



RICA CULINÁRIA DA CHINA

JOÃO NEMILTON LIMA VIANA DO CARMO

6º ANO A TARDE





A **China**, uma das maiores potências mundiais, oficialmente chamada República Popular da China, é um país socialista e uma das civilizações mais antigas do mundo.

Ela possui uma das mais exóticas e conhecidas culinárias de todo o mundo. Na maioria das grandes e médias cidades do planeta, é possível encontrarmos algum restaurante chinês, mesmo que seja um fast-food.





A principal característica da culinária chinesa é o contraste das cores, aromas e sabores de cada prato, uma tradição baseada no yin e yan: os pólos contrários se complementam. É comum vermos a mistura de pratos doces e salgados, picantes e agridoces, quentes e frios, etc.





OS TRÊS PRINCIPAIS PRATOS TÍPICOS DA CULINÁRIA CHINESA:





Zong Zi:

Um prato tradicional que consiste basicamente em arroz. Mas não é um simples arroz, é feito numa textura mais pastosa (facilitando o uso dos pauzinhos) e é cozinhado envolto em folhas de cana, geralmente leva temperos como molho de soja, óleo de pimenta, gengibre e óleo de amendoim.





Mapo Tofu:

Prato feito com tofu ou queijo de sola em um molho avermelhado com carne bovina moída, brotos de alho e óleo de pimenta.





Ovo de “mil anos”:

Um ovo, geralmente de pato, conservado numa mistura de palha, cal, sal e outros aditivos que vão dar a ele esta aparência e textura peculiar.

