



# ichingo.app

## راهنمای غذایی چین ۲

غذاهای معروف شهرهای بزرگ چین

سازماندهی شده بر اساس اولویت غذایی — برای هر مسافر

|                                              |                                                                                                                                                          |                                                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <p>گیاهخوار / وگان<br/>بدون گوشت یا ماهی</p> | <p><br/>حلال / بدون گوشت خوک<br/>گوشت گاو، بره، مرغ و غذاهای دریایی</p> | <p><b>بدون محدودیت</b><br/>تمام مواد تشکیل دهنده، تجربه کامل</p> |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|

· ichingo.app جعبه ابزار کامل سفر به چین

# ichingo.app

نحوه استفاده از این راهنما

گوانگژو و گوانگدونگ - غذاهای دیم سام و کانتونی

غذاهای کانتونی، سنتی‌ترین غذای چینی است که بیشترین صادرات بین‌المللی را دارد - با این حال آنچه در ... پیدا می‌کنید گوانگژو شباهت کمی به «غذای بیرون‌پر چینی» دارد. تأکید بر تازگی، سبکی و ... است. طعم‌های طبیعی از مواد اولیه درجه یک.

| قیمت                   | باید امتحان کنید در               | توضیحات                                                                                                                                                                                                                              | ظرف                                                    |
|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ۵ تا ۲۵ ین برای هر غذا | لیانشیانگلو / گوانگژو رستوران     | سنت کانتونی به اشتراک گذاشتن چیزهای کوچک و فراوان غذاهایی با چای. رول برنج بخارپز، کوفته میگو، چار سیو بائو (باربیکیو) نان خوک)، تارت تخم مرغ، کیک شلغم و ده‌ها مورد دیگر بیشتر. برای صبح یکشنبه به یام چا بروید - یک موسسه گوانگژو. | دیم سام (یام) (نه) / دیم سام و چای                     |
| ۸ تا ۲۰ ین             | بین جی / صبح رستوران‌های چای      | ورقه‌های نودل برنجی بخارپز ابریشمی که دور هم پیچیده شده‌اند میگو، گوشت گاو یا گوشت خوک باربیکیو، با روبه شیرین سس سویا، روغن کنجد و هویسین. یکی از شیک‌ترین غذاهای خیابانی چینی. بافت - ابریشمی، لطیف و بادوام - فراموش‌شدنی است.    | چونگ فان (برنج) رول نودل) چانگ فان رول و پاستیل بخارپز |
| ۲۰ تا ۳۵ ین            | رشته فرنگی مک (همچنین در هنگ کنگ) | رشته فرنگی تخم مرغی نازک در ظرفی شفاف و با طعمی شدید آبگوشت خوک و میگو، که روی آن پر از گوشت است وونتون‌های گوشت خوک و میگو. یک گوانگدونگ غذای اصلی صبحانه با طعمی عمیق که به چندین بازدید پاداش دهید.                               | رشته فرنگی وونتون (وونتون فرنگی وونتون)                |
| ۱۲ تا ۲۲ ین            | رنکسین (□□) شونده                 | یک دسر کانتونی از شونده - گرم شیر بوفالو که به صورت پودینگ ابریشمی درآمده است با لایه پوست ظریف روی آن. شیرین، لطیف، عمیق آرامش‌بخش. اغلب با لوبیا قرمز یا سرو می‌شود زنجبیل                                                         | شیر دوپوسته Sheanngpi nǎi                              |
| ۲۰ تا ۵۰ ین            | هر غذای دریایی رستوران            | ماهی تازه کامل بخارپز شده با زنجبیل و پیازچه، با روغن داغ و کمی نمک، کنار میز چیده شده سس سویا. بیان قطعی فلسفه کانتونی: بهترین مواد تشکیل دهنده به کمترین مداخله نیاز دارند.                                                        | کانتونی ماهی بخارپز میله‌ای زنگاریزو                   |

چنگدو و سیچوان - پایتخت ادویه‌ها

غذاهای سیچوان بر پایه مالا (□□) ساخته شده‌اند - ترکیبی از تندى فلفل خشک و طعم بی‌حس‌کننده‌ی ... فلفل سیچوان. یونسکو چنگدو را به عنوان شهر خوراک‌شناسی معرفی کرده است. اگر می‌توانید گرما را تحمل کنید، این ... هیجان‌انگیزترین منطقه غذایی در چین.

