



¿Sabes qué es el pan Bao?

Descripción

Un sabor inolvidable de la tradición. El pan Bao es un manjar tradicional chino con un sabor inolvidable. El plato tiene su origen en Fujian, China, una provincia costera en el sureste de China, y es conocido como el lugar de nacimiento del plato. El término "Pan Bao" se traduce literalmente como "bollo de pan", y el plato fiel a su nombre se compone de un pan muy suave que se hornea ligeramente y se sirve caliente.

El proceso de elaboración de un Pan Bao es minuciosamente delicado e intrincado. Requiere que el panadero prepare una masa única hecha con almidón de trigo, azúcar y una combinación de especias, que luego se mezcla con hojas de bambú machacadas y se hierve hasta que alcanza la consistencia deseada. Luego, la masa se forma en pequeñas bolas, se cuece al vapor y se deja enfriar antes de hornearse ligeramente en el horno durante unos minutos, lo que le da al Pan Bao su reconocible color marrón dorado.

La experiencia de comer un Pan Bao es única e inigualable, y muchas personas creen que el plato no debe compartirse con otros y debe disfrutarse solo. De hecho, se sabe que muchas familias chinas sirven el plato como acompañamiento de una reunión familiar íntima en lugar de un gran evento. El Pan Bao se sirve mejor caliente y debe partirse por la mitad para revelar su interior sorprendentemente suave.

Este bollo suave y humeante se puede cubrir con pasta de frijoles rojos, relleno de carne de cerdo o cualquier otro relleno de su elección. Pan Bao es un manjar sabroso que puede competir con muchos de los platos más populares del mundo en su exquisito sabor. Es un plato que habla de su sentimentalismo e historia, y ha sido durante siglos parte de muchas preciadas tradiciones familiares. Hasta el día de hoy, la receta de Pan Bao se guarda cuidadosamente y se transmite de generación en generación para asegurarse de que este tesoro culinario no se olvide en las páginas del tiempo.

¿Quieres aprender a cocinar Pan Bao en la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza? Click en la imagen para más información.

**CURSO
PANES BAO**

Presencial
sede Caracas

FACILITADOR:

- Chef William Tse Lee

Junio
Inicio **17**

**APRENDE
PASTELERÍA
LIBRE DE
GLUTEN**

Presencial
sede Caracas

FACILITADORES:

- Chef Jesús Ascanio
- Chef María Gabriela Vera

Junio
Inicio **21**

**Categoría**

1. Gastronomía

Fecha de creación

2023/05/25

Autor

mariociap

default watermark