
Dieta de Myanmar

Autor:

Data de publicació: 18-09-2022

Dieta de Myanmar

Mohinga, fideus d'arròs de sopa de peix, és àmpliament considerat el plat nacional de Myanmar.

Màxim te de llet amb postres.

Myanmar és rica en arròs i la gent menja arròs com a aliment bàsic.[1] Per esmorzar, sovint mengem fideus de sopa de peix, fideus de coco, farinetes de coco, fideus refrigerats, fideus d'arròs refrigerats i diverses pastes fetes amb arròs glutinós, coco i sucre.

Els birmans tenen el costum de beure te al matí. La gent beu te de llet a la casa de te, menja panets de carn, bunyols i bunyols i li agrada beure sopa de filet de peix, farinetes d'ànec, etc.

Les persones birmanes són més frugals en la seva dieta. Sovint se serveix amb salsa de peix i gambes, pebrots, mongetes bullides i fulles de xucrut. La cuina de Myanmar és d'oli, picant, fragant, fresca, àcida i salada. Els mètodes de cocció es fregeixen, es rosteixen, es sofregeixen i es sofregeixen. Els fregits al forn són fàcils de conservar i no cal escalfar-los i poden alleujar la calor. Myanmar té molts rius, rics en peixos i gambes, fàcils de capturar. A Myanmar, hi ha molts aliments elaborats amb peix i gambes. Als birmans els agrada marinar cistelles de bambú en cistelles àcides i sofregir-les amb altres verdures i carn, cosa que és deliciosa.

Myanmar Specialty Foods

Bazun thoke: amanida birmana

Gyin thoke: amanida de gingebre birmà

Khauk swe thoke: amanida de pasta birmana

Htamin thoke: amanida d'arròs de Myanmar

Easy thoke sone: amanida de carbassó d'arròs lila birmà

Naann kyee thoke: curri fregit picant birmà amb fideus de drac
Naann pyarr thoke: amanida de pasta italiana a Myanmar
Shauk thi thoke: amanida de llimona birmana
Samusa thoke: amanida de verdures amb espècies de Myanmar
Nga baung thoke: amanida d'espècies birmanes
Kya zan thoke: patata d'ou d'ànec al curri de Myanmar Amanida de gambes d'hivern en pols d'hivern
Thayet chin thoke: amanida total de mango verd de Myanmar
Tainbaw thi thoke: amanida d'arròs de filet de papaia de Myanmar
Kat kaik: brots de mongetes birmanes i pho de gambes
Kya yoe hinga: sopa de peix de lotus birmana
Kya zan hinga: Myanmar Ming pastilles de peix de gambes pho
Raig de Ngapi: salsa de peix picant fermentada birmana amb sopa de peix salat al curri
Gyaw de Ngapi: arròs de gambes de verí fregit a Myanmar
Hsi htamin: berenar de tamarinde d'arròs glutinós birmà
Mont di: Fideus d'arròs de peix amb salsa de gambes

????

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Myanmar Diet

^ Tan, Desmond, 1966-. Birmània Superstar: receptes addictives de la cruïlla del sud-est asiàtic. Leahy, Kate., Lee, John, 1971- Primer. Berkeley. 2017. isbn 9781607749509. 954719901 OCLC.

[mostrar]

Recopilació
de
documents
d'investigació

Tema Myanmar

[mostrar]

Recopilació
de
documents
d'investigació

Cuina asiàtica

Mohinga, fideus d'arròs de sopa de peix, és àmpliament considerat el plat nacional de Myanmar.

Màxim te de llet amb postres.

Myanmar és rica en arròs i la gent menja arròs com a aliment bàsic.[1] Per esmorzar, sovint mengem fideus de sopa de peix, fideus de coco, farinetes de coco, fideus refrigerats, fideus d'arròs refrigerats i diverses pastes fetes amb arròs glutinós, coco i sucre.

Els birmans tenen el costum de beure te al matí. La gent beu te de llet a la casa de te, menja panets de carn, bunyols i bunyols i li agrada beure sopa de filet de peix, farinetes d'ànec, etc.

Les persones birmanes són més frugals en la seva dieta. Sovint se serveix amb salsa de peix i gambes, pebrots, mongetes bullides i fulles de xucrut. La cuina de Myanmar és d'oli, picant, fragant, fresca, àcida i salada. Els mètodes de cocció es fregeixen, es rosteixen, es sofregeixen i es sofregeixen. Els fregits al forn són fàcils de conservar i no cal escalfar-los i poden alleujar la calor. Myanmar té molts rius, rics en peixos i gambes, fàcils de capturar. A Myanmar, hi ha molts aliments elaborats amb peix i gambes. Als birmans els agrada marinar cistelles de bambú en cistelles àcides i sofregir-les amb altres verdures i carn, cosa que és deliciosa.

Myanmar Specialty Foods

Bazun thoke: amanida birmana
Gyin thoke: amanida de gíngebre birmà
Khauk swe thoke: amanida de pasta birmana
Htamin thoke: amanida d'arròs de Myanmar
Easy thoke sone: amanida de carbassó d'arròs lila birmà
Naann kyee thoke: curri fregit picant birmà amb fideus de drac
Naann pyarr thoke: amanida de pasta italiana a Myanmar
Shauk thi thoke: amanida de llimona birmana
Samusa thoke: amanida de verdures amb espècies de Myanmar
Nga baung thoke: amanida d'espècies birmanes
Kya zan thoke: patata d'ou d'ànec al curri de Myanmar Amanida de gambes d'hivern en pols d'hivern
Thayet chin thoke: amanida total de mango verd de Myanmar
Tainbaw thi thoke: amanida d'arròs de filet de papaia de Myanmar
Kat kaik: brots de mongetes birmanes i pho de gambes
Kya yoe hinga: sopa de peix de lotus birmana
Kya zan hinga: Myanmar Ming pastilles de peix de gambes pho
Raig de Ngapi: salsa de peix picant fermentada birmana amb sopa de peix salat al curri
Gyaw de Ngapi: arròs de gambes de verí fregit a Myanmar
Hsi htamin: berenar de tamarinde d'arròs glutinós birmà
Mont di: Fideus d'arròs de peix amb salsa de gambes

????

A Wikimedia Commons hi ha contingut multimèdia relatiu a: Myanmar Diet

^ Tan, Desmond, 1966-. Birmània Superstar: receptes addictives de la cruïlla del sud-est asiàtic. Leahy, Kate,, Lee, John, 1971- Primer. Berkeley. 2017. isbn 9781607749509. 954719901 OCLC.

Recopilació
de
documents
d'investigació

Tema Myanmar

[mostrar]

Recopilació
de
documents
d'investigació

Cuina asiàtica