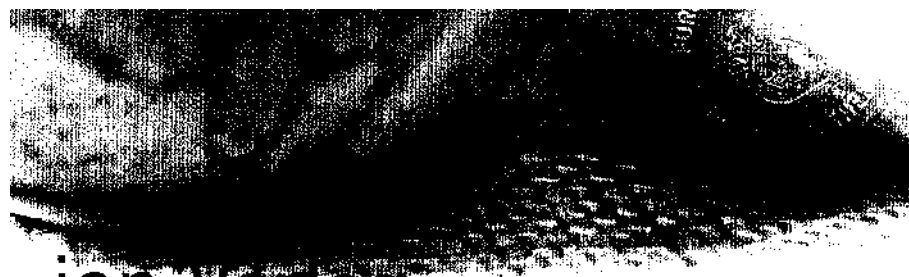


Die Thai-Küche

Warenkunde, Küchenpraxis, 148 Rezepte

Judy Bastyra und Becky Johnson



ulian Verlag

nhalt



Willkommen im Land des Lächelns

Geschichte	6
Traditionen und Bräuche	8
Die Regionen	9
Essen auf Thai-Art	10
Straßenküchen	14
Die Märkte	16
Feste und Feiern	18

Thai-Warenkunde

Reis	24
Nudeln und Teigblätter	28
Gemüse und Pilze	30
Früchte	38
Kokosnuss und ihre Produkte	44
Tofu und TofuProdukte	45
Fisch und Meeresfrüchte	46
Geflügel und Fleisch	50
Spezialitäten	52
Kräuter und Gewürze	54

Currypasten und Currypulver	59
Zutaten aus dem Vorratsschrank	60
Getränke	63
Küchengeräte und klassische Techniken	64

Rezepte

Vorspeisen und Snacks	68
Suppen	86
Salate	100
Geflügelgerichte	118
Fleischgerichte	136
Fisch und Meeresfrüchte	152
Gemüsegerichte	170
Reisgerichte	190
Nudelgerichte	202
Beilagen	218
Desserts	234
Bezugsquellen	250
Register	252

