

Kuchnia chińska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3354 razy.

Zacznijmy od nakrycia stołu: na korkowych lub słomianych podkładkach /obrusey 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", "żelazny 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 jakiegokolwiek 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 picciem herbaty, jedzą porcelanową łyżeczkę z małych miseczek. Podstawowe pożywienie Chińczyków to ryż. Preferują oni wieprzwinę 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, więc może jednak coś wiem. Ponieważ Chiny mają mnóstwo mieszkańców już od tysięcy lat, więc zawsze im brak "paliwa" do gotowania lub jest ono drogie. Stąd pochodzi sposób gotowania w chińskiej kuchni: szybko i gorąco, nawet na słomie można to jedzenie gotować, co czasem się widzi na dżonkach, łodziach, na których ludzie mieszkają.

Wok musi być spreparowany. Ja to robię w piekarniku, ale mam wok cały żelazny, bez drewnianej rączki. Nagrzewam piekarnik do czerwoności, smaruję wok olejem z orzeszków ziemnych, i piekę go, aż będzie czarny. Myję wok tylko wodą, ale nie gorącą, bo lanie wody w gorący wok spowoduje, że ta cała nagarowana warstwa odejdzie. Mycie z detergentami powoduje, że się jedzenie przykleja do powierzchni.

Podstawowa zasada chińskiego jedzenia jest to, że wszystkie składniki muszą być drobno pokrojone, najlepiej w słupki. Mięso powinno być pokrojone w słupki nie większe, niż 1 cm x 1/2 cm x 4 cm, niezależnie od rodzaju mięsa, chociaż w restauracjach podają wołowinę w platach ale to wpływ kuchni mongolskiej. Tofu kroci się na kwadraty.

W chińskim jedzeniu przeważają następujące przyprawy: czosnek, imbir, ocet ryżowy, cukier, ostra czerwona papryczka, sos sojowy, sos sezamowy, cebulka dymka. Inne dobre sosy to sos hoisin, sos rybny, sos sliwkowy, sos słodko-kwaśny.

Maka ryżowa lub kartoflana jest używana do zaciągania sosów.

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