

Вторые или основные блюда

Азу – традиционное блюдо татарской кухни, состоящее из обжаренных кусочков говядины, баранины или молодой конины, тушёных с помидорами, луком, картофелем в остром соусе, азу из баранины часто тушится с морковью.

Бефстроганов – готовится из мелко нарезанных кусочков говядины с соусом.

Бешбармак – традиционное мясо-мучное блюдо тюркоязычных народов, представляющее собой крошеное отварное мясо с лапшой с некоторыми особенностями в технологии приготовления и подачи, что позволяет достичь вкуса, присущего именно этому блюду.

Бигус – традиционное для украинской, белорусской, польской и литовской кухни блюдо из капусты и мяса.

Биточки – блюдо русской кухни в виде небольших рубленых котлет плоскокруглой формы толщиной 2-2,5 см и диаметром 6 см из мясной или рыбной котлетной массы в панировке.

Бифштекс – блюдо из жареной цельной или рубленой говядины, стейк из головной части вырезки, бифштексы классифицируют по степени прожарки.

Блюда из яиц – блюда, приготавливаемые из яиц в сочетании с овощами, мясом, рыбой, морепродуктами, мукой, крупами, соусами т.п.

Бризоль – это блюдо из французской кухни, представляет собой тонкий блинчик с фаршем внутри.

Буженина – это свинина или говядина (реже – баранина) из тазобедренного отруба, запечённая большим куском.

Гарниры – это всего лишь добавление к основному блюду, слово «гарнир» происходит от французского «украшать, наполнять».

Голубцы – блюдо, представляющее собой мясной или овощной фарш с отваренными рисом и/или гречневой крупой или другими начинками, завернутый в капустные листья, ленивые голубцы отличаются тем, что нет заворачивания начинки в капустный лист.

Грибные блюда – блюда, приготавливаемые из одного или нескольких видов грибов в сочетании с овощами, мясом, рыбой, морепродуктами, яйцами, мукой, крупами, соусами т.п.

Гуляш – национальное блюдо венгров и чехов: кусочки говядины или телятины, тушёные с копчёным шпиком, луком, перцем (паприкой) и картофелем, блюдо относится к категории густых супов.

Долма – блюдо, представляющее собой овощи или листья (традиционно виноградные), начинённые, как правило, мясным фаршем с рисом; с другой стороны, начинка может и не содержать мяса, а состоять из риса, чечевицы, фасоли, крупы или овощей.

Жаркое – блюдо из какой-либо части животного (без разделки на куски), запечённое в духовом шкафу или в русской печи.

Запеканка – блюдо, приготавливаемое из пюреобразных продуктов и связывающего компонента (например, творог – яйцо), запекают на противне в духовке и т.п.

Зразы – блюдо литовской, белорусской, польской и украинской кухонь, представляющее собой котлету или мясной рулет с начинкой.

Блюда из морепродуктов – блюда, приготавливаемые из одного или нескольких видов морепродуктов в сочетании с овощами, мясом, рыбой, яйцами, мукой, крупами, соусами т.п.

Каша – жидкая, густоватая либо рассыпчатая пища, крупа вареная на воде или на молоке, блюдо из сваренной крупы или муки.

Колбаса – мясной фарш или рубленое мясо в продолговатой оболочке (например, кишке), может содержать один или несколько видов мяса, например, мясо птиц, различные наполнители, подвергаться температурной обработке (варке, иногда многократной; обжарке; копчению) или ферментации.

Колдуны – блюдо традиционной белорусской, литовской и польской кухонь, существуют две разновидности колдунов, белорусско-литовские колдуны из муки, и более позднее блюдо, подобное драникам с мясной начинкой. Мучные колдуны (в литовской кухне называемые koldūnai) – по сути, мелкие или среднего размера пельмени, которые делаются на воде (по другой теории – на луковом соке), как правило, с добавлением яиц, растительного масла, иногда соды. Тесто должно быть мягким, эластичным, хорошо растягиваться, чтобы его куски можно было легко раскатывать и склеивать. В Беларуси колдунами называются картофельные драники с мясом. Колдуны могут быть блюдом или десертом, с начинкой из творога, мяса, рыбы, фруктов (вишни, сливы, черники).

