

Китайская кухня

中国美食



Национальная кухня Китая хорошо известна во всём мире, Это очень древняя кухня, которая своими корнями уходит ещё в эпоху неолита.

Китай — огромная страна, поэтому в каждом регионе существует своя национальная кухня, обусловленная климатическими особенностями, географическим положением, историей и традициями соответствующего региона.



- Существуют так называемые восемь видов китайской кухни :

1, кантонская 广东

2, анхойская 安徽

3, фуцзяньская 福建

4, хунаньская 湖南

5, цзянсукая 江苏

6, шаньдунская 山东

7, сычуаньская 四川

8, чжэцзянская 浙江



• сычуаньская:  
острая и жирная  
辛辣和油腻

аньхойская:  
жирная, свежая  
油, 新鲜

шаньдунская  
свежая,  
соленая  
重盐, 鲜

цзянсу:  
жидкая  
, свежая

清淡和鲜美

чжэцзянская:  
мягкая и  
свежая  
柔软 鲜

фуцзяньская:  
ароматная, сладкая и  
свежая  
香, 味甘而鲜

хунаньская:  
масляная и  
разноцветная,  
острая

重油和多彩, 辛辣的

кантонская: сладкая, известная  
своими нежными и хрустящими  
блюдами  
甜, 以柔软, 爽脆的菜闻名



