**1. Особливості технології виробництва страв і кондитерських виробів білоруської, молдавської кухонь.**

**Білоруська кухня**

Основна особливiсть бiлоруської кухнi — широке використання картоплi, яку називають другим хлiбом. З картоплi готують самостiйнi страви, а також застосовують як гарнiр. Повсякденною стравою є варена картопля або картопляна каша. Особливо популярнi традицiйнi картоплянi млинцi (драники). З картоплi готують також пирiжки з рiзними фаршами, картопляну бабку тощо. Картопля є невiд’емним компонентом найрiзноманiтнiших салатiв.

Для бiлоруської кухнi характерне використання рiзних овочiв, грибiв, м’ясних продуктiв, особливо свинини йсвинячого сала (шпику). Смажений шпик використовується як приправа до борошняних і картопляних страв. Зі свiжої свинини готують ковбаси, котлети, холодець та іншу кулiнарну продукцiю.

Популярнi в бiлоруськiй кухнi супи, для приготуваяня яких окрiм картоплi використовують рiзнi овочi, крупи, гриби, молоко та iншi продукти. Поширенi в бiлоруськiй кухнi страви з яець, борошнянi вироби. Для приготування киселiв i компотiв нацiональна кулiнарiя широко використовує фрукти - сливи, грушi і, особливо, яблука.

Основнi харчовi продукти, якi здавна вживалися в Бiлорусi, не змiнилися. Зазнали змiни лише способи приготувалня й особливо якiсний склад окремих страв, що зберегли свої традицiйнi назви.

Це видно на прикладi такої популярної страви, як мачанка. Колись святкова мачанка приготовлялася так. У рiдке тiсто з житнього або пшеничного борошна кришили дрiбні кусочки вареного шпику, ковбаси, додавали цибулю, перець і смажений шпик. Усе це в закритiй глинянiй посудинi ставили в пiч. Зараз цю страну готують інакше: м’ясо і ковбасу пiдсмажують, тушкують, з’єднують із соусом і доводять до готовностi в духовiй шафi. Млинцi подають окремо.

Для приготування тих або iнших страв бiлоруськi кулiнари використовують усi види теплового обробляння: варiння, смаження, тушкування тощо. Багато страв готують у глиняному посудi.

**Молдовська кухня**

Кухня Молдови внаслiдок свого багатого овочевого та фруктового асортименту страв належить до надзвичайно смачних i корисних для здоров’я людини кухонь.

Характерною особливiстю страв кухнi Молдови є їхнiй гострий смак, високi смаковi властивостi, привабливий зовнiшнiй вигляд.

На формування кухнi значно вплинуло трьохсотрiчне поневолення крани Туреччиною. Вплив Туреччини вiдбився й у комбiнованих способах обробляння продуктiв, схильностi до використання баранини та однакових назвах низки страв, спiльних для всiх балканських народiв, що входили до складу Турецької iмперiї (гивеч, кавурма, чобра, мусака тощо). Знайшли своє застосування у нацiональнiй кулiнарiї Молдови також прийоми приготування страв, притаманні слов’янськiй кухнi (солiнкя, квашення овочiв, бродiння тiста тощо). дуже характерне для молдовської кухнi широке використання бринзи та кукурудзи.

Бринза - один iз видiв розсiльного сиру з овечого молока - вживається як у натуральному, так i в тертому видi як додаток i начинка до овочевих, яєчних, борошняних страв. Порiвняно з бринзою кукурудза стала характерним для кухнi Молдови продуктом недавно - всього 200 рокiв тому. Вона була завезена до країни ляше в ХУII ст. i широко розповсюдилась у ХУIII ст., ставши повсякденною їжею. З кукурудзяного борошна готується мамалига - густо заварена каша, яка в багатьох випадках замiнює хлiб.

