

La tipica cucina di Taiwan è una variegata espressione dell'arte culinaria dell'isola, che risente delle influenze di diverse culture e tradizioni. [La cucina taiwanese comprende piatti della cucina popolare cinese, in particolare della provincia di Fujian, ma anche della cucina aborigena, della cucina hakka e di derivati locali delle cucine di altre regioni della Cina e del Giappone](#)

La cucina taiwanese si basa principalmente su ingredienti come maiale, pesce, pollo, riso e soia, mentre la carne bovina è meno diffusa. La cucina taiwanese è famosa per il suo street food, ovvero gli snack che si possono trovare nelle bancarelle e nei mercati notturni, che offrono una grande varietà di sapori e di pietanze. Alcuni degli snack più popolari sono:

- [L'omelette di ostriche \(蚵仔煎, kèzǎijiān\), una frittata di uova, amido di tapioca e ostriche, servita con salsa di soia e aceto](#)
 - [Il vermicello di ostriche \(蚵仔麵線, kèzǎi miànxian\), una zuppa di vermicelli di riso, brodo di gamberi, salsa di soia e ostriche](#)
 - [Il brodo di manzo \(牛肉麵, niúròumiàn\), una zuppa di noodle, brodo di carne, manzo tagliato a pezzi e verdure](#)
 - [Il bubble tea \(珍珠奶茶, zhēnzhū nǎichá\), una bevanda a base di tè, latte e perle di tapioca, inventata a Taiwan negli anni '80](#)
 - [La torta all'ananas \(鳳梨酥, fènglí sū\), un dolce a base di pasta frolla e ripieno di ananas caramellato](#)
-

Se vuoi approfondire la cucina di Taiwan, puoi visitare i seguenti siti web:

- Cosa mangiare a Taiwan: i piatti tipici taiwanesi da provare
- Cucina taiwanese - Wikipedia
- Cosa mangiare a Taiwan - Marco Togni
- Guida alla cucina di Taiwan: gli snack più irresistibili di Taipei e i mercati notturni più famosi