

A arte do equilíbrio é evidente em cada prato chinês autêntico. O frio e o quente, o doce e o azedo, o sutil e o pungente. Enquanto os sabores exóticos e intensos da culinária chinesa faz um prato ser maravilhosamente saboroso, em sua essência a cozinha chinesa é frugal e simples,



pois usa somente os ingredientes locais e da temporada.

As especialidades chinesas variam de acordo com as regiões geográficas. No norte da China, em Beijing encontram-se as raízes, repolhos e grãos. Em Guangzhou (Cantão), os legumes e as frutas exóticas. Em Xangai, na costa leste, os doces e os frutos do mar. Na área ocidental de Sichuan, as carnes de porco apimentadas, aves e vegetais variados. Tudo isso junto forma a base da tradicional culinária chinesa, é claro, sempre muito bem temperada com a combinação perfeita de ervas aromáticas e especiarias.

Ervas e especiarias essenciais para a culinária chinesa



Ozana Herrera