



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA AMERICANA

DEFINICIÓN DE LA COCINA AMERICANA, MAPA DE
LA COCINA AMERICANA

PROFESORA.

MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA.

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

19 DE MAYO DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

COCINA AMERICANA

La gastronomía de Estados Unidos corresponde a una mezcla muy variada y algo de otras gastronomías, esto es así debido a que es un país creado fundamentalmente de inmigrantes procedentes de diferentes países de Europa, Asia, África, y otros países. Podría denominarse como autóctona la gastronomía de los indígenas de Norteamérica y el resto es una fusión de diferentes culturas gastronómicas llevadas a diferentes extremos, por una parte, está la "fast food" llena de su atractivo marketing, por otra parte, está la comida tradicional fundamentada en las tradiciones ganaderas de antaño, tanto de ganado vacuno como ovino y caprino.

Los alimentos extranjeros más populares son Italia, seguida de la China y la de sus vecinos de México. En la realidad, la definición de la "comida tradicional de Estados Unidos" es difícil. Puede proceder de las experiencias culinarias de los nativos, existentes antes de la colonización de las tierras. Ciertamente que los Estados Unidos usan ingredientes como el pavo (tradicionalmente en el Día de Acción de Gracias, en otros tiempos también), el maíz, las habas, el girasol, las patatas, los pimientos y diversas formas de pepinos eran típicos en la dieta culinaria de los indios nativos y son hoy en día ingredientes muy celebrados en las especialidades culinarias estadounidenses regionales.

También, usan técnicas de cocina e ingredientes culinarios de los inmigrantes al país. Aun así, no está bien establecido que tipo de comida debe ser considerada estadounidense y cual no.

Sobre estos ingredientes procedentes de los indios nativos norteamericanos se fueron añadiendo con el tiempo otras costumbres culinarias e ingredientes procedentes de los grupos de inmigrantes que llegaron masivamente y que procedían de Europa, Asia, África, etc. Todos ellos portaban sus costumbres e ingredientes que con el tiempo se fueron mezclando, es por esta razón por la que muchos platos tradicionales estadounidenses poseen una raíz originaria en las gastronomías de otros países. Algunos de estos son las tartas de manzana, la pizza, las runzas, el chowder y las hamburguesas todas ellas con un común origen en

platos de las cocinas europeas. Otro ejemplo puede ser la cocina tex-mex que se funde con la cocina mexicana y española dando lugar a chili con carne y a variantes como los tacos en tortilla dura o tostadas.

Los sándwiches son mundialmente conocidos tal vez por saber mezclar con inteligencia dos ingredientes básicos carne y pan, produciendo las hamburguesas o el sloppy joe. En algunos casos el maíz tiene un papel muy importante. Algunos de los platos más representativos son:

- Algodón de azúcar
- Alitas Bouchet
- Aros de cebolla
- Boston baked beans
- Brownies
- Buffalo Wings
- Carne de búfalo
- Cóctel de Camarones
- Costillas de Cerdo
- Cheeseburger
- Cheesesteak
- Chicago-style pizza
- Chicken pot pie
- Chili con carne
- Chocolate chip cookies
- Clam chowder
- Cereal para desayuno
- Cena de Acción de Gracias (Pavo horneado, con salsa de arándanos, etc.).
- Cupcake
- Donuts
- Fudge
- Galletas Newtons
- Sémola de maíz, o polenta de maíz

- Hamburguesa
- Hoagie
- Hot dog
- Huevos con Tocino
- Jambalaya
- Jellybeans
- Maíz
- Malvavisco
- Manteca de cacahuete
- Pancake bañados en jarabe de arce
- Palitos de mozzarella
- Palomitas de maíz
- Pastel de Calabaza
- Pastel de Pecanas
- Pecan pralinés
- Pollo frito
- Pollo General Tso
- Pop Tarts
- Puré de Manzana
- Queso crema
- Sandwich de Hot Dog
- Sandwich de manteca de cacahuete y jalea
- Scrapple
- Shoo-fly pie
- Sloppy joe
- Spam
- Sundae
- Pastel de batata
- Tarta de manzana
- Twinkies
- Waffle

MAPA