| قیمت             | باید امتحان کنید در         | توضیحات                                                                                                                        | ظرف                              |
|------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| ۸۰ تا ۲۰۰ ین/نفر | هایدیلانو / محلی رستوران‌ها | یک قابلمه جوشان از فلفل قرمز و فلفل سیچوان آبگوشتی که در آن گوشت خام، سبزیجات، توفو و کله پاچه می‌پزد. اجتماعی‌ترین وعده غذایی | هات پات سیچوان قابلمه داغ سیچوان |

|  |                                              |                                                                                                                                                                                                                    |             |                                                                 |
|--|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|
|  |                                              | در چین، نیم و نیم قابلمه (半半) را برای...<br>یک طرف تند و یک طرف ملایم.                                                                                                                                             |             |                                                                 |
|  | دکتهای خیابانی /<br>فروشگاههای محلی<br>چنگدو | رشته فرنگی گندم در سس کنجد تند و گوشت خوک<br>سس با سبزیجات کنسرو شده، بادام زمینی، و<br>روغن چیلی. در اصل توسط فروشندگان خیابانی فروخته می‌شد<br>حمل تیرک (担). طعم شدید، سیرکننده‌ی فریبنده.                       | ۱۰ تا ۲۰ ین | دن دن نودل<br>拉麵店                                               |
|  | هر سیچوان<br>رستوران                         | مرغ آبپز سرد با سس مخصوص<br>سس فوق‌العاده‌ای از روغن چیلی، بی‌احس‌کننده<br>دانه فلفل، خمیر کنجد، سیر و سرکه.<br>معنی اسمش «مرغ آب دهان» است - دقیقاً همین‌طور است.<br>به عنوان پیش غذا سرد سرو می‌شود.             | ۲۵ تا ۴۵ ین | آب دهان انداختن<br>مرغ<br>串串香                                   |
|  | سیچوان محلی<br>رستوران‌ها                    | شکم خوک آبپز شده و سپس سرخ شده با تره‌فرنگی، سبز<br>فلفل، و خمیر لوبیا شیرین تا زمانی که<br>کاراملی و کمی سوخته. در نظر گرفته شده توسط<br>بسیاری از سیچوان‌ها به عنوان سیچوان‌های اساسی<br>ظرف.                    | ۲۵ تا ۴۵ ین | گوشت خوک دو بار پخته شده<br>棒棒鸡                                 |
|  | منطقه جاده یولین ۳۰ تا ۸۰ ین                 | سیخ‌های تکی گوشت، سبزیجات، توفو و احشاء که در یک قابلمه<br>مشترک با طعم تند پخته می‌شوند<br>آبگوشت. شما سیخ‌ها را از سینی‌ها انتخاب می‌کنید، هزینه را پرداخت می‌کنید<br>تعداد. غذاهای خیابانی عالی چنگدو<br>تجربه. |             | هایچات<br>(چوانچوان شیانگ)<br>چوانچوان<br>دیگ داغ سیخی<br>شیانگ |

شی آن - پایتخت باستانی و خیابان مسلمانان

غذای شی آن جسورانه، بر پایه گندم و برگرفته از قرن‌ها تجارت در جاده ابریشم است. محله مسلمان‌نشین، مهم‌ترین بخش مقصدی فوق‌العاده برای غذاهای خیابانی در چین برای بازدیدکنندگان غیرچینی.

