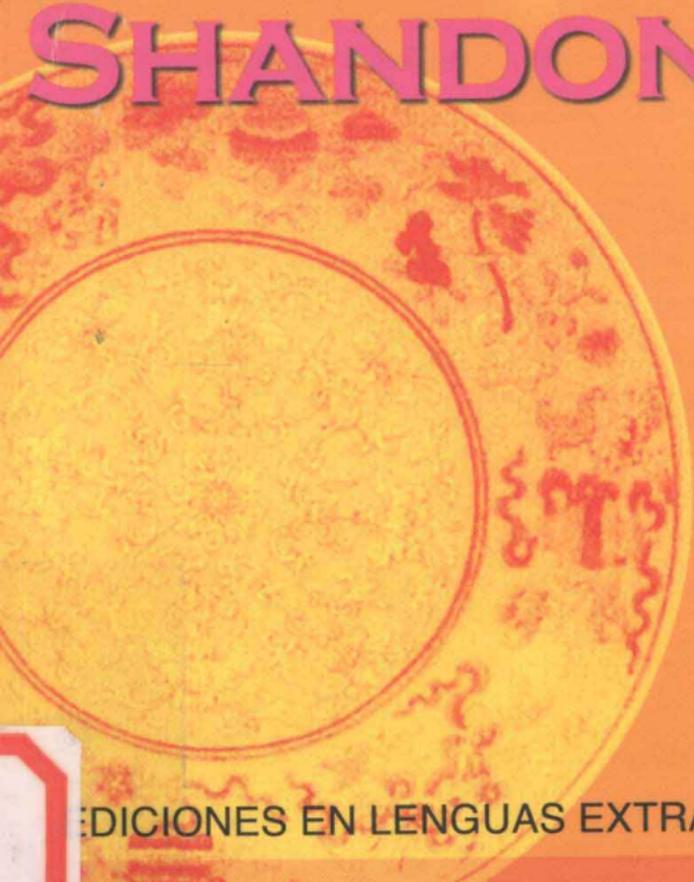




Manuales  
de  
cocina china

Platos al estilo  
**SHANDONG**



EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS

# Manuales de cocina china

## Platos al estilo SHANDONG



disponible en librerías y supermercados



(CIP) 数据

著.

社, 2004

(中国菜谱)

ISBN 7-119-03815-X

I.山... II.涂... III.菜谱—山东省—西班牙文 IV.TS972.182.52

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 103943 号

责任编辑: 张重光

装帧设计: 王 博

印刷监制: 张国祥

## 中国菜谱 — 山东菜

涂希 著

\*

© 外文出版社

外文出版社出版

(中国北京百万庄大街 24 号)

邮政编码 100037

外文出版社网址: <http://www.flp.com.cn>

外文出版社电子信箱: [info@flp.com.cn](mailto:info@flp.com.cn)

[sales@flp.com.cn](mailto:sales@flp.com.cn)

北京大容彩色印刷有限公司印刷

中国国际图书贸易总公司发行

(中国北京车公庄路 35 号)

北京邮政信箱第 399 号 邮政编码 100044

2005 年 (40 开) 第 1 版第 1 次印刷

(西)

ISBN 7-119-03815-X

01600

15-S-1836P

## I N D I C E

Presentación del arte culinario chino	5
Algunas palabras sobre la escuela culinaria de Shandong	35
Condimentos especiales de la comida de Shandong	39
<i>Recetario:</i>	43
Carnes	45
Pescados	74
Aves	114
Verduras	152
Platos dulces	164
Varios	172
Meriendas	193
<i>Apéndice:</i>	
Los más renombrados restauran- tes de cocina de Shandong, ubicados en Beijing	200



Manuales  
de  
cocina china



Platos al estilo  
**SHANDONG**



EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS

此为试读, 需要完整PDF请访问: [www.ertor.com](http://www.ertor.com)

## EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS

en presentar la serie Manuales de Cocina China, que incluye diez títulos. Tanto la vastedad del territorio chino como sus experiencias milenarias han dotado a la cocina china de variadísimos platos con multifacéticos ingredientes. A grandes rasgos, se puede hablarse de ocho escuelas culinarias: 1) Sichuan, 2) Shandong, 3) Beijing, 4) Jiangsu, 5) Anhui, 6) Hunan, 7) Guangdong, y 8) Fujian.

A vuelo de pájaro digamos que los platos de Sichuan y Hunan se tipifican por lo picante, mientras las escuelas de Fujian y Guangdong prefieren utilizar los mariscos y pescados de mar, Beijing y Shandong resaltan por sabor y aroma fuertes, en tanto Jiangsu y Anhui presentan comidas suaves y sobrosas.

Hemos emprendido, pues, la publicación de estos manuales al alcance de todo público, con recetarios ilustrados para su mejor comprensión. Cada uno de ellos se refiere a una escuela determinada, según las ocho clasificaciones enumeradas líneas arriba, además de Cien Recetas y Conocimientos Generales.

