

Из кулинарного словаря

Бешамель — основной белый соус, в состав которого входит молоко.

Бигос — блюда из свежей или квашеной капусты с разнообразными колбасными, жареными мясными продуктами с добавлением различных специй. Для улучшения вкуса добавляют красное сухое вино.

Бланширование — непродолжительная варка или ошпаривание продуктов. Применяется, чтобы улучшить их вид или удалить горечь.

Гренки — поджаренные кусочки белого или ржаного хлеба.

Гриль — аппарат для жарки в инфракрасных лучах — на вертеле или на решетках.

Грог — разновидность горячего пунша. Готовят грог с коньяком или ромом с добавлением горячей воды и сахара.

Джулеп — мятный прохладительный напиток, с обязательным добавлением мяты. Компоненты добавляют, не смешивая. Подают с кусочками льда, плодами и ягодами.

Канapé — блюдо, напоминающее по форме мелкие пирожки, длиной 3,5-4,5 см. Из батона нарезают небольшие куски хлеба и обжаривают на сливочном масле с обеих сторон. Затем канapé смазывают сливочным маслом с горчицей и укладывают на хлеб разнообразные мясные и рыбные продукты. После разрезают на маленькие бутерброды, размером со спичечную коробку.

Каперсы — кустарник, произрастающий в Закавказье, Крыму и Средней Азии. Есть и травянистые растения семейства каперсовых. Нераскрывшиеся цветочные почки этих растений в маринованном и солёном виде используют как острую приправу к соусам, салатам и при изготовлении других блюд.