

КЫТАЙ МАМЛЕКЕТИНИН УЛУТТУК ТАМАКТАРЫ



1. КУУРУЛГАН КҮРҮЧ (CHǎOFÀN)



Күрүч кытай ашканасынын негизги бөлүгү. Кытай куурулган күрүчү - бүт үй-бүлөнү тойгузган толук тамак болуп эсептелет. Ингредиенттердин айкалышы протеинден (тооктун эти, чочконун эти, чаяндар) жашылчаларга чейин (сабиз, аралаш жашылчалар) болушу мүмкүн. Бул кечки тамак үчүн пайдалуу тамак. Ошондой эле аны үйдө жасоо оңой жана тез болот.

2. ПЕКИН ӨРДӨК (ВĚIJĪNG KǎOYU)



Кытырак куурулган өрдөк тиштеп кесилген, салат жана хойзин соусу менен оромосуна оролуп. Пекин өрдөгү татытылгандай, 24 саат кургатылган жана илинип турган меш деп аталган ачык меште бышырылган, ошондуктан аны үйдөн кайталай турган нерсе эмес... бирок ал болуп саналат салттуу кытай ресторанында издөөнү сунуштайбыз. (Ал салттуу түрдө оюп жасалган жана үч тамакта берилет: тери, эт жана сөөктөр сорпосу түрүндө, бадыраң, буурчак соусу жана куймак сыяктуу капталдары менен).

3. САСЫК ТОФУ (CHÒUDÒUFU)



- Аталышы мунун баарын айтып турат: сасык тофу - күчтүү жыты бар ачытылган тофу (жана ал канчалык күчтүү болсо, даамы ошончолук жакшы болот деп айтылат). Tofu ачытылган сүт, жашылча, эт жана жыпар жыттуу заттардын аралашмасында бир нече айга чейин ачытуудан мурун туздалган - сыр сыяктуу. Анын даярдалышы аймакка жараша болот, бирок аны муздак, бууга бышырылган, бышырылган же капталына чили жана соя соустары менен куурланган түрдө берсе болот.

4. ЧОУ МАЙН



- **Инн Лоу дейт: күрүчтөн башка кесме кытай тамактарынын негизги бөлүгү. Куурулган күрүчтөй эле. Бош эмес ата-энелер үчүн бул бүт үй-бүлө үчүн оңой тамак. Ал эми салттуу кытай жумуртка кесмесин же Chow Mein кесмесин таба албасаңыз, анын ордуна бышырылган спагеттиди колдонсоңуз болот.**

5. КОНГИ (БАЙЖОУ)



- Конги же күрүч боткосу - азыктандыруучу, оңой сиңирүүчү тамак (айрыкча эртең мененки тамак үчүн). Конгелер региондорго жараша айырмаланат: кээ бирлери коюу, кээ бирлери сулуу, кээ бирлери күрүчтөн башка дан менен жасалат. Ал даамдуу же таттуу болушу мүмкүн, үстүнө эт, тофу, жашылчалар, имбирь, кайнатылган жумуртка жана соя соусу, же маш буурчак жана кант кошулган. Жана бул абдан жайлуу болгондуктан, конги ооруп калганда тамак-аш терапиясы болуп эсептелет.

6. КЫТАЙ ГАМБУРГЕРИ (КЫЗЫЛ ЛІА МÓ)



- Бышырылган чочконун эти менен толтурулган пита сымал булочка чечкиндүү жок биз качандыр бир кезде гамбургер деп ойлогонбуз, бирок ошентсе да ал даамдуу. Көчө тамактары Кытайдын түндүк-батышындагы Шэньси шаарынан келип чыккан, этте 20дан ашык татымал жана татымал бар жана ал Цинь династиясынан бери (болжол менен б.з.ч. 221-жылдан б.з.ч. 207-жылга чейин) болуп келгендиктен, кээ бирлери аны баштапкы гамбургер деп айтышат.

7. СКАЛИОН КУЙМАКТАРЫ (CONG YOU BING)



- Бул жерде клен сиропу жок: Бул даамдуу куймактар камырдын боюна май аралаштырылган калемпир жана май аралаштырылган эң сонун чайноолуу нанга окшош. Алар көчө тамактары катары, ресторандарда жана супермаркеттерде жаңы же тоңдурулган тамак катары берилет, жана алар көмөч куурулгандыктан, кытырак четтери менен жумшак ичинин идеалдуу балансына ээ.

