**ТЕМА. КУЛІНАРІЯ КРАЇН СХІДНОЇ АЗІЇ**

Вплив релігійних і світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії (Китай, Японія). Особливості китайської національної кухні. Асортимент продуктів, що використовуються в китайській кухні. Способи теплового оброблення рису. Спеції та приправи, що застосовуються в китайській національній кухні.

Характеристики регіональних кухонь Китаю. Китайський столовий етикет. Святковий стіл китайської кухні. Формування національної японської кухні. Особливості сучасної японської кухні. Характеристика морепродуктів в японській кухні. Найвідоміші кулінарні страви японської кухні. Меню урочистого японського обіду. Японські столові прибори. Принципи і стилі оформлення японських страв. Китайська та японська чайні церемонії. Вплив етнічної кухні країн Східної Азії на світову кулінарію. Меню, режими харчування споживачів з країн Східної Азії.

**Питання до практичного заняття:**

1. Характеристика регіональних кухонь Китаю.

2. Основні види сировини, спецій та особливості приготування страв і напоїв китайської кухні.

3. Формування національної японської кухні. Найвідоміші кулінарні страви.

4. Китайська та японська чайні церемонії. Особливості етикету.

5. Меню, режими харчування споживачів з країн Східної Азії.

**Завдання на самостійну роботу:**

1. Підготуйте повідомлення на тему: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування народів Близького сходу».

2. Реферат: «Вплив релігійних та світських традицій на кулінарні особливості харчування населення Східної Азії».

3. Підготувати презентацію на тему: «Китайська чайна церемонія».

4. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Японії».

5. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Китаю».

6. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Кореї».

7. Підготувати презентацію на тему: «Особливості харчування населення Монголії».

**Питання для самоконтролю:**

1. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення країн Східної Азії.
2. Основні види сировини, спецій та харчових продуктів китайської кухні, особливості їх використання.
3. 3. Технологія приготування страв, кулінарних виробів та напоїв Японії, особливості їх подавання.
4. Енотехнології в етнічних кухнях Східної Азії. Еногастрономічні поєднання в меню.
5. Асортимент страв, меню, режими харчування туристів зі Східної Азії.

**Тести**

1. **У кожній страві китайської кухні, відповідно до місцевих філософських поглядів, повинен дотримуватися**

А) баланс структури аромату

Б) баланс структури кольору

В) баланс структури аромату й кольору

**2. У Західній Європі й США відома, в основному, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, у якій використається мінімум приправ, а головна увага приділяється свіжості продуктів.**

А) північну (пекінську або шаньдунську)

Б) хуайянську (східну)

В) сичуанську (західну)

Г) кантонську (південну)

**3. Друга назва буддійської кухні...**

А) мусульманська

Б) вегетаріанська

В) монгольська

Г) корейська

**4. Ця кухня підрозділяється на пекінську «місцеву», імператорську, князівську й мусульманську**

А) Китайська

Б) Пекінська

В) Японсьса

**5. Імператорська кухня сформувалася в першій половині**

А) XVI в

Б) XVII в

В) XVIII в

**6. Характеризується відносно більшими за обсягом порціями страв, широким застосуванням дичини, морепродуктів, прозорих бульйонів.**

А) Шаньдунська кухня

Б) Конфуціанська кухня

В) Хуайянська кухня

**7. Відбулися запозичення деяких вихідних інгредієнтів, використовуваних для готування їжі завдяки розвитку зовнішньої торгівлі Японії із закордонними країнами**

А) в XV-XVII ст.

Б) в XIV-XVII ст.

**8. Голландські купці завезли в Японію кукурудзу, картоплю, батат**

А) у XV ст.

Б) у XVI ст.

В) у XVII ст.

Г) у XVIIІ ст.

