

Anleitung der Pekings traditioneller Küche

"ESSEN" IN PEKING

Tourismusempfehlung
in Beijing,
Sonderausgabe 1



Beijing städtliches Kultur und Tourismus Buero

Beijing Municipal Culture and Tourism Bureau

© 2019 Visit Beijing All Rights Reserved

Einführung in Pekings traditionelle Küche

Als eine historisch und kulturell bekannte Stadt hat Peking einen einzigartigen historischen Hintergrund, der eine Esskultur mit charakteristischen Merkmalen und einzigartigen Aromen gebildet hat.

In Peking können Sie nicht nur die kaiserliche Mahlzeit genießen, sondern auch die Volksküche der einfachen Menschen probieren und auch die authentischen alten Pekings Snacks in den Hutongs genießen.

Peking auf der Zunge lässt sich enkwürdig und unvergesslich. Sie werden sich hier bestimmt gut unterhalten.

Essen in Peking, in dieser Ausgabe werden Sie unbedingt nicht zu verpassende traditionelle Spezialitäten empfehlen, wenn Sie nach Peking zu kommen.



Höhepunkte



Palastküche

Klassische Empfehlung: Gebratene Ente
Essenspositionierung: 6 Beijing Palace
Restaurants



Volksküche

Klassische Empfehlung: Fleisch in Kupfertopf
Essenspositionierung: 6 authentische Peking-
Aromen-Restaurants



Pekings Vorstadtküche

Yanqing Tofu-Bankett
Fisch aus Miyun Reservoir
Changping Frühlingskuchen-Bankett





Einführung in Palastküche

Als eine alte Hauptstadt von 6 Dynastien besitzt Peking die königliche Palastkaiserdiät, die das höchste Niveau der chinesischen Diät darstellt. Peking Palastküche ist streng in der Wahl der Materialien, und fein in der Herstellung und schön in der Erscheinung. Die Verkostung der Palastküche ist nicht nur ein Prozess des Genießens von Speisen, sondern auch ein Prozess des Erlebens von königlichem Temperament und Luxus, und es ist auch der Prozess, die herausragendsten Gerichte der Welt zu erleben.





Klassische Empfehlung Gebratene Ente

Peking Gebratene Ente, berühmt im In- und Ausland, ist ein Fest der Hofkaiserlichen Küche und ist ein Modellessen des Staatsbankett-Tisch. Neben der traditionellen Essensart, Entenscheiben und Entensuppe zu genießen, maximiert das "Voll-Ente-Fest" den Geschmack von Entenfleisch, um die Geschmacksknospen der Gäste zu befriedigen, wie die vier Schätze in der Ente und die Pekinger Entenbrötchen, usw.

Empfehlung zu den Restaurants mit gebratener Ente



Quan Ju De

Altehrwürdige Marke von gebratener Ente für Staatsbankett und Empfangen der ausländische Gäste

Address: Qianmen Straße Nr. 30,
Dongcheng Distrikt, Peking



Bian Yi Fang

Die einzige altehrwürdige Marke der "in Ofen" gebratenen Ente in Peking

Address: Xianyukou Straße Nr. 65,
Dongcheng Distrikt, Peking



Da Dong

Fortgeschrittene gebratene Ente in einer neuen Stil

Address: Jinbaohui Einkaufszentrum 5/F,
Jinbao Straße Nr. 88, Dongcheng
Distrikt, Peking



Si Ji Min Fu

Hausgemachte Ente in Hutong

Address: Neben dem Osttor der Verbotene
Stadt, Nanchizi Straße Nr. 11,
Dongcheng Distrikt, Peking

Empfehlung von Palast Küche Restaurants



Fang Shan Restaurant

Es befindet sich im kaiserlichen Garden Beihai Park im Zentrum von Peking und ist das berühmteste alte Palast Küche Restaurant in der Stadt. Es ist in- und ausländisch bekannt mit seinen Palast Küchen wie "Volles chinesisches Bankett" und kaiserliche Nachtsche, usw.

