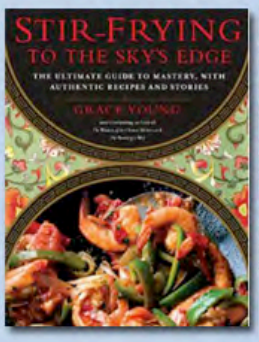
MEINE CHINABÜCHER



Kylie Kwong
China die 88 Köstlichkeiten
Ein wunderbares Buch über Land und Leute und natürlich über die chinesische Küche. Das beste!! Unbedingt lesen!



Grace Young
Stir-Frying
Dieses Buch möchte ich jedem "Wok-Koch" wärmstens ans Herz legen. Es beschreibt z. B.wie man einen Wok "einbrennt" oder was "Clear-Stirfrying" bedeutet. In keinem Buch werden Kochtechniken so detailliert beschrieben.
Es erklärt z. B. welches Stück vom Rind am besten geeignet ist und wie es am zartesten zubereitet werden kann. Es gehört zu meinen wichtigsten Wokbüchern.
(In englischer Sprache)



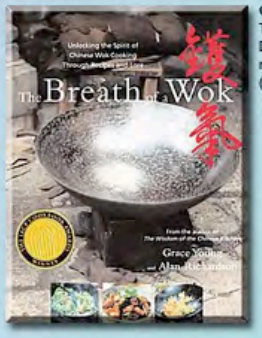
Lo Mei Hing
Chinesisch kochen Schritt für Schritt
Für mich war dieses Buch, das ich 1985 erstanden habe ein Glücksfall. Hier erst habe ich gelernt, wie chinesisch Kochen in etwa aussehen muss.



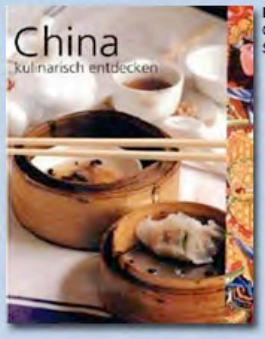
Yan-Kit So
Chinesisch Kochen
Dieses Buch ist ein Juwel. Ein Anfängerbuch und zugleich ein Buch mit vielen authentischen Rezepten. Das Buch wurde von Sim Siok Mei übersetzt.



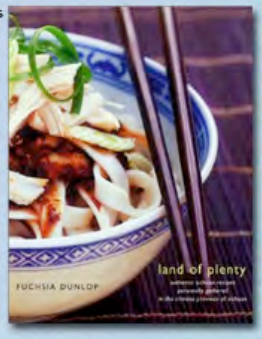
Liu Zihua/Uli Franz
Die echte chinesische Küche
Uneingeschränkt zu empfehlen. Hier wird die feine chinesische Küche beschrieben.



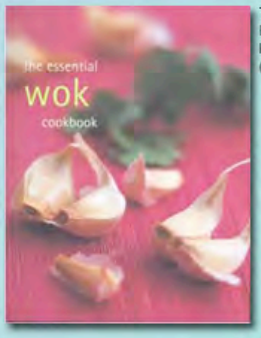
Grace Young
The Breath of a Wok
Dieses Buch ist auch zu einem meiner Lieblingsbücher geworden
(In englischer Sprache)



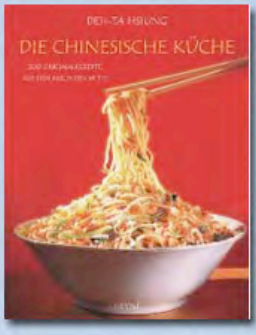
Deh-Ta Hsiung/Nina Simonds
China kulinarisch entdecken
Sehr empfehlenswert



Fuchsia Dunlop
Land of Plenty
Das bekannteste Buch von Fuchsia Dunlop.
Eines der sehr guten Kochbücher
(In englischer Sprache)



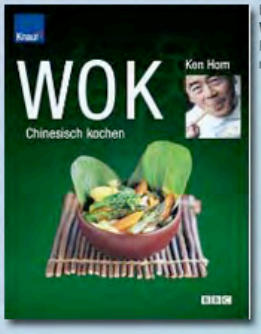
The essential Wok Cookbook
Eine Fundgrube!!! Unbedingt kaufen!
(In englischer Sprache)



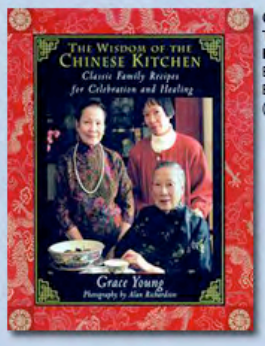
Deh-Ta Hsiung
Chinesische Küche
Ein Klassiker



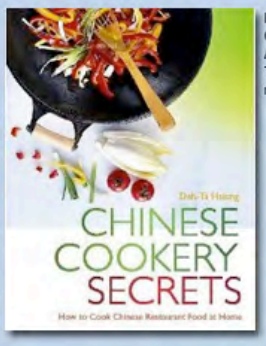
Kylie Kwong
Simple Chinese Cooking
Für Beginner geeignet!!!
(In englischer Sprache)



