre,

30 grammes de farine,

3 cuillerées à bouche de fines herbes pour sauces (voir
aux Garnitures: Fines herbes pour garnitures et sauces, page 72) ;

Faites réduire à part le décilitre de vin blanc, qui ne doit plus
donner qu'un demi-décilitre; ajoutez 2 prises de sel et 2 prises
de poivre;

Faites un roux avec la farine et le beurre;

Laissez 3 minutes sur le feu, en agitant constamment avec la
cuiller;

Mouillez avec 3 décilitres et demi de bouillon et la réduction
de vin blanc (voir, pour le mouillement à chaud ou à froid, l'observation
faite à l'article Liaison au roux, page 88);

Faites cuire, en tournant, pendant un quart d'heure;

Ajoutez les 3 cuillerées de fines herbes; tournez encore

2 minutes sur le feu;

Écumez, et servez».

«Beignets de pommes.

Soient 4 pommes de reinette de 6 centimètres qui doivent vous fournir 24 beignets.

Percez-les par le milieu avec un vide-pomme de 2 centimètres de large, pour enlever le cœur et les pépins;

Pelez-les et coupez-les par le travers d'une épaisseur de 8 millimètres;

Mettez-les dans un plat avec 1 demi-décilitre d'eau-de-vie et 30 grammes de sucre en poudre;

Mêlez les pommes à l'eau-de-vie et au sucre, en évitant de les casser;

Une demi-heure avant de servir, égouttez-les sur un linge et épongez-les bien; sans cette précaution, la pâte ne tiendrait pas sur les pommes;

Ayez 8 décilitres de pâte à frire (voir Pâte à frire, page 112);

Mettez dans la petite poêle 1 kilo 500 de graisse et faites chauffer; lorsque la friture est chaude, retirez la poêle sur le coin du fourneau; trempez chaque morceau de pomme dans la pâte et mettez-le dans la friture;

Pour finir les beignets, remettez-les en plein feu; lorsqu'ils sont bien secs, égouttez-les sur un linge et saupoudrez-les de sucre des deux côtés;

Dressez-les en rocher sur un plat garni d'une serviette.

Observation. — S'il reste des filets de pâte autour des beignets, il faut les couper avec des ciseaux pour que les beignets soient bien ronds».

:

1) «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»,
«Livre de recettes. Four à micro-ondes», «1200 recettes cookeo»

,

2) «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»

;

3)

;

- 4) ;
- 5) :
- a) «Livre de recettes. Four à micro-ondes» «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»
 , : *Garnir avec du persil frais haché et servir avec du pain grillé; Disposez sur un plat le porc et les aromates, décorez avec les feuilles de menthe . Vous pouvez ajouter quelques haricots verts crus et des rondelles de tomates pour la décoration.*
- b) «1200 recettes cookeo» «Agneau aux légumes verts»
 ;
- c) «Beignets de pommes» Gouffé J. «Livre de cuisine»
 : *S'il reste des filets de pâte autour des beignets, il faut les couper avec des ciseaux pour que les beignets soient bien ronds.*
- «Livre de recettes. Four à micro-ondes», «1200 recettes cookeo», «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»,
 «Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles» Gouffé J. «Livre de cuisine»,
 Gouffé J. «Livre de cuisine»,
 Gouffé J. Livre de cuisine
 g gr (gramme), ml (millimètre), cl (centilitre)
 c. à s. (cuillère à soupe), c. à c. (cuillère à café).
- Gouffé J. «Livre de cuisine»
 : *Ayez 8 décilitres de pâte à frire (voir*

Pâte à frire, page 112).

1. *...
...
: soupe, beurre, cuire, mélanger, verser, servir, persil, décoration, mettre, sauce
...*
2. *...
(ajouter, garnir, mettre, mélanger, couper, enlever), 2 ...
(disposez, émincez, retirez, faites, dressez, mettez).
(haché, grillé, coupé, épicé, garni).*
3. C *...
:*
- 1) *... : Disposez sur un plat le porc et les aromates, décorez avec les feuilles de menthe ;*
- 2) *... : Faire fondre le beurre 1-2 minutes à 350 W dans un plat allant au micro-ondes;*
- 3) *... : Puis, sur feu doux, ajoutez le sirop d'érable, les pignons de pin, la cannelle et le pastis ;*
- 4) *... : S'il reste des filets de pâte autour des beignets, il faut les couper avec des ciseaux pour que les beignets soient bien ronds ;*
- 5) *... : Si besoin, réduisez légèrement la sauce pour la rendre onctueuse ;*
- 6) *... : Mettez dans la petite poêle 1 kilo 500 de graisse et faites chauffer; lorsque la friture est chaude, retirez la poêle sur le coin du fourneau ...;*

