



Frango do general tso: Mais popular fora da que no próprio país de origem. conta-se que a receita foi criada por quem.

Níxi níxi miem

Um prato clássico da culinária taiwanesa, uma sopa feita com carne de boi cozida na panela de pressão, também leva macarrão! costuma ser comida acompanhada de uma verdura chinesa, parecida com uma mostarda amarga e bem salgada.

Autor(a):

Ana Sophia



Mapo tofu: Prato feito com tofu ou queijo de
seda em um molho avermelhado com carne
buxina moída, brócolis de alho e óleo de pimenta.

Zongzi

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

Autor(a):

Ana Sophia



Gua bão: Um pãozinho chinês com massa branquinha e fofa, geralmente recheado com carne de porco.

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.

Autor(a):

Ana Sophia



Tian bu la :O tian bu la é feito de pasta de peixe e maldado em vários shapes, tem um sabor adocicado e uma textura macia.

Autor(a):
Ana Sophia