

La Lituanie

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie



Capitale : Vilnius
Superficie : 65300 Km²
Population : 3 700 000 hab
Principales villes : Kaunas, Alytus, Klaipeda, Utena, Druskininkai...

La Lituanie est le seul des 3 pays Baltes frontalier avec la Pologne. Pays aux 3000 lacs, il est pratiquement plat.

Sa cuisine relativement simple, utilise principalement les poissons, la viande de porc, les pommes de terre, les choux et les betteraves..

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'agriculture et du maraichage

- Pommes de terre, choux, betterave, petits pois, champignons, ail, tomates, concombres, pommes, blé, orge, seigle

Produits de l'élevage

- Bovins, ovins, porcins, volailles.

Produits de la pêche

Hareng sous toutes ses formes.

Produits de l'agro alimentaire

- Saucisses, charcuteries fumées, poissons fumés, miel...

Produits laitiers

- Lait aigre, beurre aigre, fromage blanc granuleux.

Les spécialités et les recettes

Harengs marinés avec des oignons et de la moutarde

Pudding aux pommes de terre

Salade de betterave à l'aigre doux

Saucisson

Pommes de terre râpées crues et farcies à la viande

Pudding aux pommes

Gâteau cuit à la broche

Les bonnes tables

Produits avec sigles officiels

Menu

Kilu
Assortiment d'anchois aux épices
Estonie

Kurzemes
Boulettes de viande aux oeufs durs
Lettonie

Biezpiens
Fromage
Lettonie

Sakotis
Gateaux à la broche
Lituanie