Adresse: Beihai Park Nordtor (Neben Jiulongbi), Jingshan Weststraße, Xicheng Distrikt, Peking



Ting Li Guan

Er befindet sich im Yiheyuan, dem kaiserlichen "Sommerpalast", den der Kaiser Qianlong zum Geburtstag seiner Mutter errichtet hat. Er ist bekannt für seine Palast Küche und die Palast nährnde Küche.

Adresse: Südlich des Wanshou Berges, Sommerpalast Park, Kunminghu Straße, Haidian Distrikt, Peking



Tan Jia Cai

Ein Familienfest von Tan Zongjun, einem Beamte in der späten Qing-Dynastie, hat die kantonesischer und pekingischer Küche gemischt. Er war gut bei der Suppe, die acht Schätzen im Meer mit kleines Feuer kocht. Es ist eines der berühmtesten offiziellen Gerichte in China.

Adresse: Peking Restaurant, Block C 7/F, Dongchang'an Straße Nr. 33, Dongcheng Distrikt, Peking



Yuxiandu Museum von Palast Küche

Es hat das Museum von kaiserlichen Gerichten, das Erlebsdrama von kaiserlicher Küche, kaiserliche Mahlzeit und der DIY Unterricht der Kaiserlichen Snacks in einem integriert und bietet ein umfassendes kaiserliches Gerichtserlebnis wie "Sehen, Essen, Lernen und Spielen".

Adresse: Xisihuan Nordstraße Nr. 117 Nordtor, Haidian Distrikt, Peking



Bai Jia Da Yuan

Der Vorgänger der Baijiadayuan ist der Garten von Liqin Fürst in Qing-Dynastie. Jetzt ist es ein nationales sonderklassiges Restaurant für kaiserliche Küche und offizielle Küche mit der Gartensstil der Qing-Dynastie und wird als "Neuer Palast" in der Hauptstadt genannt.

Adresse: Suzhou Straße Nr. 15, Haidian Distrikt, Peking



Na Jia Xiao Guan

Ein Peking Küche Restaurant mit herausragenden offiziellen Gerichten, befindet sich im Geschäftsviertel des CBD und bietet Seladon-Besteck, malerische Penthäuser, viereckige Innenhöfe, Holztische und -stühle und andere Details, die die edle Eleganz der Regierung mit dem traditionellen Beijinger Geschmack ingenious verbinden.

Adresse: Xisihuan Nordstraße Nr. 117 Nordtor, Haidian Distrikt, Peking

Einführung in Volksküche

Obwohl es keine exquisite Handwerkskunst und fortschrittliche Zutaten in der Palastküche gibt, bewahrt die Pekings Volksküche die kulinarischen Erinnerungen der gewöhnlichen Menschen von Peking und repräsentiert die Kultur des Essenslebens der Pekingener.



Klassische Empfehlung

Gekochtes Fleisch in Kupfertopf

Gekochtes Fleisch in Kupfertopf in Peking ist eine traditionelle Peking-Küche, die in Peking aufgestiegen ist und zu den beliebtesten Pekings Wintergerichten zählt: Sie kann Menschen aufwärmen und eine lebhaftere Atmosphäre schaffen. Wenn man das gekochte Fleisch in Kupfertopf essen, sollen sie auf die Brühe, handgeschnittenes Fleisch, Kupfertopf, drei Würzen, und den süßen Knoblauch achten. Er ist lecker und einzigartig.

Empfehlung zu den Restaurants mit gekochtem Fleisch im Kupfertopf



Dong Lai Shun

Pekings bekanntestes alte Marke für gekochtes Fleisch im Kupfertopf

Adresse: Wangfujing Straße Nr.198, Dongcheng Distrikt, Peking



Nan Men Shuan Rou

Die alte Marke für das thentischste gekochte Fleisch bei Houhai

Adresse: Shichahai Nanguanfang Hutong Nr. 1, Xicheng Distrikt, Peking



Ju Bao Yuan

Das berühmteste alte Restaurant auf der Niujie

Adresse: Niujie Nr. 5-2, Xicheng Distrikt, Peking



Yi Tiao Long Restaurant

Alte Marke für gekochtes Fleisch auf der Qianmen Straße

Adresse: Shichahai Nanguanfang Hutong Nr. 1, Xicheng Distrikt, Peking

Köstliches in Pekings Hutong

Hutong ist ein Lebensort für normale Bürger in Peking und trägt die historischen Veränderungen der Stadt. Pekings Hutongs machen nicht nur Spaß, sie haben auch die Pekings endlosen Geschichten und Geschmäcke in den verpassenden Jahren versteckt.



