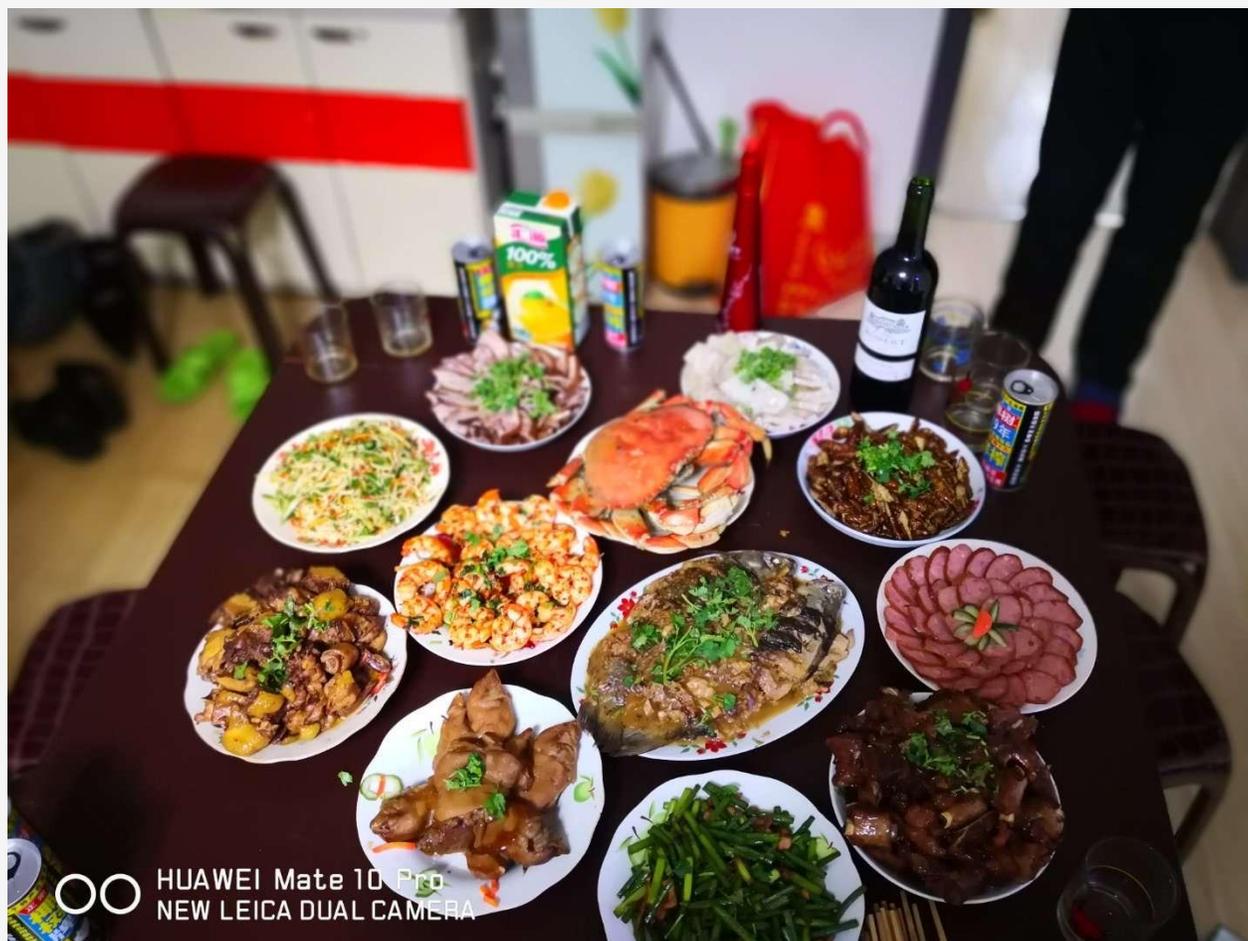


Новогодние китайские и корейские блюда из разных регионов Китая и Кореи

Ван Цзюньжун, Сюэ Юэ, Чжу Чжэн, Дай Синьи, Лю Сюй, Фу Чэнжу,
Чжоу Биннань, Ван Исяо, Жэнь Сюеин, Хань Сюэ, Ма Ифань,
Тан Синьи, О Рора

Лю Сюй



Ma Ifanь

3. 会变身的美少女战士的过年美食

年夜饭和家人一起享受美食是最棒的时刻



4. 茜茜的过年美食

今年是在自己新房子过的第一个年，妈妈，小姨，还有表弟四个人吃年夜饭，我们各自动手，一共做了八个菜，我家的年夜饭是很有仪式感的，必须色香味俱全，话不多说，晒图吧。



5. I am Tina的过年美食



6. VIP的过年美食



每年过年都会把菜做得喜庆点的样子 家人围坐在一起开开心心的吃顿团圆饭



Ван Цзюньжун

Тушёная свинина с
сладкими клейкими
рисами

Китайский окунь в коричневом соусе

Слова "Рыба" в китайском языке произносит звук как "YU" (второй тон) и он имеет консонанс, скрытый смысл как счастье или богатство хватает на жизнь, но и более, чем достаточно. и обычно .и сторону рыбьей головы всегда направляться на самый старший человек перед столом

