

Китайская кухня



Немногим известно, что в Китае как таковой единой национальной кухни не существует. Одно и то же блюдо может иметь свои особенности приготовления в разных провинциях и даже городах этой страны. Тем не менее, основной чертой национальной китайской кухни является использование, казалось бы, абсолютно несочетаемых продуктов для приготовления блюд. Согласно традиции, фундаментальным продуктом в Китае является рис. Он дополняет собой любое китайское блюдо. Приготовленный рис может быть рассыпчатым (дань) и жидким (дамичжоу). Вопреки бытующему мнению об остроте китайских блюд, вкусовой доминантой в них является кисло-сладкий вкус. Китайцы довольно редко варят блюда, как правило, распространена тепловая обработка продуктов путем жарки. Как и древняя китайская цивилизация, кулинарное искусство формировалось и совершенствовалось на протяжении тысячелетий, что позволило ему впитать в себя все те бесценные навыки и знания, которые позволяют китайской кухне считаться одной из самых вкусных и полезных. Отдельно стоит упомянуть о том факте, что кухня в Китае и китайская кухня в других странах могут иметь немалое количество отличий или просто готовится неправильно. Например, китайские блюда не могут быть слишком жирными либо слишком пресными. Хотя иногда адаптация к желудкам европейцев может быть вполне уместной, так как даже сами китайцы употребляют острые блюда с большой осторожностью.

Цена: **45 000 ₸**

Тип объявления:
Услуги, предлагаю

Торг: --

Евгения Евгения

626132

**Габдуллина 18, блок
"Е", домофон 777**