

این مقاله در ادامه ی [مقاله ی پیشین](#) قرار می گیرد و قصد دارد تا به تحلیل و بررسی دیگر [غذا های برنجی](#) در جهان، با توجه بیشتر به قاره ی آسیا، بپردازد.

برنج سرخ شده در چین

نیازی به گفت و گو ندارد که [برنج](#) تا چه میزان در کشور چین اهمیت، محبوبیت و البته طرفدار دارد. برنج غذای اصلی مردم این کشور به شمار می رود و در تمام مراسم ها و مناسبت ها، استفاده دارد. با این حال پخت و مصرف این برنج، در شرایط و موقعیت ها مختلف متفاوت است. در وعده های روزانه، [برنج](#) را به صورت رایج و به روش جوشاندن می پزند. در مهمانی ها و مراسم ویژه اما، برنج را سرخ می کنند. جدا از روش پخت متفاوت آن، در برنج سرخ شده، بیشتر ماده و خوراکی های مصرف نشده به کار می روند. در واقع برنج سرخ شده را می توان بهانه ای برای مصرف دیگر ماده های خوراکی دانست که گوشت، حبوبات، غلات، سبزیجات، سویا و ادویه، از نمونه های آن هستند.

گذشته از مراسم و وعده های روزانه، [مصرف برنج](#) در داخل شهر های چین نیز طرفدار دارد و به عنوان جایگزینی برای ساندویچ و غذا های همراه به کار می رود.



www.ToorangPrint.com

برنج باسماتی در هند

برنج هندی که البته با نام برنج باسماتی در [سراسر جهان](#) شناخته می شود، از گونه های رایج و پر طرفدار برنج در هندوستان است. شهرت و محبوبیت این برنج در هند، بیش از هر نقطه ی دیگری در جهان است. این برنج با قامت رعنا، طعم دلچسب و بوی خوشی که دارد، خودش را در دل مردم جا کرده است. برنج باسماتی در هند، به صورت معمولی (هم چون ایران و افغانستان) پخته و مصرف می شود.

ریزوتو در ایتالیا

گذشته از اسپاگتی و پاستا، ریزیتو یکی از پر طرفدار ترین غذا هایی است که در شمال ایتالیا سرو می شود و برنج ماده ی اصلی آن را تشکیل می دهد. نام ریزوتو، از ریشه ی ایتالیایی «ریزو» به معنای برنج پدید آمده است. هم چون پاستا، ریزوتو نیز در بسته بندی های مختلف و درون قفسه های فروشگاه های مواد غذایی، قابل تهیه است.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



اما شیوه ی پخت ریزوتو به چه صورت است؟

برای پخت ریزوتو، آن را با خامه و آب گوشت مخلوط می کنند. سپس آن را روی گاز گذاشته و آن قدر حرارت می دهند تا پخته و به طور کامل نرم شود. سپس با ترکیب های مختلفی هم چون قارچ، سیب زمینی، ادویه، حبوبات، سبزیجات و دیگر ماده های خوراکی، روی آن را پوشش می دهند و سرو می کنند. کره، پنیر، پیاز و سرکه، از دیگر ماده هایی هستند که می توان با این نوع غذا سرو کرد. ریزوتو یکی از گزینه های غذایی مناسب برای وعده ی اصلی و البته میان وعده است.

