



Técnica de cocción en wok

Preparación de fideos a fuego intenso en wok, una técnica central de la cocina china para saltear rápidamente y conservar textura, aroma y sabor. Se relaciona con los métodos de cocción y las técnicas de cocina china del curso.

Foto: Rohan Muzafar / Pexels



Cultura y preparación del té

Servicio de té mediante vajilla tradicional. La fotografía representa la cultura del té, sus rituales y costumbres, uno de los contenidos abordados al estudiar la alimentación y las tradiciones gastronómicas chinas.

Foto: Tima Miroshnichenko / Pexels



Dumplings y fideos chinos

Mesa con dumplings al vapor y fideos, dos preparaciones representativas de la gastronomía china. Permite observar variedad de masas, formas de cocción y presentación de platos tradicionales.

Foto de referencia gastronómica: Royal Chopstix / Uber



Fideos y caldos de la cocina china

Distintos platos de fideos servidos con caldo, carnes y vegetales. La imagen acompaña los contenidos sobre elaboración artesanal de pasta china, ingredientes y formas de servir una comida china.

Foto de referencia gastronómica: Imperial La Mian



Variedad de platos y masas tradicionales

Conjunto de fideos, panes y bocados al vapor que muestra la diversidad de preparaciones de la cocina china. Se vincula con los tipos y estilos de comida china y con la riqueza de su gastronomía tradicional.

Foto de referencia gastronómica: Uber Eats



Pato laqueado y salsa hoisin

Presentación de pato de piel crocante acompañado de vegetales y salsa oscura tipo hoisin. Representa dos temas específicos del programa: el pato laqueado a la pekinesa y la salsa hoisin o barbacoa china.

Foto de referencia gastronómica: The Urban List



Cocinas regionales chinas

Mesa con arroz, carnes asadas, dim sum y té. La diversidad de preparaciones ayuda a ilustrar las características de las comidas regionales y las diferencias entre las grandes cocinas de China.

Foto de referencia gastronómica: BDATrip



Mesa china, dim sum y costumbres

Selección de bocados al vapor, pequeños platos y té dispuestos para compartir. La escena representa la mesa china, sus costumbres y la forma tradicional de presentar diferentes preparaciones en una comida.

Foto de referencia gastronómica: Tabelog



Trabajo en una cocina china profesional

Chef preparando alimentos en una cocina equipada con ollas, utensilios y estaciones de trabajo. La fotografía permite relacionar ingredientes, organización y técnicas de preparación propias de la gastronomía china.

Foto: Pexels



Servicio tradicional de té

Tetera y tazas de porcelana preparadas para el servicio. La imagen refuerza los contenidos sobre cultura del té, hospitalidad, protocolo y elementos tradicionales presentes en la gastronomía china.

Foto: Nguyen Huy / Pexels