

UNIVERSIDAD DEL SURESTE



Lic. Gastronomía

**Chef: Andrea Del Rosario Henning
Fonseca**

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Americana

Tema: Canadá

Grado: 6to cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 27/05/2021

Villa flores, Chiapas

La gastronomía de Canadá tiene una base aborígen que se fue nutriendo con las culturas gastronómicas de las diferentes comunidades que fueron habitando el país a lo largo del tiempo. Es por estas fusiones que la gastronomía de Canadá es variada y gustosa. Las cocinas con más influencia en la gastronomía de Canadá son la francesa y la inglesa, aunque hoy en día pueden degustarse distintos platos internacionales como platos típicos de la cocina italiana, china o caribeña.

La gastronomía de Canadá no es homogénea en todo el país, sino que cada región canadiense posee una cultura gastronómica particular que surge del aprovechamiento de los productos típicos de la zona. Esto se debe a la enorme extensión de territorio que ocupa el país, lo que da como resultado una gran variedad de costumbres culinarias. Así, en la ciudad de Toronto, donde se mezclan más de 60 comunidades, predominan las costumbres de las cocinas china e italiana en materia gastronómica.

En el Estado de Terranova el bacalao y el pastel de aleta son los platos más populares, mientras que en toda la costa atlántica se pueden degustar excelentes pescados y mariscos. La ciudad de Quebec es famosa por su gastronomía de influencia francesa, y son muchos los restaurantes que ofrecen los platos más típicos de la cocina gala con ciertos toques americanos. Por su parte, en las regiones de las praderas es típico probar sus excelentes carnes, mientras que en la Columbia Británica el salmón es el protagonista absoluto. En los territorios del norte hay que probar el abadejo gris y la trucha del Ártico.

La cerveza canadiense es de buena calidad. Hay diferentes marcas y tipos, como las Pilsner y la de tipo alemán. El vino se produce en las regiones de Ontario y de la Columbia Británica y resulta de una calidad aceptable.

El trigo es el cultivo más común, pero también están presentes otros como la colza o canola, el lino, centeno, avena, guisantes, mijo, y cebada. Mención especial merecen las lentejas. Canadá es el principal exportador del mundo y, dentro del país, Saskatchewan es el primer productor. Todos estos ingredientes forman parte de una variedad de platos típicos de la zona, particularmente de los que reciben las influencias de las primeras naciones.

Fiddleheads (brotes de helecho)



Se trata de una de las principales comidas típicas de Canadá compuesta por hojas tiernas de helechos que permanecen enrolladas. Se preparan con pollo, patatas y algunos vegetales. Las hojas de helecho son ricas en ácidos grasos omega 3 y 6 y contienen elevados porcentajes de hierro y mucha fibra, compuestos que hacen de este platillo (preparación tradicional de Nueva Brunswick) uno muy bueno para la salud.

Macaroni and Cheese



Comida patentada y comercializada por la empresa de alimentos Kraft en Estados Unidos y Canadá, desde 1937.

Aunque es un platillo simple y sencillo que consiste en macarrones con queso, se ha ganado un lugar entre las comidas típicas canadienses por su alta demanda en el país.

Montreal bagels

Comida típica de Canadá compuesta por un pan salado y crujiente conocido como bagel o beigel. Un alimento parecido a los donuts cocidos en agua antes de ser horneados. En Montreal se preparan a mano y se hornean en hornos de leña, ganando un sabor dulce pero sin ser una golosina.



Poutine

La herencia francesa está presente en esta comida típica de Canadá, que consiste en patatas fritas bañadas con queso cheddar y salsa de carne.

El queso se coloca con las patatas recién fritas y enseguida se vierte la salsa de carne caliente. Así se derrite el queso y las patatas ablandan un poco más.

El poutine está catalogada como una comida rápida preparada en restaurantes, puestos callejeros y en comedores escolares. También lo puedes pedir en las cadenas de comida rápida como McDonald's, KFC y Burger King.



Sándwich boeuf fumé

Otra herencia de Francia cuyo nombre del platillo significa “ternera ahumada”. Está compuesto por dos tajadas de pan de centeno o integral relleno con ternera ahumada y pepinillos, aderezado con mostaza. Se sirve con ensalada de col o repollo.



Vino de hielo

Se trata de una bebida típica de Canadá elaborada con uvas heladas, es decir: Las cosechadas y procesadas sin descongelar. Cabe señalar que esta bebida es posible, gracias a los extremos climas fríos que azotan algunas zonas de Canadá.



Café

Canadá es el tercer país que más consume café en el mundo y por ello se ha vuelto una peculiar bebida de la región, y como bien mencionamos hace unos ratitos, este país tiene temporadas de frío muy extremas, por ello no nos debe sorprender que el café se encuentre en su lista de bebidas populares.

César

César es el nombre que recibe un coctel de Canadá que se elabora con jugo de clamato, (mezcla de jugo de tomate y caldo de almejas), salsa inglesa, salsa picante y vodka, además al vaso donde se servirá se le coloca sal en el borde y se adorna con una rodaja de limón y una rama de apio.

Absenta de Montrial

Montreal es una de los lugares más característicos de Canadá, y de hecho es el punto inicial para vacacional en este país y una bebida que es originaria de aquí es la Absenta de Montrial, el cual se elabora con la planta de artemisa (ajenjo) y es una bebida considerada un tesoro nacional de Canadá.