

Xinhua Silk Road: Liuyang Steamed Cuisine Creative Food Show findet in Peking statt

Peking (ots/PRNewswire) - - Die Liuyang Steamed Cuisine Creative Food Show, eine Messe für heimische Dampfgerichte aus Liuyang, fand kürzlich in Peking im China Youth Center for International Change statt und zog Besucher aus über 30 Ländern an, darunter Frankreich, die Vereinigten Staaten, Italien und Kolumbien.

"Das hier sind in Kamelienöl fermentierte lokale braune (Liuyang) Bohnen mit Chillipulver und heimisch konserviertem Fleisch." Nach dieser kurzen Einleitung durch die Mitarbeiter macht sich Lydia Taghzouit aus Algerien daran, die Dampfgerichte aus Liuyang zuzubereiten.

Sobald sie den Duft wahrnimmt, der aus dem Dampfgeräter zu ihr dringt, freut sie sich: "Das schmeckt köstlich!"

"Ich kenne den Rhythmus des Lieds Liuyang River und ich mag chinesische Feuerwerke sehr. Ich kann nicht glauben, dass es in diesem magischen Land eine so interessante Küche gibt, mit Speisen, die sich im Handumdrehen zubereiten lassen. Ich möchte wiederkommen, noch mehr Essen probieren und einige Zutaten kaufen, um die Rezepte später mit meinen Freunden zu teilen", so Andres Mora aus Kolumbien.

Während der Show wurden 20 verschiedene Dampfgerichte in vier Runden gekocht und serviert.

Gao Zhi, Leiter des Verwaltungsausschusses vom Liuyang Cultural Industrial Park, sagte: "Die Menschen von Liuyang bewahren den ursprünglichen Geschmack von Speisen, indem sie diese auf einfachste und gesunde Weise zubereiten. Das ist nicht einfach eine Kochmethode, sondern vielmehr eine Lebenseinstellung und Weisheit."

"Indem wir traditionellen Dampfgerichten auf kreative Weise eine kulturelle Note verleihen, möchten wir mehr Menschen die Speisen von Liuyang näherbringen, und hoffen, dass die heutige Veranstaltung zur Internationalisierung der chinesischen Küche beiträgt", fügte Gao hinzu.

Aktuell beläuft sich der Wert von Liuyangs Dampfgerichten (Liuyang

Steamed Cuisine) auf 22 Milliarden Yuan.

Die Liuyang Creative Steamed Cuisine Food Show wurde gemeinsam von der Belt-and-Road-Schulungsabteilung der International Youth University und dem Beijing Centre for International Chinese Education ausgerichtet und vom Verwaltungsausschuss des Liuyang Cultural Industrial Park organisiert.

Siehe ursprünglichen Link: <https://en.imsilkroad.com/p/308067.html>

Foto - https://mma.prnewswire.com/media/968761/liuyang_food.jpg

~

Rückfragehinweis:

Gao Jingyan

+86-13552905167

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR135504/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0038 2019-09-03/09:23

030923 Sep 19

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190903_OTS0038