У молдовськiй кухнi значну роль вiдiграють овочi. Найулюбленiшими й специфiчними овочами є зернова та зелена (стручкова) квасоля, помiдори, гогошари, солодкий перець, баклажани, кабачки. Молдовани вправнi майстри всiляких солiнь -фаршированих солоних перцiв, баклажанiв, маринованих баклажанiв, солоних огiркiв, помiдорiв, капусти тощо. З бобових поширеною стравою є пюре з пасерованою рiпчастою цибулею й олiею. Iншi овочi широко використовуються як гарнiри й самостiйнi страви. Специфiчного смаку, аромату, гостроти надають стравам пряна зелень i приправи.

Специфiчнi на смак першi страви, заправленi кислим настоєм iз пшеничних висiвок (борщ), ароматизованих рiзноманiтною пряною зеленню.

Для приготування нацiональних страв використовують баранину, свинину, яловичину й сiльськогосподарську птицю. Характерним для молдовської кухнi є поєднання в соусах до м’ясних страв сухого виноградного вина та томатного соку. Це надає м’ясу особливої нiжностi та робить його бiльш пiкантним, пiдвищує харчову цiннiсть страви. Для молдовської кухнi характерне використання вiдкритого вогню - гратаря (товстої залiзної решiтки, розмiщеної над розпаленим вугiллям iз твердих листяних порiд дерев) пiд час приготування м’ясних нацiональних страв.

Як десерт, в основному, використовують рiзноманiтнi плоди та ягоди (яблука, сливи, черешнi, вишнi, абрикоси, айву, виноград, волоськi горiхи тощо) як натуральними, свiжими, так i в рiзноманiтних солодких стравах.

Молдова славиться борошняними виробами з дрiжджового та прiсного тiста, особливо часто готуються вироби з витяжного тiста (плацинди, вертути, сарали). Для приготування цих виробiв як начинку широко використовують овочi, бринзу, сир, варення, родзинки, горiхи, плоди та ягоди.

До холодних страв як гарнiр подають свiжi овочi, бринзу - по 30-50г, маслини, оливки - по 10г на пордiю. до холодних страв i супiв на одну порцiю рекомендується подавати зелень петрушки, кропу, леуштяну – 2-3 г нетто, до страв iз картоплi йовочiв – 3-5г, до стран з яєць – 1-3г, до рибних страв – 1-3 г, до м’ясних страв - 4г.

Страви, що готуються на гратарi, можна смажити на сковородi, включаючи додатково до рецептури 10г жиру.

Бiльшiсть страв подається в керамiчному посудi - горщичках, мисках.

Таким чином, молдовська кухня грунтується на вiкових традицiях i, маючи чудову продуктову базу, є однiєю з найцiкавiших кухонь свiту.

**2. Особливості механічної й теплової кулінарної обробки сировини кухонь країн Балтії.**

**Естонська кухня**

Нацiональнi естонськi страви досить незвичайжи йсвоєрiднi. Дуже популярнi страви з житнього, горохового, пшеничного та ячмiнного борошна (“кама”), що вживаються зі свiжим або кислим молоком, мульги-капсад - капуста, приготовлена зі свинирною й крупами, та iншi.

Важливе мiсце у споживаннi посiдає свiжа, солона, копчена риба. В Естонії, як і в iнших прибалтiйських державах, виготовляють рiзноманiтнi м’якi сири, що мають високi смаковi властивостi.

З давнiх часiв головним продуктом харчування вважався хлiб. До нього ставились бережливо, залишки його збирали й включали до найрiзноманiтнiших страв.

До своєрiдностi естонської кухнi можна вiднести широкий асортимент продуктiв і страв зi свiжоi свинини (свинячi нiжки в желе, карбонад), а також iз копченого й солоного м’яса (смажена солонина, грудинка копчена, смажена).

