



АЛИНА ШАХОВА

ОСОБЕННОСТИ ТУРЕЦКОЙ КУХНИ

Алина Шахова

Особенности турецкой кухни

«Издательские решения»

Шахова А. М.

Особенности турецкой кухни / А. М. Шахова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-507357-0

Сама Турция как страна и как курорт давно исследована туристами и не только. Но при такой популярности страны, кухня её остается как бы в тени.

ISBN 978-5-00-507357-0

© Шахова А. М.
© Издательские решения

Содержание

Традиции и каноны турецкой кухни	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Особенности турецкой кухни

Алина Маратовна Шахова

© Алина Маратовна Шахова, 2019

ISBN 978-5-0050-7357-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Сама Турция как страна и как курорт давно исследована туристами и не только. Но при такой популярности страны, кухня ее остается как бы в тени. Это, скорее всего, происходит потому, что большинство обывателей не разделяют на Востоке кухни по национальному признаку, а объединяют их в одну – восточную или же арабскую.

Отчасти так оно и есть. Все кухни этого региона имеют довольно много общего, но хватает и различий. Турецкая кухня не исключение. Она складывалась на протяжении столетий. Основоположниками считаются кочевые племена, которые проживали на территории современной Турции. Кроме того, в свое время оказали мощное влияние на кулинарные традиции греческие города-колонии. Они находились на средиземноморском побережье современной Турции и вели активную торговлю практически со всеми странами этого региона. Поэтому достаточно много традиций и способов приготовления пищи закрепилось в рационе местных жителей.

Традиции и каноны турецкой кухни

От Восточных соседей турецкой кухне достались строгие традиции и каноны. Можно сказать, она практически полностью построена на двух «*харам*» – означает строгий запрет и «*халяль*» – все что разрешается. Особыми правилами руководствуются даже при забое домашнего скота на мясо.

Конечно же, своей визитной карточкой турецкая кухня считает сладости и сдобу. В каждом регионе страны есть свои уникальные методы приготовления, фирменные рецепты и секреты, которые делают приготовленное неповторимым и само собой держатся в строжайшем секрете.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.