定价：16.00元

ISBN 7-119-03815-X



9 787119 038155 >

M.

---

# Platos al estilo Shandong

por Tu Xi



**EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS  
BEIJING**

Página:

<http://www.flp.com.cn>

E-mail:

[info@flp.com.cn](mailto:info@flp.com.cn)

[sales@flp.com.cn](mailto:sales@flp.com.cn)

Primera edición 2005

ISBN7-119-03815-X

Publicación:

Ediciones en Lenguas Extranjeras

Baiwanzhuang Dajie No.24,

Beijing 100037 China

Distribuidor:

Corporación China de Comercio

Internacional del Libro

Chegongzhuang Xilu No.35,

Beijing 100044, China Apartado postal 399

*Impreso en la República Popular China*

## PRESENTACION DEL ARTE CULINARIO CHINO

La cocina china tiene peculiaridades que la diferencian mucho de otras escuelas, sobre todo de las occidentales. Trataremos de que el estimado lector no sólo llegue a ser un buen cocinero sino de que conozca mejor algunos detalles que la singularizan, y que a la vez lo ayuden a comprender más a fondo el presente libro y sus subsiguientes. En esta presentación nos ocuparemos de siete aspectos: los ingredientes, condimentos, utensilios tradicionales, métodos de corte, métodos de preparación, determinación de los nombres de los platos y por último, algunos ejemplos de cartas de banquetes.

Antes de proseguir, es preciso realizar una aclaración. Habida cuenta de que puede haber lectores que no tengan la oportunidad de conocer *Cien recetas de comida china* así como todos los libros de gastronomía que planeamos editar, no nos queda

otro remedio que repetir en cada uno de ellos las consideraciones generales, los ingredientes básicos y cuestiones comunes al conjunto del arte culinario de China. Pedimos pues disculpas a quienes posean más de un libro o lleguen a tener la totalidad de ellos por esta obligada reiteración. Luego de esas consideraciones generales, pasaremos a detallar particularidades de la cocina en cuestión, en este caso de la provincia de Shandong.

## I. INGREDIENTES

Aquéllos más usuales en la comida china abarcan las aves de corral, pescados y mariscos, carnes (porcina, bovina y ovina), animales de caza, verduras, frutas, huevos, soya y subproductos de ésta e ingredientes naturales, semielaborados o secos. Cada género puede dividirse en varias especies y cada una de éstas varía según el lugar de producción, la época de recolección y los métodos con que se semielaboran. Un mismo ingrediente, por ejemplo, la carne, tiene diversos usos según su corte. Por lo tanto, la selección de materiales adecuados constituye el requisito preliminar para pre-

parar un buen plato, a lo que hay que prestar atención.

El uso de aves de corral y de carne en la cocina china es semejante al de la cocina occidental; obviamente, no entraremos en explicaciones que los lectores ya conocen bien. Los que mencionaremos en adelante son los ingredientes particulares.

### **Verduras y legumbres tradicionales**

1. Col china (Baicai)      白菜
2. Colza (Youcai)      油菜
3. Lechuga china (Woju)      莴苣
4. Retoños de ajo (Qingsuan)      青蒜
5. Tallos de ajo (Suanmiao)      蒜苗
6. Brotes de bambú (Zhusun)      竹笋
7. Raíz de loto (Ou)      藕
8. Semillas de loto (Lianzi)      蓮子

### **Huevos**

Huevos de mil años (Songhua Dan) 松花蛋: Estos son huevos de pata conservados en una mezcla de sal, cal, té, ceniza vegetal y barro. La clara de este huevo queda cristalina, de un tono ámbar y aparece como hojas de pino. De ahí su nombre en chino: *Songhua Dan*, literalmente huevos de flores de pino. Existen dos tipos, de yema es-



pesa y de yema dura. Es posible adquirirlos en otros países ya que China los exporta.

### **Pescados de agua dulce**

Carpa (Liyu) 鯉魚

Pez dorado o pez rojo (*Carassius auratus*)  
(Jiyu) 鯽魚

Carpa gorda (*Aristichthys nobilis*) (Pang-touyu) 胖頭魚

Carpa plateada (*Hypophthalmichthys molitrix*) (Lianyu) 鱧魚

Carpa negra (*Mylopharyngodon piceus*)  
(Qingyu) 青魚

Carpa de hierba (*Ctenopharyngodon idellus*) (Caoyu) 草魚

Perca (*Siniperca Chuatsi*) (Guiyu) 鮭魚

Sábalo de río (*Macrura reevesii*) (Shiyu)  
鱒魚

Anguila sin aletas (*Fluta alba*) (Shanyu)  
鱧魚

Tortuga china (Yuanyu) 圓魚

Brema wuchanesa (*Megalobrama amblycephala*) (Wuchangyu) 武昌魚

Brema beijinesa (*Parabramis pekinensis*)  
(Bianyu) 鱮魚

### **Pescado de mar**

Roncador amarillo (*Pseudosciaena crocea*)  
(Da Huangyu) 大黃魚

- Sábalo (*Macrura reevesii*) (Shiyu) 鱈魚  
 Salmón plateado (*Oncorhynchus keta*) (Da Mahayu) 大馬哈魚  
 Bacalao fresco (*Gadus macrocephalus*) (Xueyu) 鱈魚  
 Palometa (*Stromateoides argenteus*) (Changyu) 鯧魚  
 Caballa (*Pneumatophorus japonicus*) (Taiyu) 鮫魚  
 Pagro común (*Pagrosomus major*) (Jiajiyu) 加吉魚

