

Chinese For Beginners 3

Presented By Ling



The image features a decorative border with red lanterns at the top corners and floral motifs at the bottom corners. The central text is framed by a red border with octagonal and floral patterns.

中国八大菜系

Kiinan kahdeksan suurta keittiötä



目录 Sisällysluette

鲁菜 Lǔcài — Shāndōng-keittiö
川菜 Chuāncài — Sichuan-keittiö
粤菜 Yuècài — Kantoninen keittiö
闽菜 Mǐncài — Fujian-keittiö
苏菜 Sūcài — Jiangsu-keittiö
浙菜 Zhècài — Zhejiang-keittiö
湘菜 Xiāngcài — Hunan-keittiö
徽菜 Huīcài — Anhui-keittiö





— 鲁菜 Lǔcài Shāndōng-keitti





糖醋鲤鱼

Tángcù Lǐyú



Kirkkaanpunainen ja maukasta: makean ja hapan kastike peittää koko kalan. Ruokalaji on kotoisin Shandongista, ja se kuuluu perinteiseen kiinalaiseen juhlapöytään.



九转大肠

Jiǔzhuǎn Dàcháng



Tyypillinen Shandongin ruokalaji, joka on keitetty monta kertaa. Maku on rikas ja mausteinen, ja se on kuuluisa hienostuneesta valmistustavastaan.



北京烤鸭 Běijīng Kǎoyā



Pekingin ankka on kuuluisa koko maailmassa: rapea nahka, ohut liha ja perinteiset lisukkeet kuten sipulivihreä ja hoisinkastike.





二. 川菜 Chuāncài Sichuanin keitt





宫保鸡丁 Gōngbǎo Jīdīng



Kana-, pähkinä- ja paprikakuutiot, jotka tarjoillaan makealla ja hapan kastikkeella. Koko maailman tuntema klassikko.



麻婆豆腐

Mápó Dòufu



Klassinen Sichuanin ruokalaji: pehmeä tofukuutio maustetaan chilillä ja Sichuanin pippurilla. Maku on tulinen, aromaattinen ja hieman pähkinäinen.



三. 粤菜 Yuècài Kantonin keitti





白切鸡

Báiqiē Jī



Yksinkertainen mutta täyteläinen kanaruokalaji: liha on keitetty hiljalleen ja tarjoillaan inkivääri-soijakastikkeella. Maku on puhdas ja alkuperäinen.





四、闽菜 Mǐncài Fujianin keitti





佛跳墙 Fótiàoqiáng



宴遇佛跳墙
Buddha Jumps Over the Wall
(Stewed Assorted Seafood)

Fujianin ylellisin keitto: merituotteita, lihaa ja sieniä haudutetaan tunnusten ajan. Nimensä mukaan 'jopa Buddhalaiset hyppäisivät muurin yläpuolella' sen tuoksusta.





五、苏菜 Sūcài Jiangsun keittiö



松鼠鳜鱼

Sōngshǔ Guìyú



Kalasta muotoillaan oravan muotoinen: kuori on rapea, ja se peitetään makealla tomaatti-kastikkeella. Omaperäinen ja näyttävä Yangzhoun klassikko.



六、浙菜 Zhècài Zhejiangin keittiö





西湖醋鱼 Xīhú Cùyú



Perinteinen Hangzhoun ruokalaji Läntiseltä järveltä: kala keitetään lämpimässä liemessä ja tarjoillaan makealla etikkakastikkeella.





东坡肉 Dōngpō Ròu



Porkkananliha haudutetaan hitaasti soijakastikkeessa ja viinissä: liha on täyteläistä ja mureaa. Nimi tulee runoilija Su Dongpost.





七、湘菜 Xiāngcài Hunanin keit





剁椒鱼头 Duòjiāo Yútó



Mausteinen kalanpääröyhdistys, joka höystetään chilillä ja valkosipulilla. Hunanin ruokien ylpeys – tulinen ja aromikas.





八、徽菜 Huīcài Anhuin keittiö



臭鳊鱼

Chòu Guìyú



Käytetty kukkakala, jolla on vahva tuoksu mutta pehmeä ja rikas maku. Hui-keittiön tunnusomainen ruokalaji, joka jakaa mielipiteet.

谢谢大家 / Kiitos
kaikille

