



Как и любая кухня стран Юго-Востока Азии, Малазийская кухня славится своими особенностями и традициями. Причем хочется отдельно заметить, что в каждой области существуют свои изыски.

Главным составляющим продуктом в Малайзии является, конечно, рис. По обычаям он готовится несоленым, в качестве гарнира к основному блюду. Способы приготовления риса настолько многочисленны, что, кажется, будто никогда не перепробуешь все его виды. Рис готовят и на бульоне, и на пару, и на кокосовом молоке, рис тушат, жарят, добавляют в него специи, овощи, разнообразные соусы и подливы. Очень популярны десерты с рисом. Это могут быть пудинги, смеси риса и фруктов. На основе риса изготавливают такие продукты как лапша, чипсы, блинчики, мука для выпечки, котлеты и многое другое.

Не менее популярны в Малайзии овощи, фрукты и морепродукты.

О некоторых овощах и фруктах вообще можно подумать, что они не пригодны в пищу, но малазийские кулинары умудряются так приготовить их, что вкус блюда вызовет восторг.

Мясо в пищу употребляется редко, в основном это происходит на каком-либо торжественном событии. Что касается спиртного в Малайзии, то по религии ислама пить запрещено, поэтому в основном вина и крепкие напитки – это экспорт. Но в Малайзии существует производство вкуснейшего пива - опять же на основе риса.