Empfehlung zum Hutong-Essen

Altes Pekings traditionelle Snacks



Eselrolle



Süßigkeitenrolle



Creme frittierter Kuchen

Altes Pekings Straßenlebensmittel



Kandierte Früchte



kandierte Kastanien



gebackene Süßkartoffeln

Altes Pekings klassisches Lebensmittel



Frittierte Nudeln



Mending Fleischküchlein



geschmorte und gebratene Leber

Altes Pekings Frühstück



Bohnenpaste



Krapfen



Pfannkuchen

Altes Pekings Getränke



Porzellanjoghurt



Saure Pflaumensuppe



Beibingyang

Altes Pekings Essstraße

Qian Men Xian Yu Kou

Die alte Pekings Straße außer der Meridian-Tor der Tianmenmen, liegt im Zentrum der Stadt und serviert traditionelle Pekings Küche sowie alte Peking-Snacks und andere Pekings Gerichte.



Niu Jie

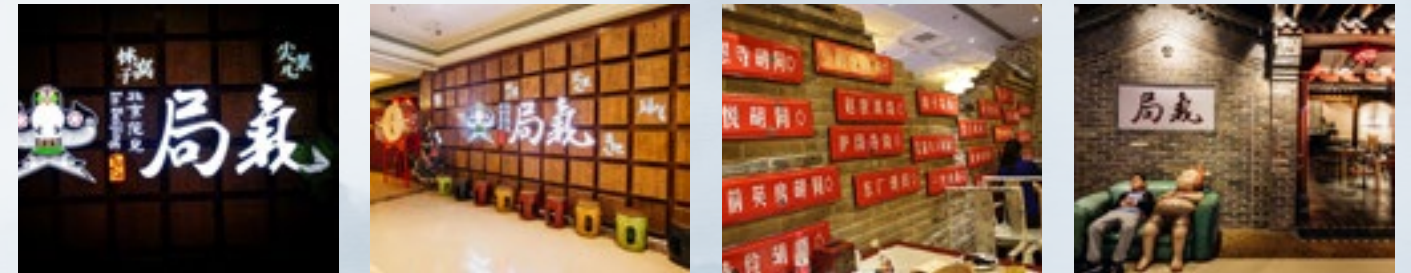
Huimin sammelte sich in dieser Gegend in Beijing. Entlang der Straße gibt es eine Reihe von islamischen alten Marken, die eine Vielzahl von Halal-Küche bieten. Jedes Jahr ist das Eid al-Fitr voll mit Menschen und Halal-Essen wird entlang der Straße verkauft, voller reicher und lebhafter festlicher Atmosphäre.



Authentisches Restaurant mit Pekings Geschmack

Ju Qi

Adresse: Peking Fangdongqu Gebäude 5 3/F, Dongcheng Distrikt, Peking



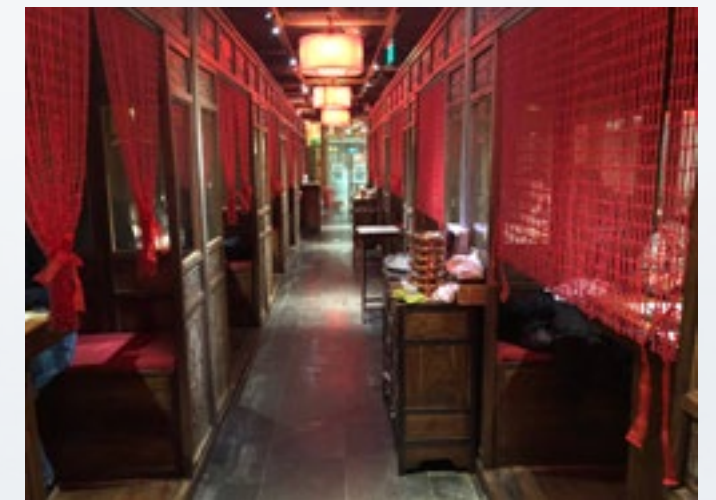
Si Shi Tong Tang

Adresse: Fulishuangzizuo A 1/F, Dongsanhuan
Mittelstraße Nr. 59, Peking



Tu Ye

Adresse: Xinyanshajinjie Einkaufszentrum 7/F,
Wangfujing Straße Nr. 301, Dongcheng
Distrikt, Peking



