

Gloria Bley Miller

Das komplette **China** **Kochbuch**

Mit über 1 000 Rezepten,
Anleitungen
und Menüvorschlägen
Hornemann



Inhalt

7	Vorwort
9	ERSTER TEIL • HINTERGRUND
II	Die chinesische Ernährung
14	Essen als Kunst: Eine ehrwürdige Tradition
17	Chinesisch kochen - Geist und Essenz
21	Regionale Abwandlungen: Die verschiedenen Schulen des Kochens
25	Die Zutaten
29	Die Techniken der chinesischen Küche
39	Schneiden
44	Küchenutensilien
49	Die Grundstoffe
63	ZWEITER TEIL • REZEPTE
66	Suppen
93	Vorspeisen, Appetithappen und kalte Gerichte
117	Schweinefleisch
190	Rindfleisch
228	Ente
273	Huhn und anderes Geflügel
363	Fisch
398	Andere Meeres- und Schalentiere
473	Eiergerichte
507	Gemüsegerichte
549	Nudel- und Reisgerichte
603	Eierrollen und Wontons
615	Gewürze und Soßen
646	Süßspeisen
665	Feuertöpfe und andere am Tisch zubereitete Speisen
669	Speisen für festliche Gelegenheiten
681	DRITTER TEIL • ERGÄNZENDE INFORMATIONEN
683	Wie man eine komplette-Mahlzeit zubereitet
688	Wie man ein chinesisches Essen serviert
692	Wie man chinesisches den Tisch deckt
694	Wie man mit Stäbchen ißt

- 697 Menüvorschläge
- 711 Weitere nützliche Informationen
- 728 Eine Liste chinesischer Zutaten
- 750 Ersatzmittel
- 752 Tips für die Aufbewahrung
- 756 Tips zum Einweichen