| قیمت         | باید امتحان کنید در        | توضیحات                                                                                                                                                                                                                      | ظرف                                                      |
|--------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| ۱۲ تا ۲۲ ین  | لائو لیو جیا (老幼家)<br>خانه | نسخه اصلی از ادویه‌های تند و پخته شده به آرامی استفاده می‌کند.<br>شکم خوک در یک نان مسطح ترد و پخته شده. متفاوت<br>از نسخه گوشت گاو حلال - گوشت خوک غنی‌تر است<br>و پیچیده‌تر، غذای خیابانی تعیین‌کننده‌ی<br>استان شانشی.    | روچامو (گوشت خوک)<br>() روچامو (همبرگر چینی) با گوشت خوک |
| ۱۵ تا ۲۵ ین  | هر نوع نودل شی آن<br>مغازه | رشته فرنگی کمربندی بسیار پهن و دست ساز<br>(گاهی اوقات 10 سانتی‌متر عرض) آغشته به روغن چیلی، سیر، و روی<br>آن با کمی روغن داغ پوشانده شده است<br>روی چاشنی‌های خام. معنی کلمه «بیانگ» این است<br>پیچیده‌ترین خط در زبان چینی. | مجرم<br>مجرم<br>رشته فرنگی<br>بیانگ بیانگ میان           |
| ۸ ین - ۱۵ ین | دکتهای خیابانی،<br>شیان    | رشته فرنگی گندم یا برنج سرد با سس چیلی<br>روغن، سرکه سیاه، سیر، نوارهای خیار، و<br>تکه‌های گلوتن. طراوت‌بخش، تند، اعتیادآور.<br>غذای خیابانی تابستانی بی‌ظیر. سریع بخوریدش.                                                  | رشته فرنگی سرد<br>(لیانگپی)<br>لیانگپی                   |
| ۳۰ تا ۶۰ ین  | تانگ شنگ<br>شیانگ (担担)     | به بخش حلال مراجعه کنید - این نمادین‌ترین رستوران شی آن است<br>غذا. نان مسطح ترد که به شکل یک بره غنی پاره شده است<br>سوپ. حتی رستوران‌های غیرحلال هم این را سرو می‌کنند --<br>نوع گوشت بره همیشه حلال است.                  | بره پائومو<br>نان پتا در سوپ گوشت گوسفند                 |

|  |                                                                                                                                                                                   |                        |             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|
|  | کیکهای نرم تهیه شده از پوره خرمالوی رسیده مخلوط با آرد گندم، پر از لوبیای شیرین رب یا کنجد، سرخ شده در ماهیتابه تا طلایی شود. یک شی آن طعم ویژه فصلی - بسیار شیرین، شبیه مچی بافت | غرفه‌های محله مسلمانان | ۵ تا ۱۰ این |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------|

شهرهای بیشتر — غذاهای ویژه منطقه‌ای

| قیمت                       | توضیحات                                                                                                                                                                                                               | شهر                                    | ظرف                                                              |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| ۸ این - ۱۸ این             | رشته فرنگی برنجی نرم در استخوان خوک و آبگوشت گپاهی، که روی آن گوشت خوک پخته شده، لوبیا ترشی، بادام زمینی و سس چیلی قرار دارد. برای صبحانه، ناهار و شام خورده می‌شود. به طرز فریبنده‌ای سبک اما رضایت‌بخش.             | برنج<br>گویلین (گوانگشی)               | گویلین<br>رشته فرنگی<br><small>رشته فرنگی برنجی گویلین</small>   |
| ۷ تا ۱۵ این                | رشته فرنگی گندم داغ را با ... مخلوط کنید خمیر کنجد، سویا، روغن چیلی، و ترچه کنسروی. بدون آبگوشت - سس هر تار مو را می‌پوشاند. صبحانه ووهان وسواس فکری.                                                                 | ووهان (هونی)                           | رشته فرنگی خشک و گرم<br><small>رشته فرنگی داغ با سس گندم</small> |
| ۵۰ تا ۱۲۰ این برای هر اردک | اردک نمک سود شده، آبپز و خشک شده در هوا - پوست رنگ‌پریده، گوشت متراکم، طعم خالص. متفاوت از لاک‌های پکن نسخه. فروخته شده بر اساس وزن از خیابان فروشندگان. یک موسسه نانچینگ.                                            | نانچینگ (جیانگ سو)                     | اردک<br>کباب (نانچینگ)<br><small>اردک نمک سود شده</small>        |
| ۲۵ تا ۶۰ این               | یک کاسه بزرگ آبگوشت داغ در حال جوش که مواد خام را آبپز می‌کنید کنار سفره - رشته فرنگی برنج، مرغ، سبزیجات، تخم مرغ. یک وعده غذایی نمایشی و تشریفاتی یا ریشه در یونان افسانه.                                           | عبور از-<br>یونان<br>نودل پل (گونمینگ) | رشته فرنگی پل یونان                                              |
| ۵ این - ۱۲ این             | توفوی تخمیر شده سرخ شده - سیاه براق از ماریناد تخمیر، ترد بیرون، درون مذاپ. سرو شده با سس چیلی. بوی تندی دارد؛ طعمش فوق‌العاده‌ست. خیابان هونان آیکون غذا.                                                            | چانگشا (خود)                           | توفو<br>بدبو (چانگشا)<br><small>توفوی بدبو</small>               |
| ۲۰ تا ۴۰ این               | برنج معطری که با گوشت بره، هویج، پیاز، کشمش و زیره پخته می‌شود. یکی از سیرکننده‌ترین غذاهای تک کاسه‌ای چین. نقطه کانونی غذاهای اویغوری.                                                                               | بره سین کیانگ / پلو سراسری             | برنج دستچین شده                                                  |
| ۸ این - ۱۵ این             | رشته فرنگی نازک گندم در آبگوشت آتشین روغن چیلی، بادام زمینی، کنسرو شده سبزیجات، خمیر کنجد، سیر، و سرکه. اغلب به عنوان بهترین رشته فرنگی در آن شناخته می‌شود چین به روایت مردم محلی. ساعت ۸ صبح غذا بخورید تجربه اصیل. | چونگ‌کینگ                              | چونگ‌کینگ<br>شیانومیان<br><small>رشته فرنگی چونگ کینگ</small>    |
| ۴۰ تا ۱۰۰ این              | ماهی خام آب شیرین که به نازکی کاغذ برش داده شده، همراه با زنجبیل، پیازچه و ... سرو می‌شود روغن کنجد. پاسخ کانتونی به                                                                                                  | شونده (گوانگدونگ)                      | شونده<br>ماهی آب شیرین<br><small>شونده ساشیمی</small>            |