В естонськiй кухнi значне мiсце посiдають фрукти, овочi та ягоди. З овочiв, в основному, вживають брукву, рiпу, чорну редьку, гарбузи, капусту, з фруктiв і ягiд - яблука, чорницi, журавлину, брусницю, чорноплiдну горобину. Мариновадi овочi, фрукти (гарбузи, яблука тощо) і свiжi ягоди дуже широко ввкористовують як гарнiри до м’ясних і рибних страв, закусок.

З напоїв оригiнальним смаком вирiзняються кминний чай і медовий квас. До урочистих подiй варять домашнє пиво з ячменю й солоду, яке подають у дерев’яних келихах.

**Латвійська кухня**

Територiя Латвії тривалий час входила до складу рiзних держав. Це, природно, не могло не позначитись на латвiйськiй кухнi. Так, у Пiвнiчнiй Латвiї помiтний вплив естонської молочної кухні, у Захiднiй Латвiї переважним був нiмецький вплив, що виявилось у пристрастi до копченого м’яса й шпику. Схiдна Латвiя зазнавала сильного впливу литовської й бiлоруської кухонь.

Проте в латвiйськiй кухнi можна видiлити загальнi страви, що становлять основу нацiональної кулiнарii. До таких належать рiзноманiтнi охолодженi страви з риби, м’яса, салати й холоднi соуси; путри — овоче-зерновi кашки з додаванням шпику, копченого м’яса або риби, а також кисломолочнi вироби — кефiр, кисле молоко, сироватка, пахта, сметана й передусiм домашнi сири.

Латвiйськiй кулiнарiї властиве широке використання солоних і маринованих оселедцiв, кiльок і копченої риби (салаки). З ароматичних овочiв найчастiше вживають рiпчасту й зелену цибулю, корені петрушки й селери, зелень петрушки й кропу.

У Схiднiй Латвiї до молочних страв, житнього хлiба, м’ясних страв, квашеної капусти додають кмин. 3і шпиком, копченим м’ясом, охолодженими і м’ясними закусками вживають гiрчицю.

Таким чином, смакову гаму латвiйської кухнi можна вважати помiрно кислувато-солонуватою.

Основу латвiйської кухнi становлять рiзноманiтнi переробленi продукти хлiборобства й передусiм борошно грубого помелу. З житнього й пшеничного борошна грубого помелу випiкають хлiб “Караша”, коржi iз сиром і шпиком, ватрушки з картопляно-морквяною начинкою. Із пшеничного борошна дрiбного помелу готують пирiжки зі шпиком, пироги, булочки, печиво, торти.

Значною полулярнiстю користуються страви з бобових (особливо з гороху) зі шпиком. Улюбленими стравами вважаються густi кашi із гороху, бобiв i перлових крупiв, галушки з гороху або бобiв iз пахтою або кефiром.

Латишi вживають в їжу багато картоплi й овочiв. Варена або смажена картопля з рiзноманiтними приправами користується незмiнним попитом. У латвiйськiй нацiональнiй кухнi з перших страв дуже популярні кислий молочний суп, хлiбний суп, холоднi супи, що готують на хлiбному квасi або настої житнього хлiба, кислому молоцi, пахтi, кефiрi, рибному бульйонi, овочевому або фруктовому вiдварах. Готують також супи м’яснi, рибнi, овочевi, грибнi (вегетарiанськi), супи-пюре. М’яснi супи готують із використанням свiжого, солоного або копченого м’яеса.

Для приготування холодних закусок i других страв широко використовується прiсноводна й морська (океанська) риба. При цьому застосовуються всi види теплового обробляння.

В їжу вживають свинину, телятину, баранину, яловичину у вареному, смаженому, тушковакому й запеченому видах. Особливо поширене тушковане м’ясо з овочами, рисом, чорносливом, соусами. для надання їжi своерiдного смаку й аромату м’ясо запiкають разом з овочами, грибами, оселедцями. Запечене м’ясо подають у формi, в якiй воно запiкалось, з рiзноманiтними овочевими салатами.