Котлета – изделие из мясного фарша, его аналога (рыбного фарша, фарша из мяса птицы) или заменителя (фарш из овощей и т. д.).

Крокеты – кулинарное блюдо цилиндрической или округлой формы из мясного фарша или овощей, обваленных в сухарях и обжаренных во фритюре, в качестве начинки иногда используется картофельное пюре.

Купаты – особый вид грузинских пресервированных сырых колбас, нуждающихся в кулинарной обработке.

Лазанья – макаронное изделие, тонкий лист теста в форме квадрата или прямоугольника, а также блюдо итальянской кухни, традиционно приготавливаемое из тонких листов теста со слоями различной начинки.

Лангет – мясное блюдо русской кухни в форме тонких вытянутых отбитых и жаренных в панировке кусочков говяжьей вырезки.

Лечо – блюдо венгерской кухни, получившее широкое распространение в Центральной и Восточной Европе, основу рецепта лечо в классическом варианте составляют болгарский перец, помидоры и лук, но часто лечо делают и из кабачков и баклажанов.

Люля-кебаб – блюдо кухонь стран Ближнего Востока в виде мясного фарша, нанизанного на шампур и зажаренного на углях.

Мамалыга – круто заваренная каша из кукурузной муки или крупы.

Мусака – традиционное блюдо из баклажанов на Балканах и Ближнем Востоке.

Мясные блюда – блюда, приготавливаемые из одного или нескольких видов мяса в сочетании с овощами, яйцами, рыбой, морепродуктами, мукой, крупами, соусами т.п.

Начинки – самостоятельный продукт либо смесь продуктов, которые кладутся в пироги, пирожки, чебуреки, беляши, блинчики, торты, конфеты и т.п.

Овощные блюда – блюда, приготавливаемые из одного или нескольких видов овощей в сочетании с мясом, рыбой, морепродуктами, яйцами, мукой, крупами, соусами т.п.

Омлет – яичница, к которой добавляется молоко или другая жидкость, например, вода, сливки, бульон, отвар, сок и, в ряде рецептов, небольшое количество какой-либо муки, например, пшеничной, овсяной, гречневой, ячневой, ржаной, картофельной, гороховой, эти компоненты взбиваются вместе с яйцами и жидкостью до тепловой обработки. Тепловая обработка может заключаться в поджаривании на сковороде, запекании в духовке или приготовления на водяной бане. Дополнительное разнообразие достигается добавлением во время тепловой обработки мелкокрошеной колбасы, жареного мяса, сыра, солёных или отварных грибов, лука, чеснока, листьев петрушки, сельдерея, кервеля, базилика, чабера, тимьяна и др.

Отбивные – представляют собой достаточно крупные куски мяса, отбитые специальным молотком до плоского состояния, обжариваются в панировке из сухарей и яиц (что положительным образом влияет на вкус и сочность).

Паэлья – национальное испанское и валенсийское блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла, а также в паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица.

Плов – блюдо восточной кухни, основу которого составляет варёный рис, а также другая крупа или мелкие макаронные изделия, отличительным свойством плова является его рассычатость, достигаемая соблюдением технологии приготовления риса и добавлением в плов животного или растительного жира, препятствующего слипанию крупинок.

Полента – итальянское блюдо (каша) из кукурузной муки, аналог мамалыги.

Пудинг – название для трёх разновидностей блюд: 1) приготовленные из говяжьего или бараньего жира, лука, специй, овсяной крупы, фарша, теста, иногда также крови и субпродуктов, в различных сочетаниях, могут быть похожи на натуральную колбасу (чёрный пудинг, белый пудинг), пирожки с мясной начинкой (тряпичный пудинг) или даже несладкие пирожки без начинки, обжаренные в бараньем жире и подаваемые на гарнир (йоркширский пудинг); 2) сладкие британские десерты, содержащие тесто или бисквит в сочетании с орехами, сухофруктами, цедрой и заварным кремом; 3) сладкие блюда кремообразной консистенции; К ним примыкает рисовый пудинг, в

наиболее простой версии представляющий собой просто сладкую рисовую кашу.

