

# GASTRONOMÍA CHINA

## ESTILOS LOCALES



## **LOS CUATRO PRINCIPALES :**

**Guangdong:** Esta cocina es amplia y fina, usa productos frescos de río y mar, pero también aves, insectos, ratones y sapientes. **Platos típicos:** Serpiente y gato, serpiente, gato y pollo, lechón de piel crujiente, etc.

**Shandong:** Cocina amplia y fina, hábil en guisar productos marinos frescos. **Mejores platos:** Holoturia y cebollitas, huevos de calamar, ovario de cangrejo y aletas de tiburón, pollo asado, semillas de nuez con leche, etc.

**Sichuan:** Cocina famosa por su sabor picante y raro. **Platos típicos:** Carne picada con aroma de pescado, cuadritos de carne y maní, cuadritos de pollo con sabor raro, queso de soja picante, carpa de piedra, etc.

**Huaiyang :** Mejor estilo de Jiangsu, donde hay muchos ríos y lagos. Usa productos vivos y frescos y pone cuidado en el sabor suave, la forma y el color. **Platos típicos:** Pollo del mendigo , pescado mandarín agridulce, rodajas de pollo con bambú tierno, pato salado, pescado a vapor, etc.

# Estilos especiales

- **Estilo del palacio:** Imitación de la cocina imperial. Ingredientes finos, métodos especiales, sabor fresco y suave, platos con nombres elegantes, que se sirven de manera también especial.
- 
- **Estilo vegetariano:** Popular hace mil años, se divide en tres: monástico , palaciego y común. Sus platos se preparan con hortalizas, frutas, hongos, queso de soja y aceite vegetal y son exquisitos, nutritivos, digeribles y anticancerosos. Los mejores se llaman " pollo ", "carne", "jamón ", "pescado", "camarón ", etc.
- 
- **Estilo medicinal:** Terapia dietética y parte importante de la gastronomía china. Ya antes de nuestra era, los chinos descubrieron este secreto para la salud. Basándose en la medicina china, se ha desarrollado una serie de platos como la crema de pollo con bulbo de lilia, camarones con polvo de perla , la carpa de Sichuan, el pato con salsa, la empanada del norte. En Beijing se prefiere el sabor dulce, en Guangzhou, el sabor occidental, y en Suzhou, la diversidad. Los mejores bocadillos del norte son: empanadita Shaomei, cono Aiwowo, crema de frijol , empanada Guobuli, etc., y los del sur: empanadita de ovario de cangrejo, pastel con semillas, sopa de pollo , empanadita de aceite, empanadita de cinco semillas, raviolos de carne de cangrejo, bolitas de arroz, etc.

# Platos típicos de china

- **Los dim sum** : Muy populares en las tiendas de comida rápida tradicionales de la China. Los dim sum no son otra cosa que bocadillos de media tarde que pueden comerse acompañados de té verde. Los hay de diversas variedades y contenidos: carne, pollo, tofu, camarones, huevo, algas, vegetales y más, siendo lo único que les une la cocción al vapor de los mismos.



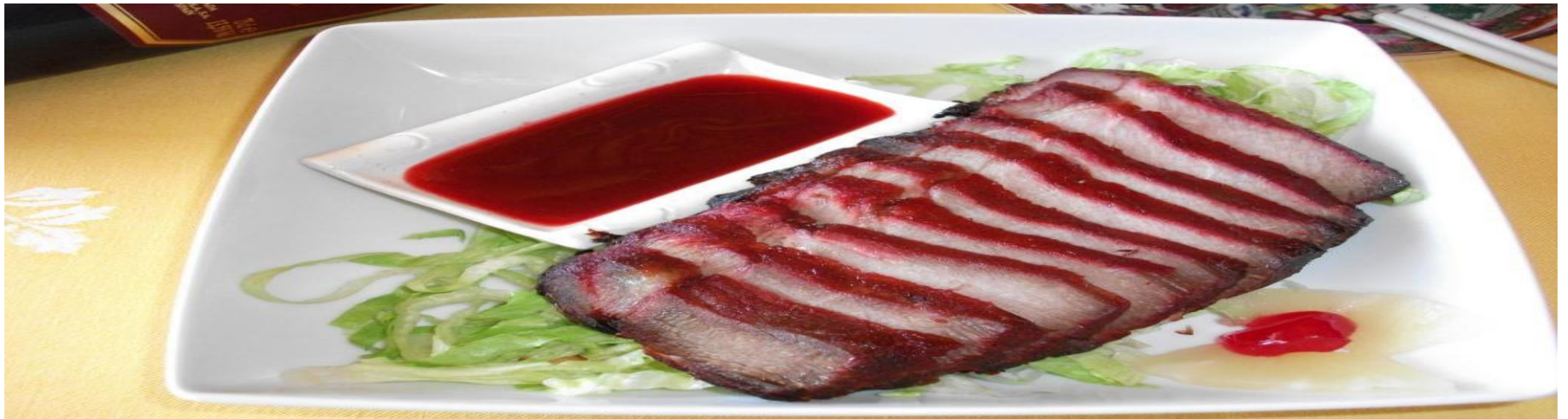
**La sopa de aleta de tiburón:** Aunque el nombre pueda resultar poco atrayente, esta delicia de la China, sin duda es uno de los platos más famosos de la región. Bien es cierto que es un plato muy controvertido y poco popular entre los defensores de los animales, ya que en el momento de la pesca se corta la aleta y se desecha el resto del animal al mar



**Abalon en lecho de lechuga:** Este molusco se cocina con varias verduras y champiñones. Como su nombre indica se sirve sobre lechuga. Como suele ser habitual en la gastronomía china se añade jengibre y otros condimentos.



**Siew Yhok: Cerdo asado cocinado al vapor.**





**Youtiao:** Pan frito típico de los desayunos chinos. Se podría decir que es similar a los churros o quizás más concretamente a las porras. Es ligeramente salado y suele ser acompañado de arroz congee o leche de soja.





**Arroz congee:** Es un tipo de arroz que se sirve como una gacha. Suele comer como desayuno o tentempié a media mañana.



**El Zong:** Muy conocido en el mundo. Este plato se elabora con hojas de bambú que son rellenas de arroz glutinoso. La cocción puede ser al vapor o hervido.



**Shahe Fen:** Fideos típicos glutinosos de la región de Cantón. Su versión de la China sur es la que se conoce en todo el mundo.