Для латвiйської кухнi характерний широкий вибiр солодких страв, якi готують із свіжих, сушених, консервованих ягiд і фруктiв (яблук, червоної і чорної смородини, агрусу, журавлини), а також із борошна, крупiв, молочних та яєчних продуктiв. Складовою частиною солодких страв є також кава, какао, горiхи, мигдаль, родзинки, ванiлiн, лимонна кислота, лимонний сiк i цедра, желатин, крохмаль тощо.

Солодкi страви (десерт) подають, як правило, наприкiнцi обiду, але їх також можна подавати на вечерю й пiд час прийому гостей пiсля холодного столу. Десертом є фрукти й ягоди, збитi вершки, фруктовi й ягiднi супи, киселi, компоти, желе, муси, креми, запiканки, пудинги, солодкi сирнi маси.

З напоїв у латишiв найпопулярнiшi чорна кава й пиво. Влiтку як освiжачий напiй вживається збитень, напiй “Відземський”. Їх готують із житнього борошна, води, кислого молока й дрiжджiв.

**Литовська кухня**

Традицiйну основу литовської кухнi становлять рiзноманiтнi продукти хлiборобства: зерновi, картопля, буряки, капуста, морква. Особливою популярнiстю користується картопля. Її варять, подають разом зi сменаною, шкварками, маслом, сиром та iншими молочними продуктами. З картоплi готують цепелiни, оладки, її використовують як фарш для вареникiв. Картопля використовується i як гарнiр до iнших страв, i як складник закусок та перших страв.

Одна з особливостей литовської кухнi велика кiлькiсть страв iз свинини. Дуже популярнi рулети з натуральної свинини й яловичини, а також iз сiченого м’яса. Литва здавна славиться м’ясними виробами - окостами, ковбасами, беконом, а також м’ясними копченостями. Коптять не тiльки м’ясо, а йптицю, рибу.

Литовськi кулiнари широко застосовують молочні продукти - молоко, кисле молоко, масло, сир i особливо сметану, що використовується для приготування рiзноманiтних салатiв, холодних закусок, перших страв, соусiв. Популярнi молочнi супи з крупами, овочами, галушками з вiджатої картопляної маси. У спекотну пору року на кефiрi готують холодний литовський борщ. Окремою ознакою литовської кухнi є використання рiзноманiтних овочiв, грибiв, фруктiв, ягiд.

У литовськiй кухни немає гострих страв. Стримане ставлення до спецiй, гострих приправ i томатного пюре. Із прянощiв у литовськiй кухнi вживають переважно кмин, пелетрун, петрушку, крiп.

Улюбленими напоями литовцiв є пиво йквас iз хлiба з додаванням кмину, сушених фруктiв, родзинок.

**3. Особливості використання сировини та харчових продуктів у грузинській, вірменській, азербайджанській кухнях**

**Грузинська кухня**

Своєрiднiсть кухонь рiзних районiв Грузії зумовлена iсторичними традицiями, що склалися, клiматичними умовами і, у зв’язку iз цим, вiдмiнностями в галузi сiльськогосподарського виробництва. У СхiднiйГрузії - Кахетiї та Картлi - споживають бiльше жиру та пшеничного хлiба (шотi), який випiкають у великих цилiндричних глиняних печах. В iншiй частинi схiдної Грузії, головним чином у пiвнiчних районах, готують хiнкалi (своєрiднi пельменi), начиненi рясно наперченою й здобреною спецiями бараниною. На вiдмiну вiд пельменiв, хiнкалi завжди їдять без бульйону. У Захiднiй Грузії популярнi мчадi (кукурудзянi коржi). У Мегрелiї й Абхазії віддають перевату гомi (кукурудзянiй кашi), яку вживають замiсть хлiба. У приморськiй смузi Грузії найпопулярнiшi гострi страви. Тут менше вживають м‘аса яловичини та свинини, вiддаючи перевагу м’ясу птицi.

