

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA AMERICANA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA AMERICANA.

SEMESTRE: 6°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 19 DE MAYO DEL 2021

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 (véase: *Historia de la hamburguesa*) 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.

La gastronomía de los Estados Unidos corresponde a una mezcla muy variada y algo interpretada de otras gastronomías nacionales, 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 indios nativos 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. Las comidas extranjeras más famosas son la China y la de sus vecinos de México.

Ingredientes: 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 entre otros.