- 7) :
Soient 4 pommes de reinette de 6 centimètres qui doivent vous fournir 24 beignets ;
- 8) , : *Laissez 3 minutes sur le feu, en agitant constamment avec la cuiller. Ajouter le bouillon tout en remuant ;*
- 9) : *Faire cuire le tout 6-7 minutes à 750 W en remuant deux fois, ajouter le lait en remuant et faire cuire à nouveau 3 -4 minutes à 750 W. Laissez cuire 1 à 2 min. sur feu vif.*

«Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles» «Livre de recettes. Four à micro-ondes» (3 4).

II.

«Poulet rôti» (1), «Gratin d'aubergines» (2), «Tomate farcie au thon» (3), «Gâteau de pommes de terre» (4), «Gâteau à la vanille et aux pommes» (5), «Pudding aux madeleines et nectarine» (6).

1. 4 , : Un assemblage de fines lamelles de pommes de terre fondantes... un vrai délice!

2.

g, ml
 c. à café, c. à soupe. 3 4 ,
 , 2 . 3
 (),
 3 ,

: Si vous stockez vos œufs au réfrigérateur, sortir

l'œuf environ 30 minutes avant la cuisson pour limiter le choc thermique et ne pas les faire éclater.

3. 3 4

4 .

, : rôti, saladier, poêle, éplucher, tabasco, battre, incorporer.

:

- : arroser, choisir, prendre, mettre, se consommer, cuire, rajouter;
- 2 . . . : oubliez, commencez, découpez, placez;
- 3 . . . : a assassiné, a conservé.
- 3 . . . : facilitera.

on

2 . . . vous.

: coupé, salé, huilé, haché, cuite, râpé.

, :

1. : *Faire bouillir une petite casserole d'eau.*

2. : *Lavez les pommes, pelez les, otez les pépins et coupez-les en cubes.*

3. :

- : *Si vos tomates sont rondes, découper légèrement la base de la tomate pour créer une base stable.*

- : *Pour compléter votre repas, dégustez votre gratin accompagné de quelques tranches de tomates crues avec un filet d'huile d'olive.*

, . ,
 ,
 . —
 . , ,
 .
 , ,
 , — .
 , ,
 . — , ,
 . , ,
 . , , ,
 . , — , — .
 , , ,
 .
 — ,
 . —
 () , () () .
 —
 .
 .
 . , ,
 , ,
 .
 , , ,
 — , , ,

2.5.

[107].

. ,
 , ,
 .
 « ».
 , ,
 [8]. :
 « , ,
 , , ...
 , , ... » [73, 125].
 . « », food- ,
 ,
 :
 « , [] , - -
 , , -
 ».
 « , ; ,
 ...» [43].
 . ,
 , -
 .
 . . « »
 - :
 « , , ; ,
 , -
 » [90].

» [27].

» [34, 25]».

. [35].

«

».

:«

» [17, 38].

... « »

...

: « »

;

« »,

;

;

—

;

—

... — » [96].

(

)

:

« — ,

.

— ,

”

“

— , , —

.

- , ,
 - .
 - , , ,
 ,
 ()» [103].

, ,
 : « . ! , ...
 , , , , , -
 , , , , ,
 , , , , ,
 ...» [96].

, ,
 : «...
 , , , , ,
 , - ,
 , ...
 ! ,
 ... , - „ !
 , , ...
 , , ! ,
 , , ...
 , , - „ ... ,
 , , ! » [96].
 , ,
 . « . » . . ,
 , :

—

,

.

,

,

-

,

,

,

,

—

,

—

! [39, 215]

,

,

,

,

,

,

[85].

,

,

,

,

,

,

,

.

2

,

:

1.

,

,

,

,

,

,

.

2.

:

1)

,

,

:

,

2

,

,

,

.

2)

,

,

,

,

.

,

.

3)

,

,

-

2

.

.

.

,

.

4)

,

,

,

,

.

5)

,

3

4

.

4.

,

,

:

1)

,

,

-

.

2)

,

,

.

3)

,

,

—

.

.

4)

,

,

,

,

.

,

,

,

5)

.

,

,

,

.

3.

,

,

.

.

.

,

(

).

.

:

1.

,

.

.

,

.

2.

«

»

,

,

3.

.

,

-

-

,

4.

,

,

-

,

,

5.

,

,

,

,

.