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

www.ToorangPrint.com



سوشی در ژاپن

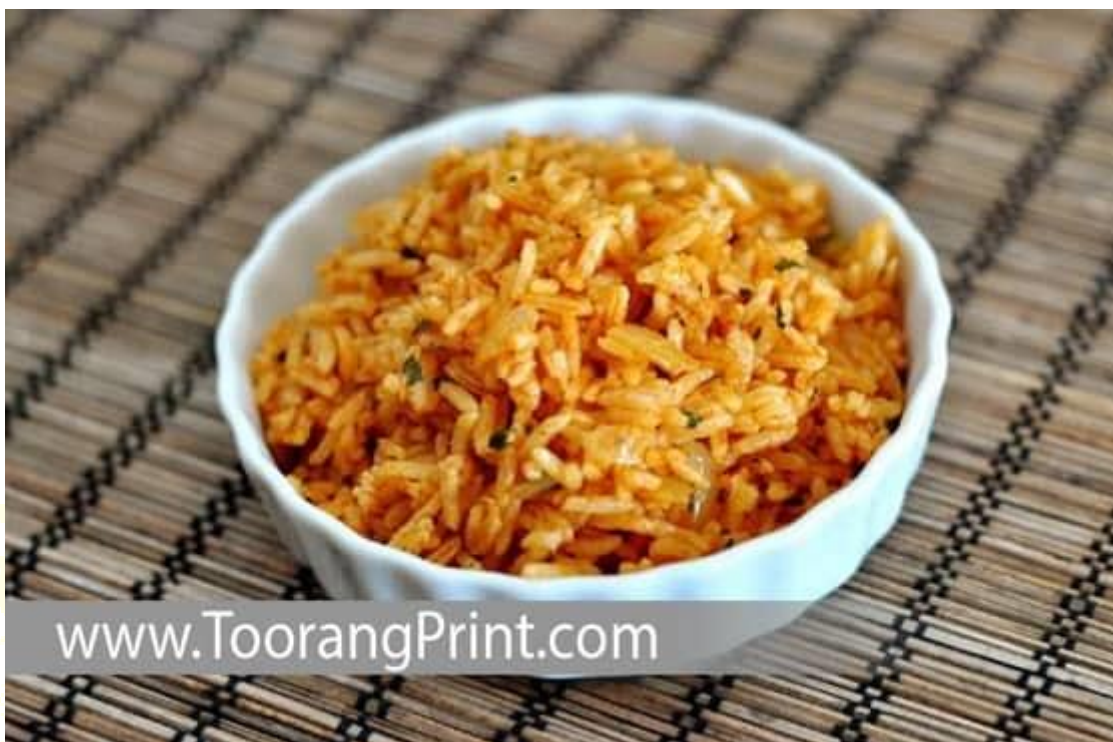
هم چون چین و دیگر کشور های شرقی و جنوب شرقی آسیا، ژاپنی ها نیز از طرفدار های دو آتیشه ی برنج و غذا های برنجی هستند. بر خلاف هند، چین و ایران، برنج های ژاپنی کوتاه تر و گرد هستند. سوشی از جمله غذا های محبوب ژاپنی است که برنج نقش مهمی در آن دارد. برنج سوشی با ترکیبی از سرکه و کنجد درست می شود. به این صورت که ابتدا برنج را می پزند و پس از ترکیب آن با ماده های یاد شده، آن را داخل رول ماهی یا جلبک می پیچانند.

برنج اسپانیایی در مکزیک

پلو مکزیکی، از جمله خوشمزه ترین غذا های مکزیک است که به برنج اسپانیایی هم شهرت دارد. جالب است بدانید که صفت «اسپانیایی» در این ترکیب، هیچ ارتباطی با کشور اسپانیا ندارد و نگارنده نیز هم چون خواننده،

تورنگ چاپ، ارائه دهنده مناسب ترین خدمات طراحی و چاپ

از توجیه کاربرد آن بی اطلاع است. برای پخت پلو مکزیکی یا همان برنج اسپانیایی، برنج را با گوجه، فلفل، پیاز و سیر، تفت می دهند تا برنج طلایی و برشته شود. سپس به میزان دل خواه، بر روی برنج تفت داده شده آب یا آب گوشت می ریزند و به آن زمان می دهند تا پخته شود.



با وجود روش و گونه های غذایی مختلف و متنوعی که در این مقاله و [مقاله ی پیشین](#) یاد شد، [نگارنده](#) باور دارد که می توان با استفاده از [برنج و ماده های غذایی](#) گوناگون و افزودن نوآوری و خلاقیت به میزان لازم، گونه های غذایی جدید و متنوعی ایجاد و اگر اندکی هم چاشنی کارآفرینی به آن اضافه شود، شاید بتوان آن را در جهان عرضه کرد.

برای دانلود فایل مقاله ی «انواع غذاهای برنج در جهان (2)»، بر لینک زیر کلیک کنید.

فایل مقاله ی «انواع غذاهای برنج در جهان (2)»

