

## Tradição familiar

Em 1978, o restaurante New China surgiu no comando do casal Yang. O restaurante, que se tornou conhecido nos pontos de culinária chinesa na capital, é gerido atualmente por Jackson, filho do casal. A casa busca manter a tradição, preservando os sabores e mantendo o restaurante em família. Desde 1992, o New China está localizado na 114 Sul.

Como destaque da casa, o dono Jackson Yang sugere o macarrão chop suey (R\$ 70), conhecido como a versão chinesa do yakissoba. O prato é um dos mais tradicionais da casa e tem opções com carne, frango, camarão, porco e apenas com legumes para os vegetarianos. Para acompanhar, o saquê, quente ou gelado, é uma boa opção, segundo o dono.

Jackson acredita que os brasileiros se dão bem com a

FOTOS: DIVULGAÇÃO



**Macarrão Chop Suey do New China**

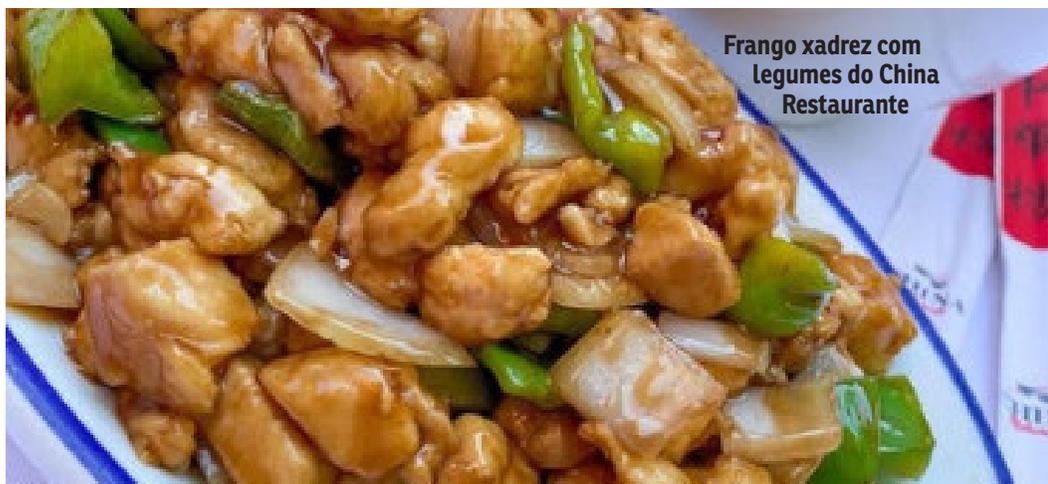
comida chinesa por ser uma culinária democrática. “Assim como a culinária brasileira, a

chinesa tem pratos com proteínas bovinas, frango, peixe, camarão e lula. São muitas

opções e todos sempre acompanhados de verduras”, destaca o dono do New China.

## De geração em geração

Conhecido como o primeiro restaurante da capital especializado em culinária chinesa, o China Restaurante foi fundado por Tin Ching Sui em 1973. Atualmente, seu filho Jânio Tsui mantém as receitas e as ideias de tradição do restaurante. “A cultura chinesa tem como base a tradição e isso se reflete fortemente na culinária. Aqui em Brasília é raro encontrar restaurantes que busquem inovar muito na culinária chinesa, porque



**Frango xadrez com legumes do China Restaurante**

ela é construída sobre receitas que passam de geração em geração. Grande parte dos restaurantes chineses são abertos por imigrantes chineses e acabam se tornando negócios

familiares, onde as raízes são preservadas”, conta Jânio.

O prato mais pedido da casa e muito querido pelos clientes é o frango xadrez com legumes (R\$ 73), porção

que serve duas pessoas. Para acompanhar, Jânio Tsui sugere chá verde ou de jasmim para harmonizar, como é costume dos chineses. O bule serve duas pessoas e custa R\$ 28.