6.

:

,

,

,

,

.

7.

,

,

,

·

,

« » ,

·

8. 28 19 .

,

,

· ,

,

8 .

,

,

,

.

1.
():
. — .: « » , 2003.
2. ,
/ . . . // . — 1996. —
- 5.

3. ... (...) / ... // ...
— 1992. — 1. — .71—79.

4. ... (...) - .: « ... », 1981. - 295 .

5.: ... , 2001. - 127 .

6. ... [...] / ... - .: ... , 1975.

7. ... // ... : « » « ... ». - .: ... , 1975.

8.- .: « ... », 1965.

9.- .: ... , 1988. — 120 .

10. ... « ... » : ... / ... // ... : ... / ... - ;
— 2000. — . 3 (11).

11. ... (...): : 10.02.04 — / ... — ... , 2006.

12.: ... : ... - ., 1999. - 100 .

13. ... / ... — : ... , 1992. — 312 .

- 14. . . . « . . . » . . . - . . . - 2018. - 9-
- 12 .
- 15. [. . .]. - . . . :, 2003. - 1887 .
- 16. . . . : / — ., 1986.
- 17. . . . :, 2015 . - 480 .
- 18. . . . (a): - ., 2004. - 29 .
- 19. . . . (. . . .): - ., 2004. - 212 c.
- 20. /, 2012. 2. . 61-63.
- 21. . . . [. . . .]. : http://superinf.ru/view_helpstud.php?id=4471/ (: 16.12.2018).
- 22. . . . / . . . // : : - . 172 . (25—27 . 2003 .). — : - ., 2003.
- 23. . . . // XIV XX : 2 . - ., 1960. - . 2. - . 25.

- 24. . . . : . / . . . — . :
 , 2003.
- 25. . . .
 () , .
 . . . - ., 2009.- 24 .
- 26. , . . . :
 : : 10.02.04 —
 / . . — , 2010.
- 27. . / . . . — . :
 , 1983. — 320 .
- 28. . . . : :
 . / . . . — . 2- , . . — : ,
 2005. — 367 .
- 29. . . . : / . .
 // . — 2006. — . 20. — . 180—190.
- 30. . . . : / . .
 // . — 2007. — . (1) 21. — . 75—80.
- 31. , . . . :
 : . / . . . ; . . . - . — ,
 2013. — 194 .
- 32. , . . . / .
 . — . : , 1981.
- 33. . . . — , 2018. — 272 .
- 34. 5. : "
 ", 1994.

- 35. . . . ; - ∴ .
., 1982.
- 36. . . . : . - ∴ , 2015. -
272 .
- 37. . . . « » «das Essen»
(
) / . . . : , 2007.
2 (20). . 14-18.
- 38. . . .
/ . . . , - ∴ , 1993. - 127 .
- 39. . . . - ∴
, 1958. - 638 .
- 40. . . . - . 1. - ∴
, 1977. — 659 .
- 41. . . . //
:
1974, .24-27.
- 42. . . .
./ 2009. 9 (60). .
35-50.
- 43. . . . / - ., 1984.
- 44. . . .
/ . . . //
. - ∴ - , 1988. -
138 .

45. : .
/ ; - - . : ,
1989. - 82 .

46. ,
. - . - IV
- . :
[.]. 2017. - . 207-211.

47. XXI //
. 432. . , 1996 — . 13-21.

48.
(.) / .
. 2011. 2. . 222 -226.

49. - 206
.

50. : , -
, 2016. - 48 .

51. , / —
., 1984.

52. , :
: 10.02.04 / . - , 2006. - 205 .

53. , /
; : , 1984. 175 .

54. , :
:

- : . . . : 10.02.04 /
 . - ., 2005. - 209 .
- 55. , . .
 : . . . : 10.02.04 / . - ., 2001.
 - 232 .
- 56. . . : / . . ;
 . . . - ∴ , 1980. - 96 .
- 57. / . . . — ∴
 , 2009. — 399 .
- 58. , . .
 : . . .
 : 10.02.04 / . - ., 2010. - 198 .
- 59. . . vs :
 . // . :
 2012. 2. C. 93 –103.
- 60. , . .
 / . . . - - - : - , 1984. - 131 .
- 61. . . . - , 2011. – 368 .
- 62. , . .
 / . . // . —
 ., 1987.
- 63. . . ((. — ∴ .
 -)): . — ∴ .
 , 1981. — 183 .
- 64. . . //
 , 1977. . 36. 4.