**9. Японці солять їжу**

А) мало

Б) багато

В) не солять

**10. Японські гастрономічні традиції багато в чому пов'язані із *саке.* Це рисове вино міцністю**

А) 15—16 градусів

Б) 18—19 градусів

Г) 20—22 градусів

**11. П'ють саке, як правило, ...**

А) перед їжею

Б) під час їжі

В) після їжі

**12. Їжа бідняків Індії складається переважно з**

А) рису і риби

Б) рису й коржів

В) риби і коржів

**13. Пакистанська кухня незначно відрізняється від індійської. Розходження, в основному, викликане тим, що пакистанці не відносяться до вегетаріанців. Вони їдять будь-яке м'ясо, за винятком...**

А) курятини

Б) говядини

В) свинини

**14. Китайська кухня (кит. 中国菜) — поділяється на кілька основних груп, кожна з яких  має свої особливості:**

А) сичуанську;

Б) шаньдунську;

В) ґуандунську;

Г) усі відповіді вірні.

**15.  У шанхайській кухні характерні тонкість обробки продуктів, смак страв, які здатні  задовольнити найвибагливішого гурмана, скрупульозний добір барв та вишукане    зовнішнє оформлення, а переважають в ній:**

А) солодкі страви;

Б) солоні і жирні страви;

В) пісні страви;

Г) гострі страви.

**16. В V столітті в Китаї серед елегантних дам панувала мода на сріблясто-чорну посмішку,  яку отримували, натираючи зуби шкірочкою овочу -:**

А) ревінь;

Б) баклажан;

В) батат;

Г) немає правильної відповіді.

**17. Найцікавішими інгредієнтами кантональних страв є м’ясо:**

А) собак;

Б) змій;

В) черепах;

Г) усі відповіді вірні.

**18. У Кантонській (південній) кухні популярністю користуються легкі закуски, які мають назву:**

А) «Доучу»;

Б) «Цзяоцзи»;

В) «Дімси»;

Г) «Тан'юань».

**19. Кругла або квадратна випічка китайської кухні, з начинкою з солодких бобів або лотоса -**

А) Юебін;

Б) Байцзі;

В) Міцзю;

Г) Гунфу-ча.

**20. Китайські солодкі рисові кульки, приготовані на пару:**

А) Гунфу-ча;

Б) Тан'юань;

В) Бешамель;

Г) Міцзю.

**21. Сичуаньськая кухня для приготування страв використовує  багато гострих і пряних приправ:**

А) кунжут;

Б) часник;

В) женьшень;

Г) усі відповіді вірні.

**22. Національна кухня Китаю рясніє досить екзотичними стравами:**

А) губи акули;

Б) плавники акули;

В) смажені ведмежі долоньки;

Г) усі відповіді вірні.

**23. Пельмені китайської кухні на пару, які подають в бамбукових кошиках:**

А) «Дім сум»;

Б) «Цзяоцзи»;

В) «Дімси»;

Г) «Тан'юань».

**24. Страва китайської кухні, що складається з багатьох компонентів (яловичини, баранини, креветок, риби, овочів, вермішелі);**

А) Качка по-пекінськи”;

Б) “Китайський самовар”;

В) “Китайські пельмені”;

Г) немає правильної відповіді.

**25. Велика увага  у китайській кухні приділяється стравам зі:**

А) свинини;

Б) птиці;

В) баранини;

Г) усі відповіді вірні.

**26. Одна з найвідоміших страв китайської кухні, на приготування якої сягає понад 24 години:**

А) “Качка по-пекінськи”;

Б) “Ломайгай”;

В) “Дайконові пиріжки”;

Г) «Дім сум».

**27. З безалкогольних напоїв в національній кухні Китаю найбільшою популярністю користується:**

А) чорна кава;

Б) зелений чай;

В) гарячий шоколад;

Г) кава глясе.

**28. З алкогольних напоїв китайці надають перевагу білому фільтрованому вину міцністю до 60 градусів:**

А) “Міцзю”;

Б) “Ті Цзя Фань”,;

В) “Байцзі”;

Г) немає правильної відповіді.

**Завдання 1.**

Розкрити загальні напрями у харчуванні різних країн Азії (Китаю, Японії, Індії) Розподіливши страви із запропонованого переліку відповідно до країн іх походження.

Ван-Тан, Наан Шива, Кофта кари, Цзяоцзи, Мармурове м'ясо, Тандурі, Лянцай, Пиріжки моті, САшимі, Качка по-пекінські, Парата, Райта, Самосі, Суп з рисовою локшиною, Вагасі, Мірін, Му-Ер, Сукіякі, Суп Ма-Тей, Сусі, Барфі.