Маринованные
утиные яйца в соусе



Рисовая каша восьми
сокровищ

Китайская
колбаса (о
страя)

Жаренные на сильном огне в
масле кусочки свинины с
ростками чеснока

Китайская
колбаса (солёная)

Это когда канун (30-е число 12-й луны) нового года по лунному календарю мама приготовила новогодний стол, и должны были ещё пельмени и говядины еще варить в котёле.

Хань Сюэ

Рыба,
приготовленная
на пару



Сырые овощи с
соевым соусом

Свинина с солеными
овощами

Тушеные свиные
шарики в соусе



Тушеные свиные шарики в соусе(фрикадельки Sixi)

Хань Сюэ



Это одно из классических традиционных китайских блюд. Он состоит из четырех фрикаделек хорошего цвета, запаха и вкуса, олицетворяющих четыре великие вещи: счастье, богатство, долголетие и радость. Он часто используется в качестве финала свадебных банкетов, дней рождений и других банкетов, чтобы придать ему благоприятное значение.

С точки зрения внешнего вида, фрикадельки Sixi состоят из четырех больших фрикаделек и других вспомогательных материалов.

Основные ингредиенты - морские крабы, морские креветки, свинина и др.



Свинина с солеными овощами

Хань Сюэ



В его состав входят свиная грудинка, сливовые овощи, зеленый лук, дольки имбиря и так далее. В сельском Китае свинью обычно убивают на Новый год, поэтому многие блюда на Новый год связаны со свиной. Это блюдо хоть и южное, но и в моем доме оно очень популярно.



Рыба, приготовленная на пару

Хань Сюэ



Рыба произносится так же, как и избыток на китайском языке. В Китае рыба символизирует зажиточную жизнь, поэтому она также является обязательным блюдом на Новый год.



Ма Ифань



年年有余 (Niánniányǒuyú):

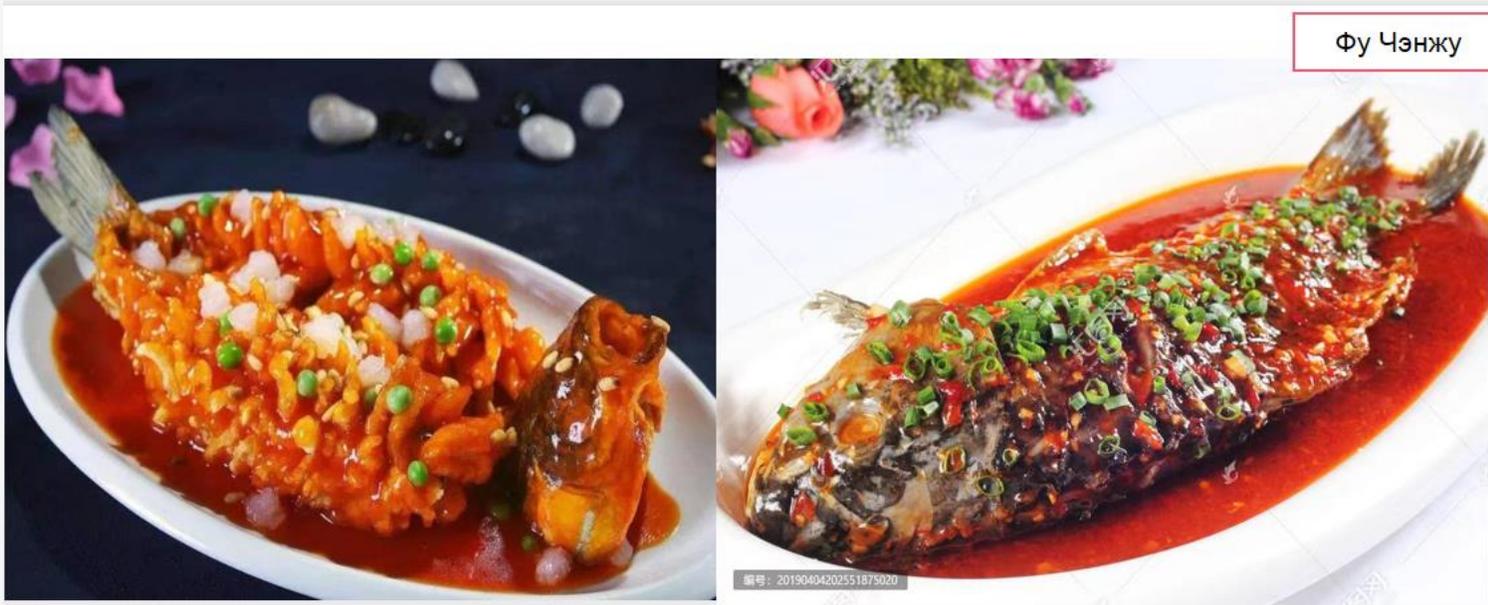
Пусть каждый год будет
изобильным!

