Kuchnia chińska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3669 razy.

Zacznijmy od nakrycia stołu: na korkowych lub słomianych podkładkach /obrusy są tu rzadko stosowane, a jeśli już, to na pewno nie białe/ gospodyni rozstawia porcelanowe miseczki. Obok stawiane są kubeczki z przykrywkami, w których podczas całego obiadu parzyć się będzie herbata o jakiejś tajemniczej nazwie np. "srebrne igły", "żalazny Budda". Dorośli otrzymają mikroskopijne kieliszki z cieniutkiej porcelany - na wino ryżowe, a przy każdym nakryciu położone zostają pałeczki. Na dzień roboczy jednorazowe - drewniane lub bambusowe; srebrne jeśli danego dnia obchodzimy jakieś święto. Pałeczki z czerwonego drewna używane są jedynie przy nadzwyczajnych okazjach /i to nie w każdym domu/. Na środku stołu zostaje miejsce na cztery półmiski, w których pani domu poda cztery różne potrawy. Pod koniec posiłku na stole pojawią się małe miseczki z aromatyczną zupą, jedzoną chińską łyżką porcelanową. Na terenie Chin mieszka 56 narodowości. Różnorodność kuchni porównywana jest do różnorodności kuchni państw leżących między Finlandią a Hiszpanią. Czas duszenia czy smażenia jest bardzo krótki i z reguły nie przekracza 5 minut. Warzywa muszą zachować swój kolor, a drobno pokrajane mięso powinno być w środku miękkie, a jedynie na zewnątrz lekko chrupiące. O ryżu warto wiedzieć tyle, że nie powinien być w środku miękki. Powinien być tłusty i lekko sklejony. Chińska kuchnia to oczywiście przyprawy. Imbir, anyż, cynamon, sos sojowy i olej sezamowy to prawdziwa uczta dla podniebienia. Zanim zasiądziemy do jedzenia powinniśmy pamiętać przede wszystkim o tym, że nie wolno zacząć jeść , dopóki wszyscy nie zasiądą do stołu i najstarsza osoba nie da odpowiedniego znaku. Poza tym nie wypada zjadać wszystkiego z talerza, a wielką gafą byłoby doprawianie jakiejkolwiek potrawy.

W Chinach kuchnię każdej prowincji można poznać po stylu przyrządzania dań. Znawcy przedmiotu cenią sobie szczególnie północne regiony kraju: Szantung, ze stolicą państwa Pekinem /rewelacyjna kaczka po pekińsku/ i Fukien, leżący w delcie Jangsy /pierożki z nadzieniem z mięsa, warzyw i ryb/. W środkowych Chinach Syczuan wyróżnia się kuchnią szczególnie pikantną, zaś Honan na południowym-wschodzie specjalizuje się w potrawach słodkokwaśnych. Za granicami kraju bardzo popularna jest prowincja Kwantung, skąd pochodzą dania słynnej kuchni kantońskiej. Pomimo różnic potrawy z poszczególnych prowincji mają pewne cechy wspólne: muszą być drobno pokrajane, przyrządza się je szybko na silnym, "otwartym" ogniu. Wydaje się, że jeżeli chodzi o polskie podniebienie, to zarówno mięso, jak warzywa są nieco za twarde, ale to rzecz gustu. Rozdrabnianie surowców wynika z faktu że Chińczycy nie potrzebują noża, ponieważ od wieków przy stole posługują się pałeczkami, a zupę, która stanowi ostatnie danie przed piciem herbaty, jedzą porcelanową łyżeczkę z małych miseczek. Podstawowe pożywienie Chińczyków to ryż. Preferują oni wieprzowinę i baraninę spośród mięs, zaś z drobiu kaczki i kurczaki. W chińskiej kuchni nie używa się w ogóle masła, serów,śmietany i zsiadłego mleka, z tłuszczów stosuje się olej sojowy lub arachidowy. Podobnie jak w innych kuchniach azjatyckich dodaje się wiele przypraw oraz sos sojowy, który można otrzymać w naszych warunkach, mieszając przyprawę do zup - maggi z wodą. Niektóre potrawy chińskie wydają się nam zbyt egzotyczne. Niektóre możemy zrobić bez problemu w domu.

Mieszkalam w Chinach dwa lata, wiec moze jednak cos wiem. Poniewaz Chiny maja mnostwo mieszkancow juz od milleniow, wiec zawsze im brak "paliwa" do gotowania lub jest ono drogie. Stad pochodzi sposob gotowania w chinskiej kuchni: szybko i goraco, nawet na slomie mozna to jedzenie gotowac, co czasem sie widzi na dzonkach, lodziach, na ktorych ludzie mieszkaja.

Wok musi byc spreparowany. Ja to robie w piekarniku, ale mam wok caly zelazny, bez drewnianej raczki. Nagrzewam piekarnik do czerwonosci, smaruje wok olejem z orzeszkow ziemnych, i pieke go, az bedzie czarny. Myje sie wok tylko woda, ale nie goracy, bo lanie wody w garacy wok spowoduje, ze ta cala nagarowana warstwa odejdzie. Mycie z detergentami powoduje, ze sie jedzenie przykleja do powierzchni.

Podstawowa zasada chinskiego jedzenia jest to, ze wszystkie skladniki musza byc drobno pociete, najlepiej w slupki. Mieso powinno byc pociete w slupki nie wieksze, niz 1 cm x 1/2 cm x 4 cm, niezaleznie od rodzaju miesa, chociaz w restauracjach podaja wolowine w platach ale to wplyw kuchni mongolskiej. Tofu kroi sie na kwadraty.

W chinskim jedzeniu przewazaja nastepujace przyprawy: czosnek, imbir, ocet ryzowy, cukier, ostra czerwona papryczka, sos sojowy, sos sezamowy, cebulka dymka. Inne dobre sosy to sos hoisin, sos rybny, sos sliwkowy, sos slodko-kwasny.

Maka ryzowa lub kartoflana jest uzywana do zaciagania sosow.

Warzywa to inna sprawa - o ile sie orientuje, w Polsce mozna tylko dostac chinska kapuste.

Prosta, codzienna potrawa jest wolowina z warzywami.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

witam bardzo dobr artykuł bardzo mi sie przyda do prezentacji szkolnej,dzieki
Nadesłał(a):dubak <dubak@op.pl> 2006-01-26 17:01:08