Повсюдно готують м’ясо на рожнi (шашлик). У Грузії його називають мцвадi. Як Захiдна, так i Схiдна Грузiя славляться приготуванням гострого соусу з горiхами й спецiяма — сацивi, яким у холодному видi заливають м‘ясо курей та iндикiв. Серед найпопулярнiших страв iз птицi слiд назвати чихiртму, чахохбiлi.

Говорячи про специфiчнi грузинськi страви, не можна не згадати про найопулярнiшу їжу - лобiо (квасолю), для приготувавня якої є десятки рiзноманітних рецептiв.

Сири рiзних сортiв — також невiд’ємна частина грузинської кухнi. Тут знову позначаються специфiка й смаки рiзних терирорiй Грузії. Так у Захiднiй Грузії звичайно вживають сулугунi - листковий сир, а також розсольний сир у Схiднiй Грузії поширенi бiльш гострi сири - тушинський, кобийський i “Гуда”. Повсюди випiкають хачапурi -борошнянi вироби iз сиром, що є традицiйною нацiональною стравою.

Особливою популярнiстю користується в Грузії дуже здобрений часником бульйон - хашi, який готують з яловичої голiнки (головним чином, яловичої) нiг, рубцiв. Вiн дуже поживний, бо мiстить велику кiлькiсть розчинених бiлкiв i екстрактивних речовин. Традицiйно хашi їдять уранцi.

У Грузії є гарний звичай: у будь-яку пору року до обiду та вечерi подається ретельно обчищена та промита зелень (залежно вiд сезону це петушка, крiп, крес-салат, естрагон, м’ята перцева, кiндза, зелена цибуля тощо). Разом iз зеленню до столу подаються також редис, редька, помiдори, огiрки, стручковий перець. Зелень i овочi прикрашають стiл і, головне, збагачують їжу вiтамiнами й мiнеральними речовинами.

Для грузинської нацiональної кухнi характерна велика кiлькiсть прянощiв, приправ і соусiв. Особливо поширений ткемалi - кислуватий соус, який готується з диких сортів однойменних плодiв, рясно приправлений перцем i січеною зеленню. Подають ткемалi до м’ясних страв. Не гiрша й iнша приправа - аджика, яку готують із сумiшi червоного перцю, ароматних трав (хмелi-сунелі), часнику, корiандру посiвного (кiндзи) i кропу. До цієї сумiшi додають трохи солi та оцту, щоб утворилася густа маса, яку можна зберiгати тривалий час у щiльно закупоренiй склянiй або керамiчнiй посудинi. Аджику використовують ак готову приправу не тiльки до м’ясних, а йдо рибних, овочевих страв, вареної квасолi.

У грузинськiй кухнi переважають холоднi страви iз сирих овочiв, однак часто готують страви iз варених, солоних та маринованих овочiв і зеленi, а також дикорослих трав - джонджолi. Широко використовують баклажани, квасолю, шпинат, чернонi йзеленi помiдори, капусту та iншi оночi.

Крім того, на стiл подають рiзноманiтнi варенi рибнi й м’яснi продукти та субпродукти, приготонленi з гострою приправою.

Бiльшiсть страв у Грузії заправляють рiзноманiтними прянощами, сирою пряною зеленню, волоськими горiхами, соусами, оцтом, гранатоним соком. До багатьох із них окремо в соуснику подають гострi соуси.

У грузинський кухні з перших страв найпоширенiшi заправні супи. Їх готують з овочами, яйцями, крупами, горіхами, гострими соусами та іншими продуктами, які роблять супи більш калорійними, збагаченими вiтамiнами, мiнеральними речовинами, білками.

Для приготування рiзноманiтних страв широко використовують яловичину, баранину, свинину, птицю, рибу й застосовують усi види теплового обробляння: варiння, тушкування, смаження тощо. М’ясо готують зі слецифiчними приправами, гострими соусами, широко використовуються також зелень і різнi спеції. Пiд час приготування страв iз птицi грузинська кулiнарiя крiм загальних прийомiв теплового обробляння птицi застосовує й iншi, наприклад смаження пiд гнiтом.

