

Секция «Преподавание русского языка и фундаментальных дисциплин иностранным учащимся»

### Китайская национальная кухня

Научный руководитель – Безаева Наталья Сергеевна

*Хао Уи*

*Студент (магистр)*

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Москва, Россия

*E-mail: theohao51@gmail.com*

Китайский ресторан - главный символ китайской культуры за пределами Китая. Китайская кухня разделяется на восемь основных региональных кухонь. При этом большинство китайских ресторанов за пределами Китая готовят блюда юго-западной провинции Сычуань. Главная особенность сычуаньской кухни - это острый вкус.

Китайская кулинария очень разнообразна. При приготовлении пищи особое внимание уделяется составу блюда и порядку добавления ингредиентов, а также температурному режиму обработки продуктов. Еда имеет сложный вкус и запах за счет использования огромного набора вкусовых компонентов (грибы, соевые побеги, свежий имбирь, перцы, арахис, китайский лук и зеленый лук, бадьян, чеснок сухой и зеленый) и предварительного маринования продуктов в различных соусах и маринадах. Среди популярных пряностей также - белый перец, кунжутное масло, сычуанский перец, корица, кориандр, укроп, гвоздика и др.

Большинство блюд китайской кухни состоят из многих компонентов, которые часто измельчаются и готовятся в особой посуде - сковороде ВОК на сильном огне. На кухне в китайских ресторанах установлены специальные плиты, на которых, температура огня может достигать 300 градусов Цельсия. Для приправы практически для всех блюд используется соевый соус, который приготовлен из соевых бобов. Кроме этого широко используется вейсу (глутамат натрия), который придает пышность и усиливает вкусовые качества готовой пищи. Традиционно в Китае едят палочками.

Критерии оценки китайской пищи универсальны - привлекательный вид, запах и вкус. Очень важным элементом китайского стола является его внешний вид. Часто стол украшают цветы, зелень и фигурки, вырезанные из овощей и фруктов. На китайском столе всегда много блюд. Например, в обычные дни на столе присутствует 3-4 блюда, а на праздничных обедах может подаваться до 40 блюд. В процессе трапезы принято хвалить еду и мастерство хозяйки.

Цель поварского искусства - скрыть истинный аромат изначального продукта, чтобы гость не догадался, из каких компонентов состоит блюдо. Например, известное китайское блюдо "Измельченная свинина со вкусом рыбы" ("fish-flavored shredded pork") - традиционное блюдо сычуаньской кухни.

Самой популярной пищей в Китае являются блюда из свинины: более половины всей свинины в мире потребляется в Китае. Рис - также основа традиционной пищи. В Китае много разнообразной лапши: желтая, рисовая, плоская, кудрявая, толстая, тонкая. Из первых блюд наиболее распространены прозрачные супы. Из напитков важную роль в китайской кухне играет чай.

Особое внимание в Китае обращают на соотношение количества мяса и овощей в пищевом рационе. Из овощей популярны сельдерей, репа, кабачок, побеги бамбука, китайская и пекинская капуста, листья индийской горчицы, хризантема и др. Жители Китая едят также маньтоу - пампушки из пресного теста и баоцзы - мясные или сладкие воздушные булочки из рисовой муки вместо хлеба.