



DK Verlag (Hrsg.), Handa Cheng

## Die chinesische Küche

Authentisch kochen von Shanghai bis Sichuan: 120 Rezepte und 35 Techniken

Das Standardwerk zur chinesischen Küche mit hochwertigem Farbschnitt

- **120 traditionelle Rezepte** der chinesischen Küche
- Ein kulinarischer Ausflug in die vielfältigen **Regionalküchen Chinas**
- Übersichtliche **Warenkunde** zu allen typischen Zutaten
- Dämpfen, Dumplings falten, Nudeln ziehen: **35 Techniken** anschaulich aufbereitet
- **Mit rotem Farbschnitt und hochwertiger Ausstattung** – das perfekte Geschenk für Foodies

In diesem **ultimativen Standardwerk mit 120 Gerichten und 35 Techniken** wird die Vielfalt der chinesischen Küche, ihrer Aromen und Traditionen, lebendig. Von Dauerbrennern wie Mapo Tofu und Dan Dan Nudeln bis hin zu wiederentdeckten Klassikern bietet das Buch eine umfassende Einführung in eine der ältesten Küchen der Welt.

**Grundlegende Techniken** wie das Ziehen von Nudeln oder das Formen von Teigtaschen werden verständlich erklärt. **Praktische Infos zu Grundzutaten und Utensilien** erleichtern den Einstieg. Und für alle Neugierigen gibt es **spannende Fakten zu chinesischer Esskultur**: Was frühstückt man in China? Wie verläuft eine Teestunde? Und warum lieben die Chines\*innen ihre Nudeln so sehr? Tauchen Sie ein in die Welt der chinesischen Küche und lassen Sie sich inspirieren!

**Dieses Kochbuch über die traditionelle Kulinariik Chinas ist so facettenreich wie die chinesische Küche selbst.**



DK Verlag (Hrsg.), Handa Cheng

## Die chinesische Küche

Authentisch kochen von Shanghai bis Sichuan: 120 Rezepte und 35 Techniken

ISBN 978-3-8310-4975-2

384 Seiten, 212 x 266 mm

Mit farbigen Fotos und Illustrationen

€ 44,95 (D) / € 46,30 (A)

Erscheint am 30.08.2024