Найулюбленiшими й вишуканими стравами грузинської кухнi є страви, приготовленi на рожнi. На рожнi смажать як м’яснi, рибни, так i овочевi й навiть молочнi (сир) продукти. Продукти нанизують на рожен (шампур), розмiщують над вугiллям, що горить без полум’я, i смажать до готовностi, перiодично обертаючи рожен. Обсмажені таким способом страви смачнiшi, соковитишi, і для їхнього приготування треба менше часу. Перед подаванням страви прикрашають гiлочками зеленi. Окремо подають соуси.

Грузинська кухня багата рецептами рiзноманiтних соусів. Основою більшостi з них є плодово-ягiднi соки, багаті вiтамiнами, мiнеральними солями та iншими корисними речовинами. Соуси заправляють пряною свiжою сушеною зеленню, товченими волоськими горiхами та iншими продуктами, що доповнюють поживнi властивостi рiзноманiтних страв.

**Вірменська кухня**

Самобутня нацiональна культура вiрменського народу розвивалася протятом багатьох столiть під взаемовпливом культур сусiднiх народiв (грекiв, ассирiйцiв, персiв та iнших), що вiдобразилося на характерi й особливостях вiрменської кухнi.

Вiрменська кухня вiдрiзняеться вiд iнших значним вмiстом хлiба в рацiонi харчуваяня населення. Так, прийоми їжi “снiданок”, “обiд”, мають в дослiвному перекладi з вiрменсько мови значення “Їсти хлIб”.

Хлiб (лаваш) випiкають у круглiй глинянiй печi (тонирi) із дрiжджового тiста у виглядi коржiв масою 300-400г i завтовшки 3-4мм, причому для закваски використовують кисле тiсто.

Досi дотримуються звичаю восени випiкати лавашi про запас, якi зберiгають 3-4 мiсяцi. Їх висушують і складають докупи. Перед вживанням сухий лаваш зволожують питною водою, загортають у щiльну тканину й витримують пiвгодини.

Рацiон вiрменiв багатий овочами, де поряд із культурними рослинами широко вживаються близько 300 видiв рiзноманiтних дикорослих трав i квiтiв, що використовуються як приправи або навiть основнi страви. Вони використовуються переважно свiжими, а також сушеними або солоними. Вживання страв з них дає змогу збагачувати їжу рослинними бiлками поряд iз м’ясом, м’ясопродуктами й рибою.

Широко використовуються в їжу такi рослини, як бамiя (гiбiск їстiвний) і портулак городнiй.

Плоди бамiї (гiбiску їстiвного) нагадують стручки гiркого перцю з 5-11 гранями. Використовуються в основному молодi 3 – 6 деннi зав’язi плодiв як приправа до м’ясних страв і супiв, а також як окремi страви варенi, консервованi або смаженi. У деякi страви додають молодi пагони рослини.

Портулак городнiй - це рослина із соковитими, м’ясистими стеблами, дрiбним листям на коротких черешках. Вони використовуються для приготування салатiв і маринадiв.

Рiзноманiтнi страви готують із м’яса яловичини, свинини, баранини, домашньої птицi, а також диких тварин - гiрського барана, оленя тощо. М’ясо вживаеться вареним, припущеним, тушкованим, смаженим, в’яленим і копченим. Багато рiзноманiтних страв готують із субпродуктiв.

Молоко й молочнi продукти використовуються як свiжими, так i пiсля переробляння. Основним кисломолочним продуктом є квашене молоко - мацун, закваскою для якого є молочний згусток, що утворився самоквасом. З мацужа і його похiдних готують рiзноманiтнi молочнi супи - “спас”, “танапур” та iншi.

Вiрменська кухня широко використовує фрукти й ягоди. Особливо популярний виноград, що подається на стiл як у натуральному, так i в переробленому видах.