|  |  |                                              |  |
|--|--|----------------------------------------------|--|
|  |  | ساشیمی. موجود در شونده و رستوران‌های گوانگژو |  |
|--|--|----------------------------------------------|--|

مرجع سریع -نقشه غذای شهر

| سطح ادویه                                       | باید امتحان کنید                                    | گیاهی / حلال / بدون گوشت خوک                                     | شهر        |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------|
| خفیف                                            | اردک پکنی، ژاجیانگمیان                              | خیابان نیوجیه مسلم؛<br>هات پات گوشت گوسفند                       | پکن        |
| خفیف                                            | Xiaolongbao<br>Shengjianbao، خرچنگ مودار            | رستوران‌های حلال در<br>هونگکو                                    | شانگهای    |
| خفیف                                            | دیم سام / بام چا،<br>چونگ فان، وونتون<br>رشته فرنگی | غذاهای دریایی به طور گسترده در دسترس هستند<br>(بدون گوشت خوک)    | گوانگژو    |
| خیلایات، دن دن نودلز،<br>تندچوانچوان شیانگ      |                                                     | محدود - با دقت بررسی کنید                                        | چنگدو      |
| محل مسلمانان، کباب،<br>رشته فرنگی، سیخ کباب بره |                                                     |                                                                  | شیآن       |
| آشپزهای فرنگی، مرغ،<br>خفیف                     |                                                     |                                                                  | گویلین     |
| رشته فرنگی خشک و داغ، دویی<br>(کیوتو بیسلی)     |                                                     | محدود - بررسی کنید                                               | ووہان      |
| هات پات چونگ کپینگ،<br>نودل شیانگ               |                                                     | محدود - بسیار سنگین                                              | چونگ کپینگ |
| اردک نمک سود، خون اردک<br>خفیف، کوفته بخارپز    |                                                     | تخم اردک نمک سود شده،<br>اردک عموما حلال نیست<br>غذاهای اسمالتوس | نانچینگ    |
| عبور از پل<br>خفیف<br>رشته فرنگی، پنیر یوننان   |                                                     | حلال                                                             | یوننان     |

**نکته:** برای غذا خوردن در دکه‌های غذای خیابانی و رستوران‌های محلی، روزانه ۵۰ تا ۱۰۰ این (۷ تا ۱۴ دلار) در نظر بگیرید - شما خیلی خوب غذا خواهد خورد.

صبحانه بهترین وعده غذایی برای خوردن در خیابان‌های چین است: جیان‌پینگ در پکن، چئونگ فان در گوانگژو، شیانولونگباؤ در شانگهای، رشته فرنگی داغ و خشک در ووہان.

اپلیکیشن ichtingo بهترین اپلیکیشن‌های غذایی برای چین را فهرست می‌کند - از جمله Dianping (大众点评), Yelp و Meituan برای بررسی رستوران‌ها و رزرو.

منوهای سفارش حضوری با عکس در اکثر رستوران‌های چینی استاندارد هستند - حتی بدون ... چینی، تقریباً در هر جایی می‌توانید خوب غذا بخورید.

**ichingo.app**

جعبه ابزار کامل شما برای سفر به چین

