Universidad Iberoamericana Puebla

Repositorio Institucional **http://repositorio.iberopuebla.mx**

Área Intercultural de Lenguas Chino

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.

Caracteristica: 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(粵菜)**:** 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