**Азейдбаржанська кухня**

Сучасна азербайджанська кулiнарiя вiдрiзняється застосуванням рiзноманiтних пряних трав, якi надають стравам особливого аромату й присмаку - кінзи (корiандру посiвного), м’яти перцевої, тархуну (полину естрагону), кявару, цибулi-порею, кропу, петрушки, рейхану (василькiв справжнiх) тощо. Гострий пiкантний смак азербайджанським стравам надають такi прянощi, як шафран посiвний, кмин, анiс, лавровий лист, кориця. Полiпшують смаковi властивостi страв маслини й оливки, а також абгора (сiк незрiлого винограду), наршараб (згущений гранатовий сiк), мускатний горiх, алича, альбухара (слива сушена), кизил-ахта (сушений кизил), курага, сумах (сушене листя пряної рослини), лавашана-пастила (сушенi пластини з гранатового соку).

Вiдмiтна особливiсть азербайджансько кухнi - переважне використання баранини для приготування рiзних страв. Для приготування рибних страв виристовуються: кутум, судак, сазан, жерех, короп, кiлька каспiйська, окунь, берш, бiлуга, осетер, севрюга.

В азербайджанськiй кулiнарiї як основа для перших страв переважають м‘яснi й рiдше кiстковi бульйони. Деякi супи готують порцiями — кожну в окремiй посудинi (пiтi) або невеликою кiлькiстю порцiй (дюшбара, сулу-хин-гал) Першi страви вiдрiзняються вiд звичайних супiв тим, що вони бiльш густої консистенцiї (вмiст рiдини не бiльш як 150-200 г на порцiю), а також до них додають дрiбно нарiзавий курдючний жир i заправляють рiзними спецiями й прянощами.

З iнших нацiональних страв найпопулярнiшi шашлики, якi смажать над розжареним без полум’я деревним вугiллям на спецiальвих мангалах. Шашлики готують також із риби, м’яса, сiльськогосподарської птицi та овочiв. Значним попитом користуються страви iз сiченого м’яса: люля-кебаб, ризакюфта, тава-кебаб, ярпах долмаси тощо.

Найвiдомiшими з азербайджанської кухнi є плови. Їх готують iз рiзними м‘ясними, рибними, овочевими й фруктовими продуктами, вiд яких одержали свою назву. Плов коурма (зi смаженою бараниною), тоюг плов (з куркою), балиг плов (з рибою), мейвя плов (з фруктами), гиймя плов (з обсмаженим м’ясним фаршем) та iншi.

Широко використовується коров’яче, овече, козяче й буйволове молоко. З овечого молока готують сир-пендир.

Гатиг - основний кисломолочний продукт i основна сировина для приготування сюзьми (концентрованого гатига). Гурут - пiдсолена й висушена сюзьма, котру можна зберiгати декiлька рокiв.

Широко використовуються в азербайджавськiй кухни плоди й ягоди: яблука, грушi, айва, гранати, абрикоси, персики, апельсини, лимони, хурма, інжир, фiники, вишнi, черешнi, сливи, виноград, кизил, чорна смородина, ожина, суницi, полуницi, малина, агрус, шовковиця, горiхи - мигдаль (бадам), волоськi, фундук, фiсташки, арахiс та каштани. Все це подається до столу переважно в натуральному видi.

Серед гарячих напоїв перше мiсце посiдає чай. його подають у склянках «армуди» iз цукром, лимоном, варенням. Чай заварюють часто із дикорослими лiкувальними травами.

Нацiональнi борошнянi кондитерськi вироби готують iз дрiжджового тiста, приготовленого як опарним, так i безопарним способами, або iз прiсного здобного тiста.

Азербайджанська кухня славиться своїми солодощами - такими як халва, гуймаг, пахлава, суджук, горабiйя, шакер-чурек, ширiнi-назiк, нан, рахат-лукум, мутанки.