Рагу – блюдо из небольших кусочков тушёного мяса, рыбы, птицы, дичи, овощей или грибов, часто в густом соусе.

Рататуй – традиционное овощное блюдо прованской кухни из перца, баклажанов и кабачков, во многом похожее на венгерское лечо.

Ризотто – блюдо итальянской кухни из риса, с мягким, сливочным вкусом.

Роллы – одна из разновидностей суши в японской кухне, отличительной особенностью которой является скручивание при помощи бамбуковой циновки в цилиндрическую форму, с последующим разрезанием на дольки. Обычно роллы употребляют вместе с васаби, имбирём, макая в соевый соус.

Ромштекс – слегка отбитый кусок мяса, обычно – говядины, вырезанный из спинной части, смоченный взбитой смесью из свежих яиц, воды и соли, а затем панированный в сухарной крошке.

Ростбиф – блюдо английской кухни, представляющее собой запечённый в духовом шкафу большой кусок говяжьего мяса, иногда ростбиф готовят на решётке-гриль или тушат.

Рыбные блюда – блюда, приготавливаемые из рыбы в сочетании с овощами, мясом, яйцами, морепродуктами, мукой, крупами, соусами т.п.

Соте – тушение мяса и овощей в соусе и небольшом количестве масла; блюдо, приготовленное таким методом.

Стейк – толстый кусок обжаренного мяса или рыбы.

Суфле – французское выпекаемое блюдо, основу которого составляют яичные желтки, смешанные со взбитыми в пену белками.

Тефтели – блюдо из мясного фарша с добавлением каких-либо круп в виде шариков, кроме мяса, в состав тефтелей могут входить рис, хлеб, панировочные сухари, репчатый лук, различные специи, а также яйца, тефтели жарят, запекают, готовят на пару или тушат в соусе.

Тортилья – тонкая лепёшка из кукурузной или пшеничной муки, употребляемая в пищу главным образом в Мексике, странах Центральной Америки и США.

Фалафель – блюдо, представляющее собой жареные во фритюре шарики из измельчённых бобовых (обычно нута, но не только), приправленные пряностями.

Фрикадельки – шарики из фарша (мясного, рыбного), сваренные в бульоне.

Фрикасе – рагу из белого мяса в белом соусе, блюдо французской кухни. Готовится обычно из нежного молодого мяса с косточками: телятины, курятины или крольчатины, а также голубинового мяса, баранины и свинины.

Цыпленок табака – популярное блюдо турецкой и грузинской кухонь, представляет собой курицу, зажаренную с чесноком, перцем и пряностями в сковороде с крышкой.

Чанахи – блюдо грузинской кухни, представляющее собой тушеную в глиняном горшочке баранину с овощами, традиционный набор овощей для

чанахи – картофель, томаты, баклажаны и лук, положенные в горшок слоями, и равные в общей массе весу взятого мяса, а также используется типичный для грузинской кухни набор пряностей.

Чахохбили – рагу из птицы, национальное грузинское блюдо.

Шакшука – блюдо из яиц, жаренных в соусе из помидоров, острого перца, лука и приправ, входит в кухню Израиля и большинства арабских стран.

Шашлык – изначально блюдо стран Западной и Центральной Азии, а также Восточной Европы, из баранины мелкой нарезки, нанизанное на шампур и запечённое на древесном угле в мангале; при этом возможно применение маринада, от простейших специй (соль, чёрный перец, уксус) до сложных многокомпонентных составов, требующих особого приготовления. Позже название «шашлык» в русском языке распространилось на блюда из свинины, птицы, рыбы, овощей, грибов, приготовленные тем же способом.

Шницель – плотно панированный в взбитом яйце и сухарях порционный кусок слегка отбитого мяса, преимущественно телятины или свинины, жаренный на сковороде.

Яичница – блюдо, приготовляемое на сковороде из разбитых яиц.