

Comidas adultos

¿Quién no conoce la cocina china? Esta se ha popularizado por todo el mundo por sus infinitos restaurantes en cualquier ciudad occidental; aunque no siempre comer en un restaurante chino es garantía de comer chino en puridad (hacen numerosas concesiones al paladar occidental) si que nos permite, como primera aproximación, conocer su cocina. En su viaje a China no puede dejar de probar la verdadera **cocina local**, mucho más compleja que los estandarizados restaurantes chinos que hay en todo el mundo.

Puede variar entre rica, rica, de chuparse los dedos, y mortalmente picante, o bien "Bufff, cielos que horror!" pero es la sorpresa. Eso sí, una variedad que no habréis visto en vuestra vida.

El desayuno es lo mas internacional, se suele desayunar en el hotel, ya que va incluido, el té, si os gusta es realmente bueno, el café, ya sabéis llevaros el pote de Nescafé. En el buffet del desayuno suele haber: verduras encurtidas, bollitos al vapor u otros productos farináceos fritos, sopas de maíz o arroz o de otra cosa, y, eso, sí, nunca faltan un par de huevos duros por persona, tostadas, algo de bollería y fruta.

La comida y la cena no van incluidas en los presupuestos de las agencias chinas, por lo que es hora de investigar si os apetece o quedaros en el hotel, que con la ayuda de la guía, que os aconsejara algún plato, o con la ayuda del dedo de señalar (lo que come el vecino y os parece que tiene buena pinta) no tendréis sobresaltos, este punto ya lo dejamos a vuestra elección. Recordad que cada vez más, existen restaurantes de comida rápida, pizzerías etc.

Pongamos el caso que sois aventureros y decidís indagar, ahí van algunas recomendaciones

- la comida de dos personas "eligiendo platos", es decir, buscando lo típico de cada sitio o simplemente lo desconocido, oscila entre los 4 y los 6 euros.
En los restaurantes "medios" los primeros platos están entre 8 y 12 yuanes y los segundos entre 15 y 25.
Son raciones abundantes, por lo que según estéis de apetito, se

pueden pedir un primero para cada uno y un segundo para compartir o más.

- El manejo de los condimentos y la elaboración de salsas, la dosificación del calor junto con el corte de los alimentos, es la auténtica clave de la cocina China. Jugando con ellos cambian los sabores de los platos de forma importante. Así, un mismo plato tiene sabores distintos según el restaurante.
- Los arroces, los huevos, las pastas y las masas es otro tema infinito. En los restaurantes dependiendo de la región suelen poner un bol de arroz cocido o un pan chino como acompañamiento, que viene a ser como un bollo de masa de pan ligeramente horneado y frito.
- Como siempre que visitamos un país "exótico", por precaución se debe evitar consumir alimentos que no hayan sido cocinados, pelar todas las frutas, no tomar verduras frescas que no hayan sido lavadas con agua clorada y esterilizada, adiós a las ensaladas.
- Como curiosidad, los pescados y mariscos que se venden en los mercados y sirven en los restaurantes, están vivos en unas peceras a la vista de los clientes, en donde cada uno elige el pez que más le apetece para comer
- El resto de la oferta gastronómica es absolutamente inmenso. En cualquier sitio puedes encontrar un restaurante con apariencia de restaurante, un puesto, o un personaje con una cesta que contiene cosas de comer. Hasta en los atascos en las carreteras perdidas aparecen.

Consejos

- No dejéis de probar la cerveza china, es suave y entra muy bien
- Si coméis en grupo, recordad que es mejor pedir platos para picar entre todos
- El Nescafé y la leche condensada en la habitación, se agradecen, así como sopas instantáneas
- Que nunca os falte el agua embotellada, para vosotros y para los biberones, tanto en la habitación como en las salidas
- Tener fruta en la habitación, suele ser aconsejable, imprescindible pelarla
- Comprad pastas o tortas de arroz y llevad siempre encima, os puede salvar de más de una llorera
- Por último recordad que se aconseja llevar almax, para el estómago y algo para cortar la descomposición