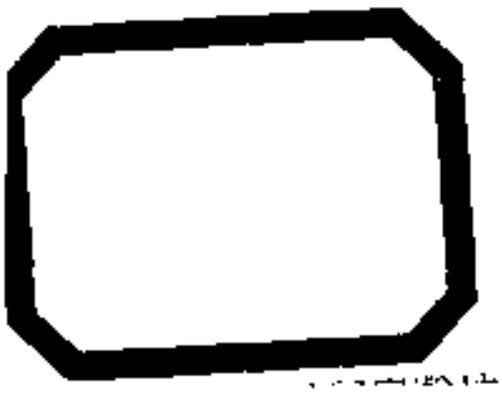
Manuales de cocina china

Platos al estilo JIANGSU

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS



P）数据

2004

（中国菜谱）
ISBN 7-119-03819-2

I.初... II.涂... III.菜谱—江苏省 西班牙文 IV.TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2004）第 103940 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 — 江苏菜

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
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 7-119-03819-2
01500
15-S-1908P

Manual

Platos al estilo Jiangsu

por Tu Xi

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS
BEIJING

Página:
http://www.flp.com.cn
E-mail:
info@flp.com.cn
sales@flp.com.cn

Primera edición 2005
ISBN7-119-03819-2

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

INDICE