8. КУНГ ПАО ТООК (ГОНГ БАО ЖИ ДИН)



Кытайдан тышкаркы эң белгилүү кытай тоок тамагы. Ошондой эле Кытайдын көптөгөн ресторандарынан таба турган чыныгы жана салттуу тамак. Ачуу кууралган тоок этинен жасалган тамак Кытайдын түштүк-батышындагы Сычуан провинциясынан чыккан жана сиз батышташтырылган версиясын колдонсоңуз да, Сычуань калемпиринин аркасында чыныгы жыпар жыттуу, ачуу жана бир аз оозду сездирүүчү.

9. БАОЗИ



- Баозинин же баонун эки түрү бар: dàbāo (чоң булочка) жана xiǎobāo (майда булочка). Экөө тең түрүнө жана жасалган жерине жараша эттен баштап, жашылчаларга, буурчак пастасына чейин толтурулган нанга окшош. Алар, адатта, бууга бышырылган - бул булочкаларды жагымдуу жыттуу жана жумшак кылат - жана соя соусу, уксус, кунжут майы жана чили пасталары сыяктуу соустар менен берилет.

10. MAPO TOFU (MÁRÓ DOUFU)



Сычуандык тофу-уй эти-ачытылган буурчак-паста тамагынын батышташтырылган версиялары адатта көп Чили майы жана Сычуан калемпири менен толтурулган салттуу кесиптешине караганда ачуу азыраак. Кызыктуу факт: Атын сөзмө-сөз котормосунда кемпирдин төө буурчак быштагы болуп саналат. келип чыгыш окуялары Ал аны жакшы, чөнтөк кемпир ойлоп тапкан деп ырасташат. Бул бардыгынан бир аз бар: текстуралык контраст, тайманбас даамдар жана көп жылуулук.

11. ЧАР СИУ



- Техникалык жактан алганда, char siu - бул барбекю этти (айрыкча чочконун эти) даамын жана бышыруу ыкмасы. Бул түзмө-түз айры куурулган дегенди билдирет, анткени кантондук тамак меште же отто бышырышат. Бул чочконун бели, курсагы же жамбаш этинен болобу, татымалда дээрлик дайыма бал, беш татымал порошок, хойзин соусу, соя соусу жана кызыл ачытылган буурчак быштагы бар, алар ага кызыл түс берет. Эгер ичиңиз агып кетпесе, анда char siu жалгыз кесме же баозинин ичи менен берсе болот.

12. ЖАЦЗЯНМИАН



- Шандун провинциясынан келген бул куурулган соус кесмелери чайноочу, коюу буудай кесмеден (куниан деп аталат) жасалып, үстүнө чжацзян соусу, майдаланган чочконун этинин жана ачытылган соя пастанын аралашмасы (же башка соус, сиз Кытайда жүргөнүңүзгө жараша) кошулат. Бул өлкөнүн дээрлик бардык жеринде сатылат, көчө сатуучуларынан тартып эң сонун ресторандарга чейин.

13. ВОНТОН ШОРПО (ХУНДУН ТАН)



- Вонтондор эң нукура кытай чүчпараларынын бири. Вонтондор өздөрү ичке, төрт бурчтуу пельмен орогуч менен жасалган жана аймакка жараша чабак, чочконун эти, балык же аралашмасы сыяктуу протеин менен толтурса болот (Инн Лоудун өзүнүн рецепти боюнча чабактарды чакырат). Шорпо чочконун, тооктун, кытай ветчинаасынын жана жыпар жыттуу заттардын бай аралашмасы жана вонтондорго аралашкан капуста менен кесмени көп табасыз.

15. ЫСЫК КАЗАН (HUŎGUŎ)



- Азыраак тамак жана көбүрөөк тажрыйба, ысык казан - бул тамак бышыруу ыкмасы, мында чийки ингредиенттер дасторкондун жанында кайнап жаткан сорпонун чоң казанында бышылат. Өзгөртүү үчүн көп орун бар: ар кандай сорпolor, эттер, жашылчалар, деңиз азыктары, кесме жана кошумчалар. Бул ошондой эле жалпы иш-чара болуп саналат, анда баары чогуу отуруп, бир идиште тамак бышырып жатышат.

The image features a sunset over a vast ocean. The sky is a deep blue with wispy white clouds, and the sun is partially visible on the left side, creating a bright glow. The water is a dark blue with gentle ripples. The text is centered in a bold, red, sans-serif font with a black outline. The entire image is framed by a dark blue border with some faint technical or decorative elements on the right side.

**КОНУЛ
БУРГАНЫЫЗДАР
УЧУН ЧОН
РАХМАТ!**