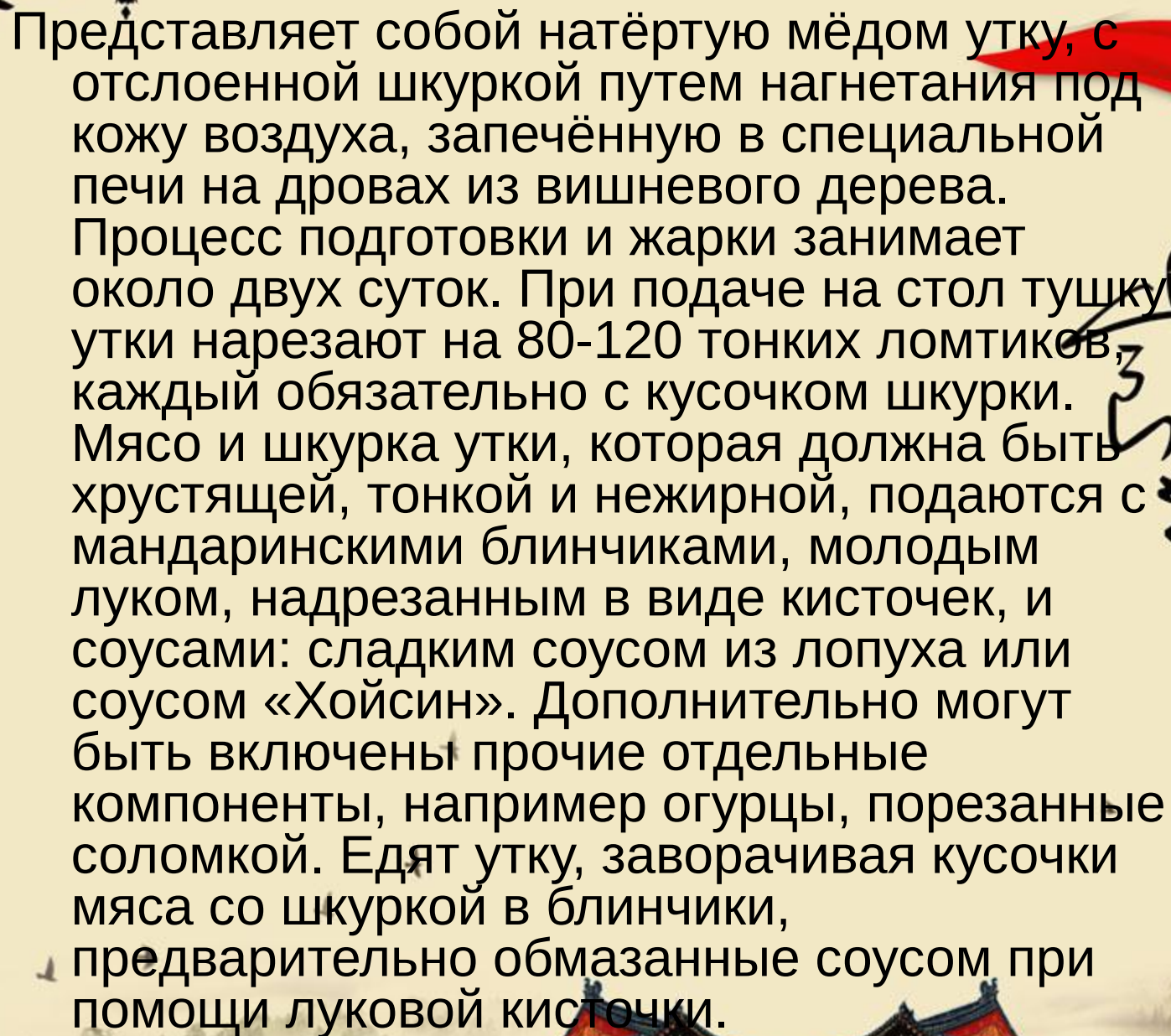


Но, Сегодня я хочу представить две известных традиционных Блюда:

1. «утка по-пекински»--одно из самых известных блюд китайской кухни.
2. Юньнань крестики мост  
Рисовая лапша  
«гоцяомисянь»--Самое известное блюдо в моем родном городе

A whole roasted Peking duck is the centerpiece, served on a white oval platter. The duck has a glossy, reddish-brown skin. It is surrounded by various accompaniments: a stack of white, thin pancakes on the left; a small white square bowl containing a dark, thick sauce; sliced cucumbers and green onions; and a stack of white, thin pancakes on the right. The platter is garnished with three vibrant pink flowers and green herbs. The background is a light-colored wooden surface.

**«утка по-пекински»**



Представляет собой натёртую мёдом утку, с отслоенной шкуркой путем нагнетания под кожу воздуха, запечённую в специальной печи на дровах из вишневого дерева. Процесс подготовки и жарки занимает около двух суток. При подаче на стол тушку утки нарезают на 80-120 тонких ломтиков, каждый обязательно с кусочком шкурки. Мясо и шкурка утки, которая должна быть хрустящей, тонкой и нежирной, подаются с мандаринскими блинчиками, молодым луком, надрезанным в виде кисточек, и соусами: сладким соусом из лопуха или соусом «Хойсин». Дополнительно могут быть включены прочие отдельные компоненты, например огурцы, порезанные соломкой. Едят утку, заворачивая кусочки мяса со шкуркой в блинчики, предварительно обмазанные соусом при помощи луковой кисточки.





Юньнань крестики мост Рисовая  
лапша «гоцяомисянь»



провинции Юньнань



## Рисовая лапша ( гоцяомисянь)--

крестики мост Рисовая лапша :

Это традиционное блюдо провинции Юньнань, в основе которого лежит рисовая лапша.

- 1:чашки заранее приготовленной лапши;
- 2:большой чашки жирного очень горячего куриного (мясного) бульона;
- 3:чашки с нарезанной свининой, печенью и курицей, шинкованными свежими овощами.



Обедающему необходимо лишь опустить мясо, овощи и лапшу в бульон и можно приступать к трапезе.





# И почему лапша называется крестики мост Рисовая лапша ?

в стародавние времена одного ученого посадили в тюрьму, которая находилась на острове посреди озера.

Каждый день его жена переходила на остров по мосту и приносила ему еду.

Но как бы она ни старалась, еда остывала быстрее, чем ей удавалось дойти до места заключения мужа.

Мудрая женщина нашла выход из ситуации: она заметила, что жирный куриный бульон остывает намного медленнее других продуктов.

Тогда она стала приносить их отдельно, а на месте выкладывать в бульон.



Have a nice day!



с п а с и б о