- 65. . . . / // ,
 , . - ∴ - , 1986. - . 3 - 9.
- 66. . . . - ∴ , 1983.
 - 216 .
- 67. . . . : 80000
 [] / . . . , . . .
 . - ∴ , 1999. - 944 .
- 68. . . . — — / . . .
 . . . : , 2004. - 507 .
- 69. - . - . - ∴ , 2014. - 96
 .
- 70. , . . .
 / . . . // - 2015:
 . - , 2015. - . 32-36.
- 71. , . . .
 : . . . : 10.02.19 / . -
 , 2011. - 198 .
- 72. . . .
 - ∴ , 2008. — 975 .
- 73. . . .
 . (3). . . . ;
 . - 1302 .
- 74. , . . .
 / . . . — . , 2006.

75. . . . //
 . — 2016. — 10. — . 1490-1493. — URL
<https://moluch.ru/archive/114/30237/> (: 29.06.2018).
76. , . . . ()/ . .
 // . — 1997. — 6.
77. . . . //
 . 1986. .45, 5. .425 -432.
78. . . . // . .
 . — 19692. — 1. — .84 – 90.
79. . . . : . . - ∴ , ,
 1997.-256 .
80. , . . .
 : . . - . : 10.02.19 — / . . —
 ., 2006.
81. , :
 1990. - 320 .
82. //
 : -
 «Textus». - . 9 / . - - -
 - : - , 2003. - . 193-196.
83. //
 : , , :
 - (25-27 2003 .). -
 : - , 2003. - . 87-94.
84. //
 : : 48 -

- « - » — :
- , 2003. - . 134-139.
85. . . .
- . // . 2009. 4.
86. 3. . (:). -
., 2009.
87. . . .
- (): . . .
- . : 10.02.19 – – , 2017. – 233 .
88. . . . , . . .
- « » // , , : - . - .
- 10 (13) – 2016. – . 14-20.
89. . . . : . - . : - .
- , 2003. - 336 .
90. . . . , . . - . . — . :
 , 1981.
91. //
- : : 2- . - .
1. - . 1. - . : ; : , 2003. - . 297-304.
92. , . . . :
- / . . //
- : XXI : . . . / . . -
- . . . - — . : -
- : , 2009. — . 23—37.
93. . . . //
- . 1983. 6. - . 117-126.

94. . . . « »
 (2000—2004 .): . . . : 10.02.01 — /
 . . — , 2005.
95. , . . . - : . . . :
 10.02.01 — : . 9.12.2005 / . . — ,
 2005.
96. . . . : [. . .];
 ; / , , .
 . — .: , 1990. — 576 .— (.
).
97. //
 : 1- -
 , 19-20 2004 . - ., - , 2004. - . 140-142.
98. , . . . /
 . . // . . / . . . — ., 1985.
99. Gouffé J. Livre de cuisine. - 1867 - 890 p.
100. Livre de recettes. Four á micro-ondes. - 2013 – 15 p.
101. 1200 recettes cookeo. – 2016 - 865 p.
102. Laura Ferlan. Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles. – 2012 – 98 p.
103. . . . //
<http://doc.knigi-x.ru/22istoriya/246964-1-pischevoy-kod-kak-kulturniy-fenomen-mozhet-bit-rassmotren-raznih-aspektah-tom-chisle-i.php>.

104. . . . « »
: [] / . . .
— . . . — :
<http://www.mediascope.ru/node/217#12>.
105. . . -
// . 2015. 6 [
].
106. <http://www.wikiznanie.ru/wp/index.php/> -
107. <https://info-shkola.ru/izobrazhenie-edy-v-russkoj-literature/> -
108. [https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=127529&ref=cro_t_2
&token=1058636012](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=127529&ref=cro_t_2&token=1058636012) -
109. [https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=118264&ref=cro_t_3
&token=1672128073](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=118264&ref=cro_t_3&token=1672128073) -
110. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/60764/> -
111. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/32740/> - « « ».
112. https://povar.ru/recipes/salat_vezar_s_kuricej_i_suharikami_-304.html -
113. https://povar.ru/recipes/bananovyj_puding_-1430.html -

1.

..

«

«

»



2.

«

»

2 .

«

»



2. . « »

2 . « »



3. «Livre de recettes. Four á micro-ondes»

3 . «Soupe aux champignons»



3. «Livre de recettes. Four á micro-ondes»

3 . «Ratatouille»



4. « Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»

4 . «Salade de porc à la menthe»



4. « Viandes & volailles. Plus de 40 recettes de viandes et de volailles»

4 . «Sauté de poulet aux abricots»

