

¿Sabes cuales son los tipo de cocina profesional?

Escrito por Adraemond - 20/09/2021 21:42

tipos de cocina profesional

Viajar por el mundo y experimentar las diferentes culturas y cocinas es algo con lo que todos soñamos. Bueno, si eres un entusiasta como yo, entonces probablemente sueñas principalmente con probar todos los diferentes tipos de cocinas exóticas, pero el problema es ¿por dónde empiezas? ¿Cómo sabe lo que le gustará y lo que debería probar? ¡Tengo la solución perfecta para ti! Howard Hillmans dedicó prácticamente toda su vida a viajar por el mundo descubriendo las maravillas ocultas de este, a través de la cultura, la gente y la comida, y según él, las diez mejores cocinas del mundo son las siguientes:

10) indonesio

La cocina de Indonesia varía mucho según la región y tiene muchas influencias diferentes. La comida suele ser picante y complejamente sazonada con hierbas aromáticas y especias. "Bland" no existe en su vocabulario.

9) turco

"La cocina turca es un matrimonio culinario del Medio Oriente, y la nación tiene algunos de los cocineros más dedicados y talentosos del mundo". -Howard Hillman

8) tailandés

El tailandés es uno de mis favoritos absolutos; ¡nunca puedes equivocarte! Le aconsejo que si tiene alergia al maní o al coco, verifique los ingredientes antes de ordenar cualquier cosa.

7) español

No existe una verdadera cocina española, sino que se compone de muchas cocinas regionales distintas. De cualquier manera, ¡es AHH-MAAAZING!

6) marroquí

Su plato más popular a nivel internacional es el cuscús y se describe simplemente como "pasta" del tamaño de una bolita hecha con harina de sémola. El cuscús generalmente se coloca debajo de un plato principal.

5) japonés

"Aunque existen cocinas más complejas, ninguna se acerca a la estética culinaria de Japón". Howard Hillman

4) indio

Un poco molesto porque no logró el primer lugar, ya que es mi favorito absoluto, pero el cuarto lugar servirá. La cocina india no es una cocina única, sino una colección de cocinas regionales diferentes; cada uno tiene su propia comida india distinta.

3) italiano

La cocina italiana se caracteriza por su extrema sencillez, con muchos platos que tienen solo de cuatro a ocho ingredientes. Los chefs italianos confían principalmente en la calidad de los ingredientes más que en una preparación elaborada.

2) francés

"En general, la cocina de Francia es la mejor del mundo occidental. Y su cocina clásica y regional es excelente "- Howard Hillman

1) chino

¡Y por supuesto, guarda lo mejor para el final! "El mundo exterior define la cocina china como no una verdadera cocina, sino más bien una combinación de distintas cocinas regionales". - Howard Hillman.
