

DIE WOK-KOCHSCHULE – CHINESISCH

KEN HOM

FALKEN

641.886

Inhalt

Einleitung	7	Knuspriger Schweinebraten	76
Zutaten und Küchengeräte	8	Gebratenes Rindfleisch mit Austernsauce	78
Suppen und Vorspeisen	24	Gebratenes Hähnchen mit schwarzer Bohnensauce	80
Chinesische Hühnerbrühe	26	Hähnchen mit Erdnüssen	82
Eiblütenuppe aus Kanton	28	Zitronenhähnchen	84
Mais-Krabben-Suppe	30	Hähnchen-Curry	86
Wan-Tan-Suppe	32	Cashew-Hähnchen	88
Scharf-saure Suppe	34	Peking-Ente	90
Knuspriger „Seetang“	36	Knusprig-aromatische Ente	92
Sesam-Garnelen-Toast	38		
Knusprige Wan-Tans	40	Gemüse und Beilagen	94
Dim-sum-Fleischklößchen	42	Gebratener Spinat	96
Karamel-Walnüsse	44	Gebratener Brokkoli	98
Frühlingsrollen	46	Gebratenes Mischgemüse	100
		Geschmorter Tofu auf Sichuan-Art	102
Fisch und Meeresfrüchte	50	Bohnen auf Sichuan-Art	104
Gedämpfter Fisch auf Kanton-Art	52	Chinesische Pfannkuchen	106
Schmorfisch Sichuan	54	Perfekt gedämpfter Reis	110
Garnelen süß-sauer	56	Gebratener Reis mit Rührei	112
Garnelen auf Sichuan-Art	58	Nudeln Chow mein	114
Tintenfisch mit Gemüse	60	Kalte Nudeln	118
Kanton-Krabbe mit schwarzer Bohnensauce	62	Singapur-Nudeln	120
Gedämpfte Austern	66		
		Menüvorschläge	122
Fleisch und Geflügel	68	Register	127
Schweinefleisch			
mit Frühlingszwiebeln	70		
Schweinefleisch à la Chiu Chow	72		