Presentación del arte culinario chino 5

Algunas palabras sobre la gastronomía de Jiangsu 35

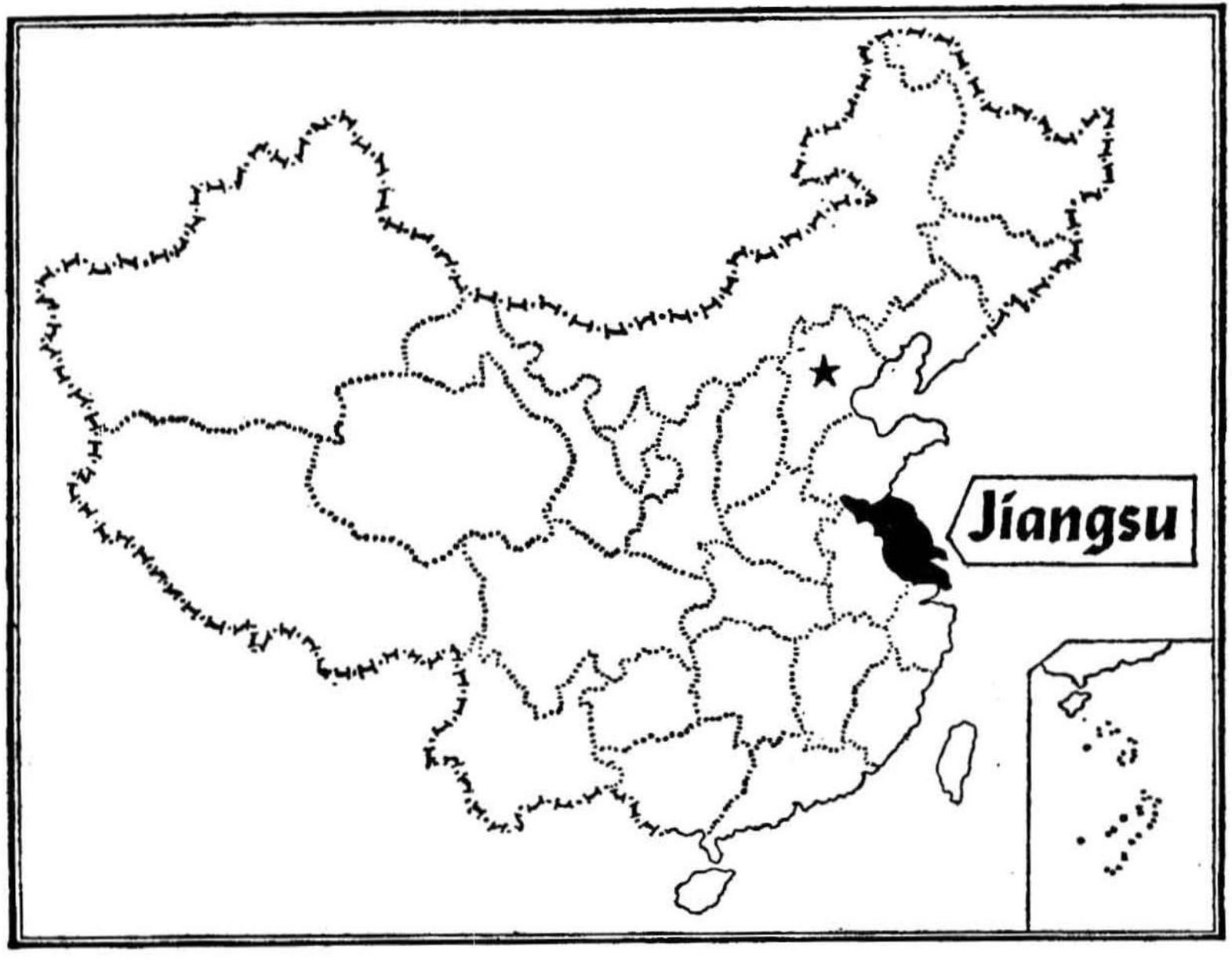
Condimentos especiales 38

Recetario

Carnes 43
Pescados 71
Aves 133
Verduras 161
Animales de caza 173
Platos dulces 181

Restaurante Jiangchun 187

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com


Jiangsu

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 Jiangsu.

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

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

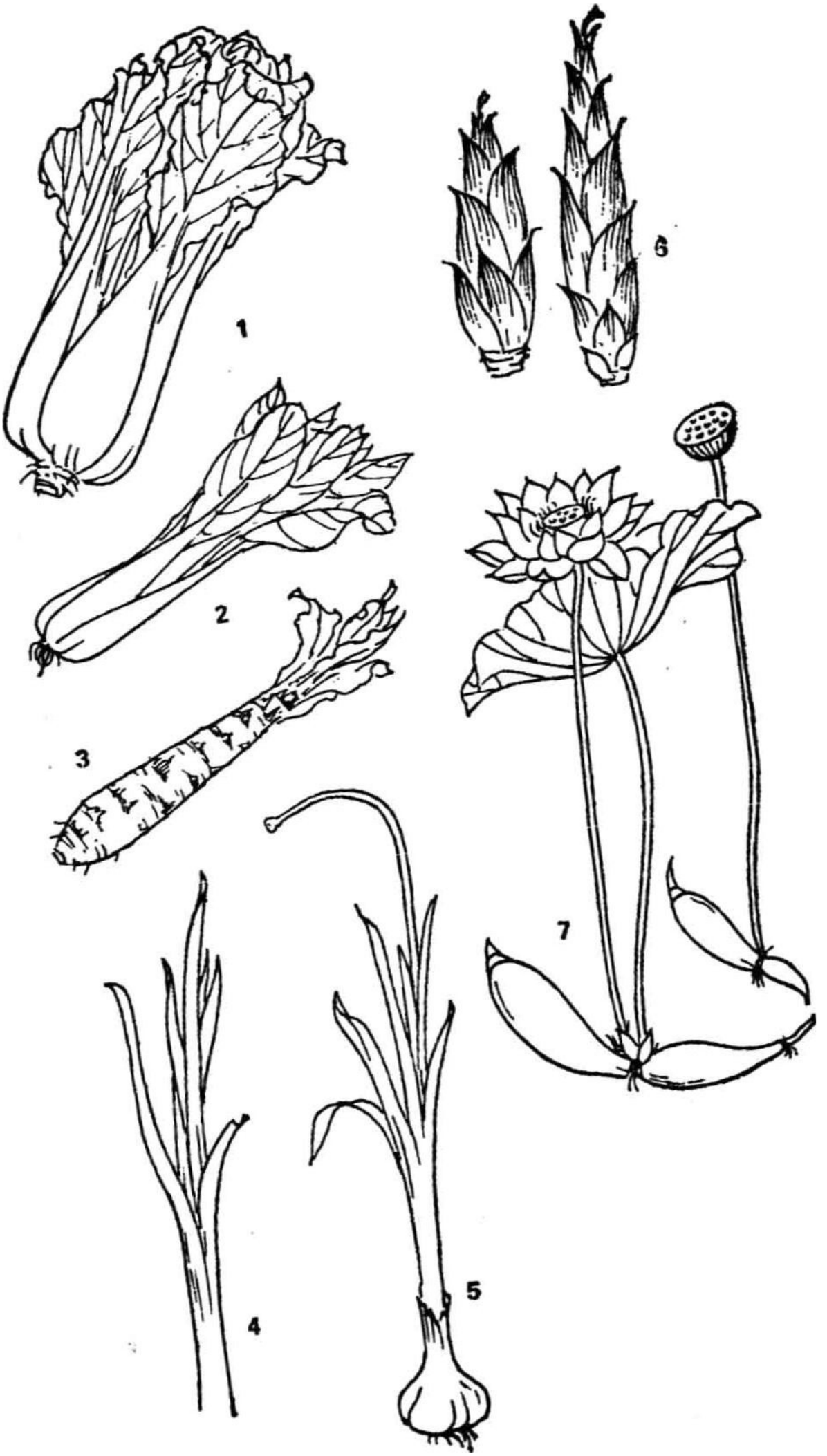
El uso de aves de corral y de carne en la cocina china es semejante al de la cocina occidental; obviamente, no entraremos en explicaciones que los lectores ya conocen bien. Los que mencionaremos en adelante son los ingredientes particulares.

