

Salatsauce (In der Chinesischen Küche) Info

Kategorien: Info, Salatsaucen, Land, China, Wissen

Zutaten für: 1 Infotext

INFOTEXT

Anleitung:

Die Chinesen haben panische Angst, sie könnten sich durch kalte gerichte den Magen verkühlen, deshalb spielen Salate und Salatsauce in der Chinesischen Küche eine nur geringe Rolle. Diese Furcht wird verständlich, wenn man sich klar macht, daß ungegarte Lebensmittel tatsächlich nicht ungefährlich sind in einem Land, wo es kein sauberes Leitungswasser gibt. Frpther waren bei uns vor allem im Sommer seuchenartige Krankheiten weit verbreitet, die durch Erreger im Wasser hervorgerfuen wurden. Natürlich hat sich mit den Jahren dieser Mißstand gebessert, aber durch Tradition überkommene Angewohnheiten lassen sich nur sehr langsam ändern.

Man brauchte Salatsaucen eigentlich nur für gekochte, geräucherte oder zumindest blanchierte, eingeweichte oder vorgekochte Zutaten. Mit anderen Worten - Man reichte sie mit kalten, aber gegarten Zutaten, zum Beispiel in Form von verschiedenen "betrunkenen" Gerichten und Vorspeisen.

Chinesische Vorspeisen werden meist äußerst dekorativ angerichtet und leisten in visueller wie kulinarischer Hinsicht ihren Beitrag zur Welt der "Kalten Küche".

Die chinesischen Würzmittel wie Wein, Reisschnaps, Sesamöl und Weinsatzpaste eröffnen viele neue Möglichkeiten und erheben die Zubereitung kalter Speisen zu einer Kunst.

Cinesische Salatsaucen passen auch vorzüglich zu westlichen Salaten und kalten Platten.

Anmerkung (tom)

Auch hier (wie bei den anderen Saucen) ist die Menge pro Ansatz mit etwa 4-8 Portionen gegeben.