

A group of five people, including an elderly man, a young man, a woman, a young girl, and an elderly woman, are gathered around a table. They are all wearing traditional Chinese clothing (qipaos) in various colors like red, purple, and green. They are smiling and looking at each other while eating. In the foreground, there is a large bowl of yellow noodles and other dishes. The background shows a traditional Chinese building with a tiled roof.

LA COMIDA CHINA

Manuela Alcalá Berlanga

Ana Millán Vega

Elena Soto Navarrete

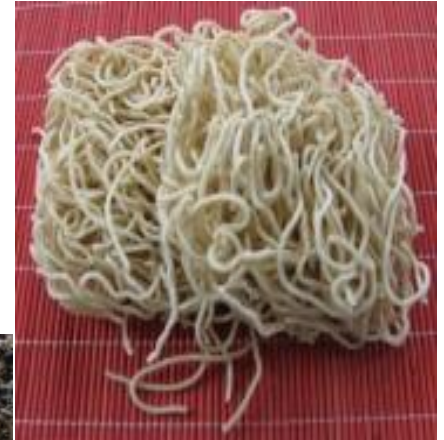
Introducción

- “El mejor medicamento es la alimentación”
 - los nidos de golondrinas
 - las aletas de tiburones que son ingredientes insípidos
- Diversas costumbres alimenticias
 - Fiestas, nacimientos, bodas
- La comida china **NO ENGORDA**



Ingredientes

- Gran **condimentación** de los platos (expansión a occidente)
- Arroz: cocido o frito
- Trigo
- Verduras
- Té chino



Estilos locales

Según la zona donde nos encontremos, la cocina varía.

- **Guandong:** Utiliza aves, insectos, ratones y serpientes
- **Shandong:** Utiliza productos marinos como los huevos de calamar, o la aleta de tiburón
- **Sichuan:** Característica por usar el sabor picante
- **Huaiyang:** Productos muy frescos.

Manera de comer los alimentos



Manera de comer los alimentos

- **Utensilios:**
- Los palillos se usan para tomar la comida, llevandola a la boca. Nunca debe pincharse como si fueran tenedores.
- Hasioki: soporte para dejar los palillos en la mesa.
- Kushi: Varillas de bambu afiladas donde se ensartan trozos de carne, pescado y verduras para asarlos al horno.

Manera de comer los alimentos

- **La mesa:** A la hora de comer se disponen 3 vasos en la mesa
- **Modales:**
 - Esperar antes de sentarse.
 - Nunca hay que sentarse en la cabecera ni comer comida antes que una persona mayor.
 - Si alguien nos pone una pieza de carne el plato hay que decir “bu yong, bu yong” y si esta persona es mayor hay que decir “xie xie”.
 - Nunca hay que retirar los platos de la mesa a menos que esté claro que todos hayan terminado de comer.
 - Tomar la taza con las dos manos al beber.

Platos típicos

- El licor es una bebida típica en China, se hace a base de arroz fermentado



- Wang Chao



- Dim sum

- Sopa de aleta de tiburón



- Salsa agridulce



- Abalón en lecho de lechuga



- Shiew Yhok: Cerdo asado



- Youtiao



- Arroz congee



- El zong



Tradiciones

En el Día de Año Nuevo, las familias se reúnen para celebrar el festival, todo debe estar preparado para esta ocasión tan importante.

-Algo que no debe faltar en una mesa chica en año nuevo son:

Legumbres del año

El pescado



La **CEREMONIA DEL TÉ** más que nada un símbolo de feminidad para ellos.

Ritual:

- Tazas pequeñas y teteras de arcilla
- Las hojas de té son agregadas usando palillos o una cuchara de bambú.
- El agua **hirviendo** arruina el sabor de la infusión. Para la preparación del té verde, la temperatura óptima del agua está entre los 75 y 85º C.
- Los **tés oolongs** preparados con el agua un poco antes de hervir son más fragantes y enriquecen la experiencia de beberlos.