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) 莲子

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 espesa y de yema dura. Es posible


1
2
3
4
5
6
7

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*) (Pangtouyu) 胖頭魚

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

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

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

Perca (*Siniperca Chuatsi*) (Guiyu) 鱖魚

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

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

Tortuga china (Yuanyu) 圓魚

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

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

Pescado de mar

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

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

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

De acuerdo a la costumbre china, en zonas cercanas a 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 restorán 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 necesitan 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 secada. Cuando se utiliza; debe remojarse 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 semitransparentes 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 (*Hericium 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
Agáricos negros (Heimur) 黑木耳
Agáricos blancos (Baimur) 白木耳: También conocido como fomes del alerce.

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

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.

Patas de oso (Xiongzhang) 熊掌: Entre las cuatro patas del oso, la izquierda delantera se considera como la más preciosa. Son muy nutritivas y sabrosas, pero su preparación exige mucha experiencia.

Brotes de bambú conservados (Yulanpian) 玉 蘭 片 : Como los brotes de bambú no crecen en cualquier lugar y momento, hace falta conservarlos mediante métodos adecuados para garantizar su abastecimiento. Lógicamente, pueden suplantarse por brotes de bambú frescos.

II. CONDIMENTOS

El buen sabor, aroma y color tradicionales de la cocina china provienen además de los del ingrediente en sí, de los condimentos; se aplican en ese sentido muchos sazonadores, algunos de los cuales son muy diferentes de los de la comida occidental. Por lo tanto, es necesario enumerarlos aquí y añadir ciertas explicaciones. A renglón siguiente, una lista de los condimentos más usuales:

Aceite de maní (Huasheng You) 花生油:

Suele usarse en los fritos para obtener un color dorado y brillante.

Aceite de sésamo (Xiangyou) 香油 : Rociado en la superficie de los platos, aumenta el aroma de los mismos.

Manteca de cerdo (Zhu You) 猪 油 : Es adecuada para platos de tono claro.

Salsa de soya (Jiangyou) 酱 油 : Es la más conocida de todas las salsas chinas. Se prepara a base de frijoles de soya. En general es negra y sirve para sazonar y dar color a las comidas. Existen muchas variedades, pero reelaboradas, tales como salsa picante de soya, salsa de soya con sabor a hongos, etc.

Salsa blanca de soya (Bai Jiangyou) 白酱油 Especie de salsa de soya habitual en el sur de China. Aunque se denomina así, en realidad su color no es blanco sino amarillento. Por contraste con la salsa de soya común, que nombramos más arriba, esta otra salsa no oscurece las comidas, brindándoles sólo más gusto.

Salsa picante de soya (La Jiangyou) 辣酱油 : Es una especie de salsa de soya, pero de sabor picante.

Vinagres (Cu) 醋 : Hay muchas variedades.

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com