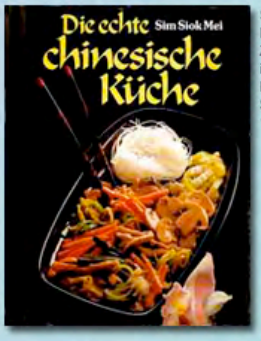
Ken Hom
Wok
Ein Klassiker, den man haben muss



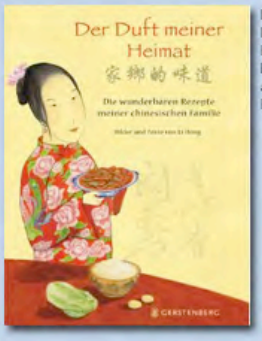
Grace Young
The Wisdom of the chinese Kitchen
Ein weiteres, wirklich schönes Buch mit vielen guten Rezepten
(In englischer Sprache)



Deh-Ta Hsiung
Chinese Cookery Secrets
Aus diesem Buch habe ich einige Tricks entnommen, die man sonst nirgendwo findet



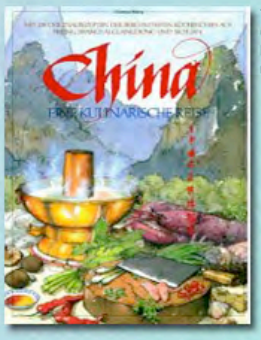
Sim Siok Mei
Die echte chinesische Küche
Zwar etwas antiquirt, aber immer noch ein hervorragendes Kochbuch der chin. Küche.
Sehr empfehlenswert.
1980 erschienen.



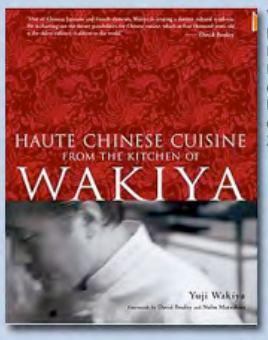
Li Hong
Der Duft meiner Heimat
Einige klassische Gerichte sind hier beschrieben - sehr authentisch.
Ein Buch mit Seele.



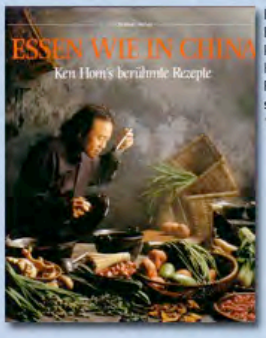
Wok - Vielfalt ohne Grenzen
Das beste Wokbuch von GU



Tan Lee Leng - Kevin Sinclair
China - kulinarisch entdecken
Ein schönes Buch mit Rezepten nach Regionen aufgeteilt



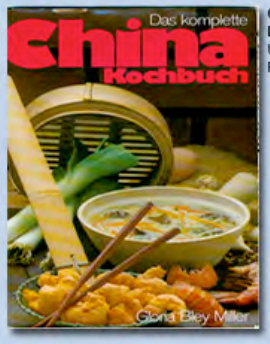
Yuji Wakiya
Haute Chinese Cuisine
Für besonders ambitionierte Hobbyköche eine erstaunliche Fundgrube!!
Man findet Rezepte für duftende Würzöle oder XO-Sauce usw.



Ken Hom
Essen wie in China
Ken Homs berühmte Rezepte
Hier findet man wirklich schöne Rezepte und eine Standortbeschreibung der chin. Küche um 1990. Sehr interessant.



Bettina Matthaei
Wok - Das Beste aus Asiens Küchen
Ein typisches GU-Kochbuch
Nicht immer authentisch, aber interessant



Gloria Bley Miller
Das komplette Chinakochbuch
Über 1000 Rezepte. Eine wahre Fundgrube! 1970 erschienen.



Lee Hwa Lin
Chinese Dim Sum
Hier wird z. B. die Herstellung verschiedener Teigarten erklärt; ich habe das so noch nirgends gelesen. Sehr empfehlenswert (In englischer Sprache)



Der gute alte Kenneth Lo!
Auf keinen Fall Anfängern in die Hand drücken! Es war mein erstesBuch über chinesische Küche.
1980 erschienen und gekauft.



Richard C. Moore
Chinesische Küche
Über 500 Rezepte. Einer meinerLieblingsbücher.
Nicht für Anfänger geeignet.
1985 erschienen



Klassische chinesische Küche
Bassermann
Auch für den Anfänger geeignet



Hsu Hui Min
Chinesisch kochen
Nicht sehr viele Rezepte,
aber diese sind hervorragend

Einige der oben genannten Bücher sind nicht mehr lieferbar. Trotzdem ist es relativ einfach diese zu besorgen.
(Übrigens auch andere vergriffene Bücher).
Bei www.abebooks.de finden Sie fast alle nicht mehr lieferbaren Titel - und das noch meistens zu einem Bruchteil des Neupreises.