

A wooden cutting board with a handle on the right side. The board is surrounded by various vegetables: two carrots at the top, two mushrooms on the left, a large head of broccoli and a smaller one at the bottom left, and a whole tomato and a sliced tomato at the bottom right. The background is a light green wash.

Китайская кухня



Отделения китайской кухни

中国八大菜系：



川菜



鲁菜



粤菜



苏菜



浙菜



闽菜



湘菜



徽菜

报错



Сычуаньская кухня

(в провинции Сычуань и др. окружающие города)

- Сычуаньская кухня известна своими яркими вкусами, остротой и пряностью блюд, которые вызваны активным использованием чеснока и красного перца, а также вкусами местных перцев, сычуаньского и чаотяньцзяо (название одного вида острого перца), орехов, кунжутной пасты, женьшеня.







摄图网





Шаньтунская кухня

(в провинции Шаньтун и др. окружающие города)

- Шаньдунская кухня известна также под названием «кухня Лу». Шаньдунская кулинария внесла важный вклад в императорскую и многие другие кухни, она широко известна на севере Китая. Знаменита активным использованием морепродуктов, злаков и разнообразием кулинарных приёмов. Уникально местное использование кукурузы, которая в Шаньдуне вырастает более жёвкой и крахмалистой.



魯菜







Гуандонская кухня

(в провинции Гуандон и др. окружающие города)

- Кантонская кухня очень популярна, как в самом Китае, так и за его пределами. В Гуандуне принято употреблять в пищу почти все местные виды мяса (в том числе внутренние органы, змей, улиток), кроме козьего и ягнячьего.









Кухня Цзянсу

(в провинции Цзансу и др. окружающие города)

- На кухню Су (Цзянсу) повлияли кулинарные традиции Янчжоу, Нанкина, Сучжоу и Чжэньцзяна. Она знаменита своими характерными нежными вкусами и популярна во всём мире. Повара отбирают ингредиенты в зависимости от сезона, а также много внимания уделяют сочетаемости вкусов и цветов.
- Известные блюда Цзянсу — засоленная утка (кит. 金陵盐水鸭), «хрустальные свиные ножки» (кит. 水晶肴蹄), «львиные головы» (фрикадельки из свинины и порошка крабового панциря), янчжоуские вяленые полоски (сушёный тофу, курятина, ветчина, листья гороха), «Прощай, моя наложница» (рагу из черепахи в вине), жареный угорь с хрустящей корочкой (кит. 梁溪脆鳝).





Чжэцзянская кухня

(в провинции Чжэцзян и др. окружающие города)

- Чжэцзянские блюда известны своей свежестью, умеренным ароматом и нежностью. Известные блюда — озёрная рыба в кислом соусе, лунцзинские креветки, цзунцзы со свининой в лотосовых листьях, пудра лотосового корня.





Фуцзяньская кухня

(в провинции Фуцзянь и др. окружающие города)

- Фуцзяньская кухня распространена на берегу Фуцзяни и испытала японское влияние. В ней используются также лесные деликатесы, к примеру, грибы и побеги бамбука. В фуцзяньской кухне применяются разнообразные методики нарезки, которые помогают добиться требуемой текстуры, аромата и вкуса. В этой кухне много супов и блюд с подливкой, а самые популярные способы термической обработки — тушение, варка на парú и в воде.





Хунаньская кухня

(в провинции Хунань и др. окружающие города)

- Хунаньская кухня знаменита своими острыми вкусами благодаря чесноку, луку и перцу (в отличие от сычуаньской, менее жирной и с более простыми вкусами), свежими запахами и яркими цветами. Местные блюда часто коптят, жарят, тушат в горшочках. По сравнению с сычуаньской, в хунаньской кухне используется больше копчёностей и вяленых продуктов.









Аньхойская кухня

(в провинции Аньхой и др. окружающие города)

- Аньхойская кухня произошла от кулинарных традиций жителей Хуаншаньских гор и похожа на кухню Цзянсу, однако содержит меньше морепродуктов и больше местных трав и овощей. В Аньхое знаменито блюдо из бамбука и грибов.





