С длинной историей, неповторимыми отличительными чертами, многочисленными стилями и изысканностью приготовления пищи, кухня Китая является одним из наиболее важным элементом китайской культуры. Китайские национальные блюда славятся своим цветом, ароматом, вкусом, смыслом и внешним видом.



В этой статье приведены семь самых известных блюд национальной китайской кухни среди иностранцев и китайцев.

- **Курица Гонг Бао**.Известное китайское блюдо в стиле провинции Сычуань. очень популярно средь китайцев и иностранцев. Основными ингредиентами являются: курица, нарезанная кубиками, сушеный перец чили, и обжаренные орешки. В странах Европы создан свой стиль курицы Гонг Бао, для которого куриное мясо обволакивают в кукурузный крахмал, добавляют овощи, кисло-сладком соус и пюре из чеснока.

- **Пельмени**.Пельмени – традиционная национальная китайская еда с длинной историей, которая насчитывает более 1800 лет и широко популярна в Северном Китае. Состоят китайские пельмени из фарша и нарезанных овощей, которые заворачиваются в тончайший кусок теста и могут быть приготовлены путем кипячения, жарки или на пару. Популярные начинки: фарш свинины, нарезанный кубиками, креветки, молотая курица, говядина и овощи.Пельмени являются традиционным блюдом Китая, которое едят в канун китайского Нового года.
- **Роллы «Весна»**.Наполнение весенних роллов может быть овощным или мясным, а вкус - сладким или соленым. Завернутые роллы подвергаются жарке, после чего обретают золотисто-желтый цвет. Роллы «Весна» особенно Известны в провинциях Цзянси, Фуцзянь, Гуанчжоу, Шэньчжэнь, а также в Шанхае и Гонконге.

- **Чоу Мейн**.В переводе с китайских иероглифов «Чоу Мейн» значит жаренная лапша. Проще говоря, это жаренное блюдо, которое состоит из лапши, мяса, сельдерея и лука.
- **Утка по-пекински**.Самое известное блюдо из Пекина, имеющее мировую популярность, и которое считается самым традиционным блюдом Китая. Утку

по-пекински часто едят с блинами и сладковатым соусом. Здесь можно прочитать, как приготовить утку по-пекински.

- **Кисло-сладкая свинина**.Данное блюдо обладает кисло-сладким вкусом., а также ярким оранжевым цветом. В настоящее время свинину часто заменяют другими ингредиентами, такими как курица, говядина или свиные ребрышки.

- **Ма По Тофу**.Ма По Тофу - одно из самых известных блюд Сычуаньской кухни с многолетней историей, имеет пикантный вкус и изысканный аромат, который исходит от молотого перца.Молочный тофу, обогащенный кусочками коричнево-красной говядины и нарезанным зеленым луком является, действительно, вкусным деликатесом.

Больше о китайской кухне и обычаях этой страны читайте на сайте http://wushu-forever.ru .