

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 重
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



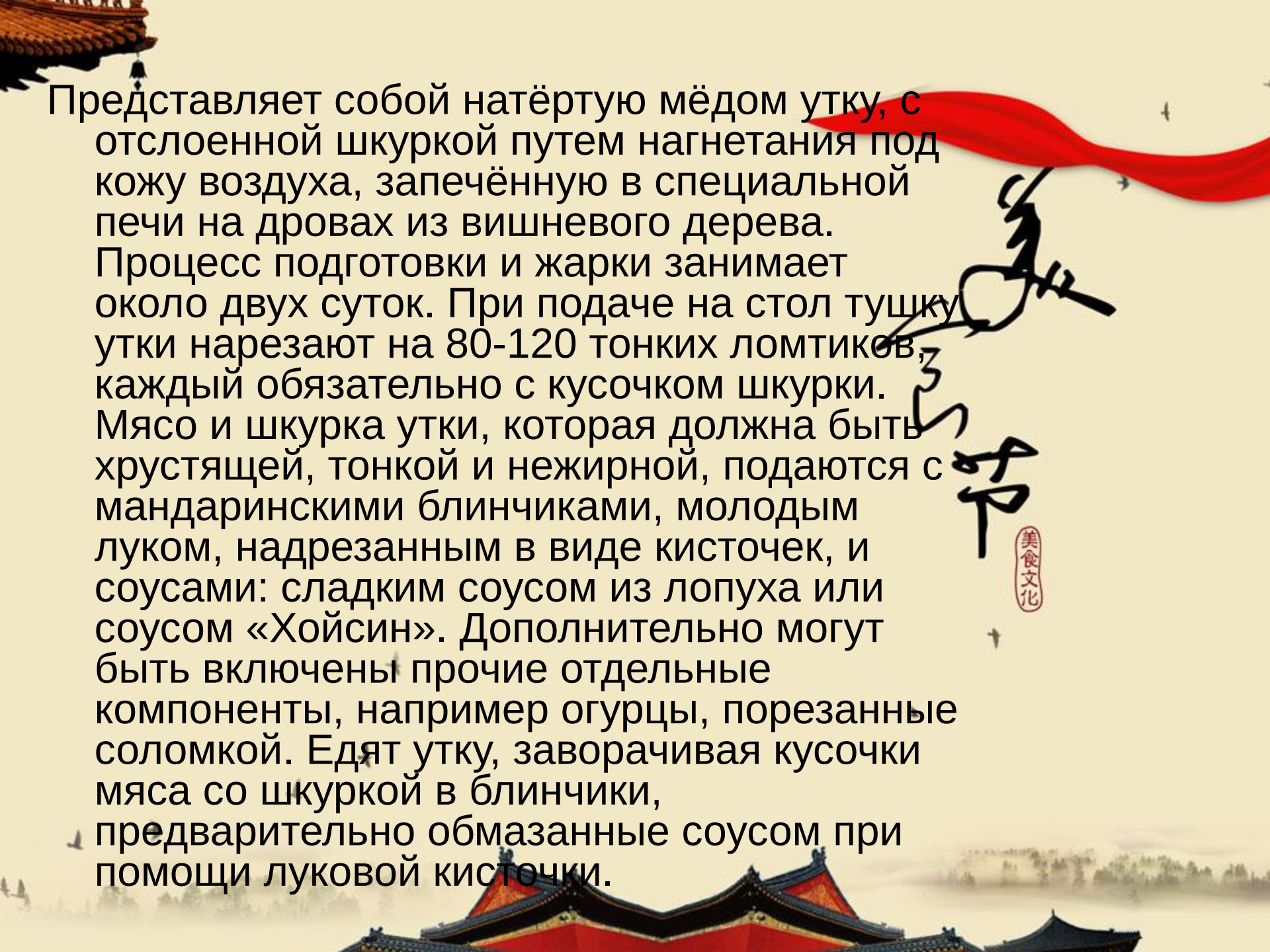


Но, Сегодня я хочу представить
две известных традиционных
Блюда:

- 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, with its skin a deep, glossy red. It is served on a large white oval platter. Surrounding the duck are various accompaniments: a stack of white, thin, translucent pancakes on the left; a small white square bowl filled with dark, thick duck sauce; sliced cucumbers and green onions; and a stack of white, thin, translucent pancakes on the right. The platter is garnished with two vibrant pink orchids and green herbs. The background is a light-colored wooden surface.

«утка по-пекинский»



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.



A traditional Yunnan dish, likely from the 'Rice Noodle Bridge' (Risovaya Lapsha) region. The image shows a large bowl of bright yellow soup, a plate of white rice noodles garnished with fresh herbs, and a circular platter containing ten small bowls of various toppings. These toppings include green beans, shredded carrots, sliced meat, and other ingredients. In the background, there are decorative items like corn cobs and a red chili pepper. The text 'Юньнань крестики мост Рисовая лапша «гоцяомисянь»' is overlaid on the image.

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

