

Лабораторна робота :  
«Грузинська кухня»

Група ГР-7

# Характеристика грузинської кухні

Однією з головних характеристик національної кухні в Грузії вважається контраст пряного і гострого. Що стосується основних гарячих страв, то кількість всіляких м'ясних страв домінує - жоден грузинський стіл не обходиться без них. Тому кажуть, що в Грузії складно залишатися вегетаріанцем. Насправді овочевих страв тут також чимало. З овочів готують різноманітні гарніри до м'яса та риби або ж подають їх як самостійну страву. У грузинській кухні ви зможете помітити широке використання волоських горіхів, а також зелені як свіжої, так і сушеної (кінза, базилік, естрагон, чабер). Волоські горіхи додають в приправи, соуси, м'ясні супи, кондитерські вироби.

# Процеси готування страв :



# Хачапури



# Купати ( ковбаски )



# Чахохбілі



Подають з лавашем

# Сациви з птиці



# Курачата табака







Тарт з яблуками

