

Diferentes estilos de arte culinario chino

2009-01-21 22:57:22



En china podemos distinguir diferentes artes culinarios en función de la region donde se desarrollan diferentes especialidades. Entre los estilos locales destacan cuatro por su amplia variedad y gamma de productos culinarios de gran nivel, entre ellos: Guangdong, Shandong, Sichuan y Huaiyang.

Sichuan: Tiene un sabor fuerte y extravagante. Sus platos se unen a aromatizantes y otros extractos que le dan un sabor picante y raro: carne picada con pescada, queso de soja picante, carpa de piedra, son algunos de sus platos.

Huaiyang: El mejor estilo de Jiangsu en el lugar donde entran los mejores rios y lagos. Productos de gran viveza y frescura con un sabor único. Destaca el pollo del mendigo, pescado agridulce, rodajas de pollo con bambú tierno, etc.

Guangdong: Es una cocina muy variada, con productos principalmente extraídos del río y del mar. También abundan otros pequeños bichos como insectos, aves, ratones e, incluso, serpientes. Entre sus platos típicos encontramos la serpiente con gato, serpiente, gato con pollon, etc.

Shandong: También ofrece una cocina muy variada y fina. Su fuente de productos son principalmente marinos. Entre sus platos destacan los huevos de calamar, ovarios de cangrejo, aletas de tiburón, nuez con leche entre otros.