鱼跃龙门 (Yúyuèlóngmén):

Пожелание успешной сдачи
экзамена или повышения



Фу Чэнжу



Тушёная рыба

Тушёная рыба является одним из важнейших блюд Нового года, символизируя в течение многих лет наше благословение и надежду на будущее, надеясь на то, что наша жизнь будет богаче и процветает.

Фу Чэнжу

Фу Чэнжу



Жареные свиные руки

Жареные свиные руки также являются традиционным блюдом, в котором говорится о Том, что в новом году будет хорошая удача, и что работа будет успешной. Также это очень популярное благое блюдо.

Ма Ифань



Копчёности

Сырые овощи с соевым соусом

Хань Сюэ



Оно относится к блюду, приготовленному из огурца, салата, водяной редьки в качестве ингредиентов и начинок, таких как острый перец, чеснок и лук-шалот. Многие новогодние блюда очень жирные, поэтому моя семья часто готовит эти свежие овощи, чтобы уменьшить жирность.



Сюэ Юэ



Это вегетарианское блюдо, приготовленное как минимум из 10 видов овощей. Некоторые люди используют 16 или 19 видов овощей, что означает счастье и здоровье. Обычно это морковь, ростки фасоли, сельдерей, грибы шиитаке, кусочки корня лотоса, грибок, пастушья сумочка и т.д.

Чжоу Биннань



ГАРМОНИЯ

жареный
корень
лотоса

藕盒

корень лотоса нарезают
ломтиками
и начиняют фаршем,
затем обмазывают слоем
кляра
и жарят во фритюре

Ма Ифань и Тан Синьи



Пельмени



Хань Сюе



Пельмени - самое важное блюдо в Новый год на севере Китая. Обычно после обеда вся семья собирается вместе, чтобы приготовить пельмени. Когда время приближается к нулю, все садятся за стол и едят пельмени, что означает воссоединение и счастье. Начинкой для пельменей обычно служат яйца и лук-порей, потому что произношение лук-порей по-китайски очень похоже на «долгое время», также подразумевает, что семья может прожить долгую и счастливую жизнь.

Китайские пельмени



Ма Ифань



Пирожок с фаршем из крахмала красного гороха

Ма Ифань



Вареники (из рисовой муки со сладкой или мясной начинкой)

Ма Ифань



Весенние блинчики



头条号 / 粮好优选



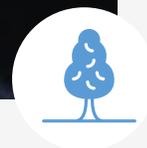
Гобаожоу

Жэнь Сюеин



Гобаожо

锅包肉



地址：深圳市龙华新区民治大道民治
地铁站D出口
电话：13440102111



Гобаожоу (кит. 锅包肉, тж. го бао жоу) — блюдо китайской кухни, ломтики свинины, обжаренные в крахмале и поданные в кисло-сладком соусе. Блюдо характерно для северо-западного Китая и, в частности, города Харбин.

Блюдо было придумано в 1907 году харбинским поваром Чжэн Вэнем для русских, в большом количестве приезжавших в город в связи со строительством Китайско-Восточной железной дороги. Идею блюда подала его жена, русская по национальности. За основу было взято пекинское блюдо «жареные ломтики свинины», в которое повар добавил сахар, изменив вкус блюда с солёного на сладкий, чтобы оно лучше соответствовало вкусам русских гостей.



Основные компоненты блюда — свинина, кляр из крахмала, соус из сахара и уксуса. Свинину в крахмале обжаривают сначала на среднем огне, затем на сильном. После этого её подают в кисло-сладком соусе, обычно содержащем уксус (он может быть заменён на кетчуп) и расплавленный сахар. Готовое блюдо имеет янтарный цвет, а при жевании издаёт отчётливый хруст.



Ма Ифань



Засахаренные ягоды на палочке

О Пора



Волшебный
корейский
новогодний
суп для того,
чтобы
подольше
оставаться
молодым!

О Пора ←

Первого января в Корее мы едим традиционный суп с говядиной и клёцками.

Этот суп мы называем «Ттоккук». ←

В Корее считают, что, когда человек ест этот суп, он становится на год старше.

Если не ест, то не стареет. ←

Спасибо всем участникам!

