

Dünya Mutfakları Hakkında Bunları Biliyor musunuz?

Yemek pişirirken kullanılan ilk baharatlar arasında deniz tuzu, karabiber ve tarçın bulunuyor.

Çin'de yemekler geleneksel olarak vok adı verilen derin tavalarda kızgın yağda pişiriliyor.

Çin, Kore ve Japonya gibi Asya ülkelerinde çorba dışındaki tüm yemekler yemek çubuklarıyla yeniyor.

Dünyanın çeşitli yerlerinde tırtıl, çekirge, ipek böceği, yabanası ve ağustos böceği gibi hayvanlar yiyecek olarak tüketiliyor.

Romanya, İsviçre, Fransa gibi Avrupa ülkelerinde içme suyu yerine genellikle maden suyu tercih ediliyor.

Kazakistan'da çaylar fincanlarda genellikle yarım olarak getiriliyor. Yarım bardak çay sohbetin devam edeceği, tam bardak çaysa bir an önce içilip gidilmesi gerektiği anlamına geliyor.

İtalya'da kapuçino adı verilen kahve sadece öğleden önce içiliyor.

Güney Kore'de yemeğe her zaman sofradaki en yaşlı kişi başlıyor.

Çinliler konuk olarak gittikleri evlerde yemeklerini yarım bırakıyorlar. Çünkü Çin'de tabaktaki yemekleri tamamen bitirmek yeterince doyulmadığını gösteriyor. Bu da ev sahibine hakaret sayılıyor.