

Diversidad cultural en la gastronomía china: 8 grandes cocinas

Del Jesús Castro, Yamile

2019-11-28

<https://hdl.handle.net/20.500.11777/4435>

<http://repositorio.iberopuebla.mx/licencia.pdf>



DIVERSIDAD CULTURAL
EN LA GASTRONOMÍA
CHINA:
舌尖上的中国八大菜系
8 GRANDES COCINAS

Shangdong

鲁菜

鲜美

Sichuan

川菜

麻辣

Guandong

粤菜

精致

Fujian

闽菜

甜香

Jiangsu

苏菜

纯粹

Zhejiang

浙菜

鲜嫩

Hunan

湘菜

爽辣

Anhui

徽菜

油香



Diversidad cultural
en la gastronomía china:
8 grandes cocinas
舌尖上的中国八大菜系

1. Shangdong (鲁菜): Se centra en el aroma, la frescura y la ternura de los alimentos, el marisco y la sopa es una característica de la cocina Shangdong.

Característica: 鲜美



Platillo: Camarones a las brasas

2. Sichuan (川菜): Famoso por su sabor picante. Los condimentos son muy importantes en la cocina de Sichuan los cuales tienen que detectar siete sabores: amargo, dulce, picante amargo, adormecedor de lengua, aromático y salado. Las ollas

calientes de Sichuan son quizás las más famosas del mundo, sobre todo la cocción de Yuan Yang, mitad picante y mitad clara.

Característica: 麻辣



Platillo: Máoxuéwàng

3.Guangdong(粤菜): Se centra en la creencia de que los alimentos pueden nutrir el cuerpo, por lo que cambian de sabor de acuerdo con la temporada. El sabor suele ser ligero, fresco, resbaladizo y tierno.

Característica: 精致



Platillo: Dim Sum

4.Fujian(闽菜): Tiene muchos platos de mariscos, que son coloridos y sabrosos y especialmente derivar sabores encurtidos en alcohol de granos de destilería o en vino.

Característica: 甜香



Platillo: Chow mein

5. Jiangsu (苏菜): Muchos platos utilizan alimentos de río, lago y mar como ingredientes. Se enfoca en preservar el sabor original de los ingredientes, y el sabor es ligero, fresco y salado con un poco de dulzura.

Característica: 纯粹



Platillo: Pescado agridulce en forma de ardilla

6. Zhejiang(浙菜): Está compuesto por cocinas locales de Hangzhou, Ningbo y Shaoxing, Zhejiang el sabor es de frescura, ternura, suavidad y suavidad de sus platos con una fragancia suave.

Característica: 鲜嫩



Platillo: Camarón pelado con té Longjing

7. Hunan(湘菜): Predominantes sabores agrios y picantes. El clima de la provincia de Hunan es templado y húmedo, por lo que a la gente le encanta comer pimiento rojo para refrescarse y deshacerse de la humedad.

Característica: 爽辣



Platillo: Pollo Hunan

8. Anhui(徽菜): Tiene más de mil platos tradicionales. Se centran en ingredientes simples, tiempos de cocción específicos, sabor puro y varios estilos, además, otorga gran importancia a la calidad del aceite, el color del plato, el sabor original de las materias primas y la nutrición del platillo.

Característica: 爽辣

Platillo: Sanhe Xiahu



Equipo: Chino V

Maestra: Shuo

- | | | |
|-------------------------------------|---|------------|
| 1- Yamile Del Jesus Castro Cruz | Negocios Internacionales | 8 semestre |
| 2- Alexa Larisa Velázquez Rodríguez | Relaciones Internacionales | 7 semestre |
| 3- Alexis Rojas Xique | Ciencias politicas y administracion publica | 9 semestre |

Referencias:

- 1- China Discovery. (Febrero 2, 2018). Chinese Food. Noviembre 14, 2019. , de China Discovery Sitio web: <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food.html>
- 2- China Discovery. (Febrero 2, 2018). Eight Famous Cuisines of China. Noviembre 14, 2019. de China Discovery Sitio web: <https://www.chinadiscovery.com/chinese-food/eight-famous-cuisines.html>