De acuerdo a la costumbre china, en zonas cercanas a los ríos se utilizan para la alimentación los peces de agua dulce. Al efecto, se sacan del río para ser depositados en contenedores de agua donde permanecen vivos hasta su venta al público. La mayoría de los cocineros suelen matar el pez poco antes de cocinarlo. Pero en el famoso restaurante Tingliguan (Pabellón de Oír Oropéndolas), dentro del Palacio de Verano de Beijing, hay un plato que se llama "Carpa viva". La destreza del arte culinario permite que cuando se sirve el plato, la boca y branquias del pescado todavía estén moviéndose. En otros casos, se consume el pescado congelado o seco. En este libro damos algunas recetas que nece-

sitan tradicionalmente de especies propias de la región o del vasto territorio de China, para ofrecer al comensal su auténtico sabor. Como sabemos que en algunos casos resultará difícil o imposible que los amigos de los países lejanos estén en condiciones de conseguir dichas especies, hemos tratado de nombrar peces similares, parientes de la familia zoológica, que sustituyen en gran medida a los originales.

### **Subproductos de la soya (soja)**

Requesón de soya (Doufu) 豆腐

Requesón de soya en cuadraditos secos (Doufugan) 豆腐乾

Láminas de requesón de soya (Doufupi) 豆腐皮

Soya en forma de bambú (Fuzhu) 腐竹:

Se trata de la nata de soya enrollada y seca. Cuando se utiliza, debe remojar en agua tibia dos horas antes.

Brotes de soya (Huangdouya) 黃豆芽

Brotes de frijolitos verdes (Lüdouya) 綠豆芽

Vermicelli (Fensi) 粉絲: Es una especie de fideos de harina de frijolitos verdes, en forma de vermicelli. Suelen usarse en platos fríos y sopas de la comida china.

Láminas de fécula (Fenpi) 粉皮: Este es un producto elaborado con harina de frijolitos verdes en forma de láminas, semi-transparente, que se vende ya preparado en los almacenes chinos.

### **Hongos (setas)**

Hongos de Zhangjiakou (*Tricholoma gambosum*) (Koumo) 口蘑: Se refiere a los hongos comestibles que crecen en las zonas pastoriles de Mongolia Interior y otros lugares. Como Zhangjiakou era el centro de comercialización de estos hongos, la gente suele llamarlos con ese nombre. Pertenecen a la familia de los Tricolomas.

Cabeza de mono (*Hericiium erinaceus*) (Houtou) 猴頭: Este nombre proviene, lógicamente, de su forma. Son hongos preciosos, que se utilizan en platos sofisticados. Hongos aromáticos secos (*Lentinus shiitake*) (Xianggu) 香菇

Agárlicos negros (Heimur) 黑木耳

Agárlicos blancos (Baimur) 白木耳: También conocido como fomes del alerce.

Flor "bella un solo día" (*Hemerocallis flava*) (Huanghuacai) 黄花菜

### **Legumbres condimentadas**

Tubérculo de mostaza adobado, de Sichuan

(*Brassica juncea var tsatsai*) (Sichuan Zhacai) 四川榨菜

### **Ingredientes secos y semielaborados**

*Nido de golondrina* (Yanwo) 燕窩: Se trata de un producto gelatinoso de gran fama, elaborado por las salanganas, una especie de golondrina, en cuevas que se hallan bajo los acantilados de las costas del mar del Sur de China. Se dividen, según la calidad, en tres categorías: rojizo, blanco y gris. Se debe remojarlos antes de su uso.

*Holoturias* (Haishen) 海參

*Aletas de tiburón* (Yuchi) 魚翅: Como su nombre lo indica se trata de una especie de aletas de tiburón. En el mercado sólo se venden secas; contienen gran porcentaje de proteínas. Este ingrediente y los dos arriba mencionados suelen servirse en banquetes de alta categoría.

*Vejiga natatoria seca* (Yudu) 魚肚: Ingrediente seco elaborado con vejiga natatoria de determinados peces, sobre todo, la de tiburón. De aplicación en platos sofisticados.

*Patatas de oso* (Xiongzhang) 熊掌: Entre las cuatro patas del oso, la izquierda delan-