

СУНЬ ГОХУЭЙ (Китай)
магистрантка 1 курса
факультета экономики и управления

«Китайская кухня»

Гродненский государственный
университет имени Янки Купалы



Китай
приглашает!

ВОСЕМЬ ОСНОВНЫХ КУХОНЬ В КИТАЕ



苏菜 кухня цзянсу

大嘴美食乐园 www.HaoChi123.com



кухня цзянсу
Она хороша тем, что все блюда готовятся из сезонных продуктов. То есть вы не сможете отведать одно и то же блюдо в разное время года. Повара не только отбирают сезонные ингредиенты, но и уделяют особое внимание вкусовому и цветовому сочетанию.



闽菜фуцзяньская

В фуцзяньской кухне преобладают вареные и тушеные блюда. Здесь также используются грибы и побеги бамбука, но отличительной чертой являются особые виды нарезки продуктов.闽菜：结合福州菜、泉州菜和厦门菜的特色，口味以甜酸咸香为主，色美味鲜。





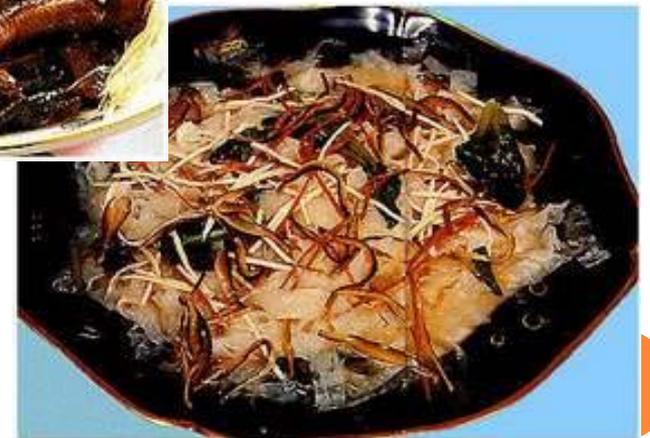
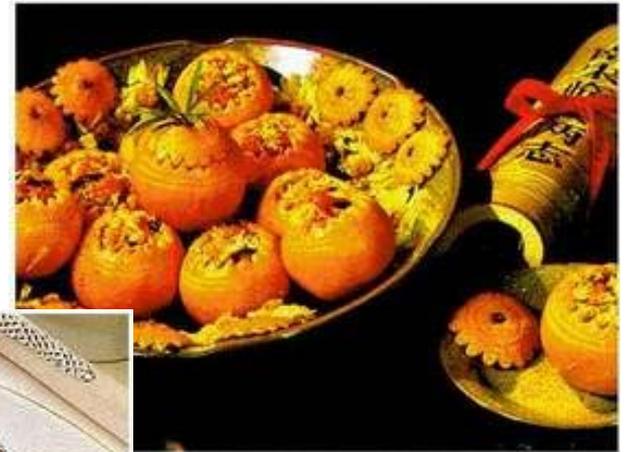


浙菜 ЧЖЭЦЗЯНСКАЯ

А вот чжэцзянская кухня удивит своим нежным вкусом. Умеренные ароматы и свежесть – отличительные черты блюд этого региона. Стоит попробовать нежную озерную рыбу в кислом соусе или креветки, приготовленные по особому рецепту.

浙菜: 由杭州菜、宁波菜和绍兴菜组成, 因其鲜嫩和口味清香而享誉盛名。





湘菜 хунаньская

Острыми блюдами отличается хунаньская кухня – здесь любят использовать чеснок, лук, перец. Продукты жарят, коптят, тушат в горшочках, вялят.





徽菜Аньхойская



Аньхойская кухня понравится вегетарианцам – она содержит множество блюд из трав и овощей, в том числе и сезонных. Визитной карточкой этой региональной кухни является блюдо из бамбука и грибов.

皖菜：主要强调烹饪的火候，还有炖和焖。一般加点火腿调味，或是加点使口味更清新。





鲁菜 шаньдунская

- Одна из старейших кухонь в Китае, история которой насчитывает 2500 лет.
- Происходит из семейного банкета Конфуция, затем принят императорской кухней.
- Лу Цай имеет большое влияние на севере Китая и стал представителем северокорейских кухонь
- Популярная на севере шаньдунская кухня активно использует злаки и морепродукты.







九转大肠



鲜橙汁排骨



芙蓉干贝

Шаньдун характеризуется акцентом на свежесть, аромат и четкость.

鲁菜：由济南和胶东两部分地方风味组成，注重鲜香和清脆爽口

川菜сычуаньская



- 2000 лет истории, но популярность во всем Китае после 1980-х годов
- Характеризуется горячим и онемелым вкусом, потому что используется много перца и специй.
- Сейчас это одна из самых быстрорастущих кухонь в мире.
- Учитесь у других кухонь и готовьте в своем собственном стиле.

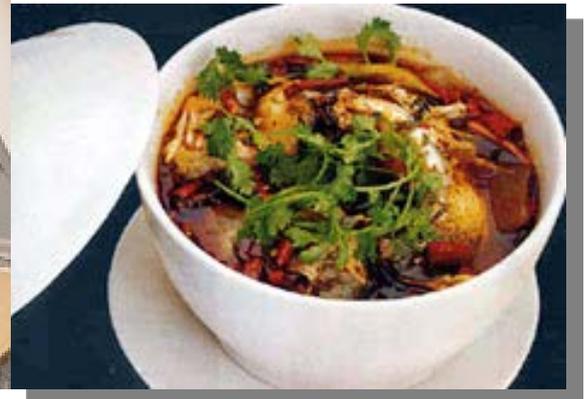




гуандунская (粤菜)

- Гуандунская (кантонская) кухня популярна на юге Китая.
- Основная еда – димсам, что является легкой закуской. Это могут быть маленькие пельмени с овощной начинкой, ролл с рисовой лапшой, каша, суп, овощи.
- Гуандунская кухня креативна с акцентом на художественное оформление. Кухня считается легкой, свежей и свежей.







黑河

Город Хэйхэ

Китай,
Я тебя
люблю



望奎皮影

Ванкуйский театр теней

Спасибо за
внимание!



中央大街

Центральная улица (г.Харбин)