SALSE CINESI

SALSA AGRODOLCE
Mescolare 1 tazza di acqua, ½ tazza di aceto, ½ tazza di zucchero, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 cucchiaio di brodo di pollo, 1 cucchiaio di farina di mais e portare ad ebollizione. Cuocere per qualche minuto fino a quando inizierà ad addensarsi. Lasciar freddare.

SALSA DI PRUGNE
Frullare 400 gr di prugne in scatola con tutta la loro acqua di vegetazione. Unire ½ tazza di aceto, 1 cucchiaino di zucchero, ½ cucchiaino di 5 spezie, 2 cucchiaini di fecola di mais e portare ad ebollizione. Cuocere per qualche minuto fino a quando inizierà ad addensarsi. Lasciar freddare.

SALSA DI SOIA
Unire 140 ml di salsa di soia, 30 ml di aceto bianco, 20 gr di zucchero, 15 gr di zenzero tritato, 9 gr di aglio, 9 gr di olio piccante e lasciare a macerare almeno 1 ora prima di utilizzarla.

SALSA ALLO ZENZERO
Unire 1 dadino di zenzero fresco, grattugiato finissimo oppure pestato al mortaio
3 cucchiai di aceto di riso, 2 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaio di olio di sesamo e lasciare a macerare almeno 1 ora prima di utilizzarla.

SALSA AL SESAMO
Unire 3 spicchi di aglio pestati al mortaio o grattugiati finissimi, 2 cucchiai di pasta di sesamo (oppure burro di arachidi), 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di miso scuro, 1 cucchiaino di aceto di riso, 1 pizzico di peperoncino in polvere, 2 cucchiai di acqua e lasciare a macerare almeno 1 ora prima di utilizzarla.

SALSA AI CIPOLLOTTI
Ingredienti
Unire 1 cipollotto mondato e tritato, 2 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaino di olio di sesamo, 1 cucchiaino di pepe di Sechuan, 1 cucchiaio di acqua e lasciare a macerare almeno 1 ora prima di utilizzarla.

SALSA ALLA SENAPE
Unire 1 cucchiaio di senape piccante, 2 cucchiai di salsa di soia, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaino di olio di sesamo e lasciare a macerare almeno 1 ora prima di utilizzarla.

La cucina cinese è avvolta da una serie di salse che accompagnano la maggior parte dei piatti. La salsa principe è la salsa di soia, ricca di antiossidanti e proprietà digestive. La salsa agrodolce nasce come salsa del popolo per la povertà dei suoi ingredienti. Sebbene esistano molti tipi di salsa di soia, tutte consistono in un liquido di colore brunastro e dal gusto terroso e salato utilizzato come condimento direttamente sul cibo in cottura o servito a parte per essere aggiunto sul cibo già cotto.