Pekings altbewährte Esssmarke



Dou Yi Chu

Douyichu wurde vom Kaiser Qianlong benannt, und die köstliche Küche Shaomai, die der chinesischen Seidenblume ähnelt, ist ein berühmter Snack in Peking und beliebt bei Beijingern und Touristen.

Adresse:

Qianmen Straße Nr. 38, Dongcheng Distrikt, Peking

Sha Guo Ju

Shaguoju ist das einzige alte Restaurant im alten Peking, das die Manchu-Küche betreibt. Es hat eine Geschichte von mehr als 270 Jahren und ist berühmt für das köstliche Verbrennen und Kochen von weißem Fleisch.

Adresse:

Xisi Südstraße Nr. 60, Xicheng Distrikt, Peking



Qing Yun Lou

Qingyunlou ist Pekings erstes High-End-Lucai-Restaurant und befindet sich an der Küste von Shichahai, der ein Agglomerationsort von altes Pekings Kultur ist. Qingyunlou ist auch eines der "acht Gebäude" von Pekings Küche.

Adresse:

Qianhai Ostküste Nr. 22, Shichahai, Xicheng Distrikt, Peking

Altes Pekings Imbisse

Huguosi Imbisse

Adresse: Huguosi Straße Nr.68, Xicheng Distrikt, Peking



Jinfang Imbisse

Adresse: Xianyukou Straße Nr. 85, Dongcheng Distrikt, Peking



Einführung in Pekings Vorstadtküche

Der selbstfahrende Peking-Ausflug ist eine modische Unterhaltungsweise am Wochenend oder in der Freizeit, in dem Sie nicht nur die Natur bewundern können, sondern auch in das Bauerndorf einkehren und die authentische Pekings Vorstadtküche mit örtlichen frischen Materialien probieren können.



Empfehlung zur Pekings Vorstadtküche



Yan Qing

Tofu-Bankett

Yanqingliugou Tofu-Bankett ist ein berühmtes traditionelles Pekings Vorstadtgericht. Es verwendet Tofu als Hauptmaterial, um alle Arten von Gerichten zu kochen. Es besitzt die Wirkung zum Schönmachen und Nähren, ist eine typische Pekings ländliche Vorstadtküche.

Adresse: Liugou Dorf, Jingzhuang Gemeinde, Yanqing Distrikt, Peking



Miyun

Fisch aus Reservoir

Fisch aus Miyun Reservoir ist eine berühmte Spezialität von der Pekings Vorstadt. Jedes Jahr fischt man von Mitte September an, und man kann den köstlichen Fisch aus Miyun Reservoir für etwa 5 Monate genießen.

Adresse: Lebensmittelstraße, Xiwengzhuang, Miyun Distrikt, Peking



Changping

Frühlingskuchen-Bankett

Jeden Frühling wurden die alten Kaiser nach Kangling kommen, um das "Zhengde Frühlingskuchen-Bankett" zu probieren. Man legt gebratenes Schweinefleisch, Zwiebel und Lauch Rührei, gebratene Sojasprossen, gebratene Glasnudel und andere Beilagen in die Pfannkuchen und wickelt sie ordentlich. Ein kleines Bissen wird Ihre Lippen und Zähne duften lassen.

Adresse: Kangling Dorf, Shisanling Gemeinde, Changping Distrikt, Peking



Kontaktieren Sie uns

Wenn Sie verwandte Reiseprodukte und Dienstleistungen haben oder verwandte Informationen konsultieren möchten, kontaktieren Sie uns bitte.

Beijing Tourism Commission Offizielle E-mail: visitbeijing@whlyj.beijing.gov.cn



Weibo

Peking
Tourismusentwicklung
Committee



WeChat

Peking
Tourismusentwicklung
Committee
Peking Tourismus



Offizielle Webseite

<http://www.visitPeking.com.cn/>

