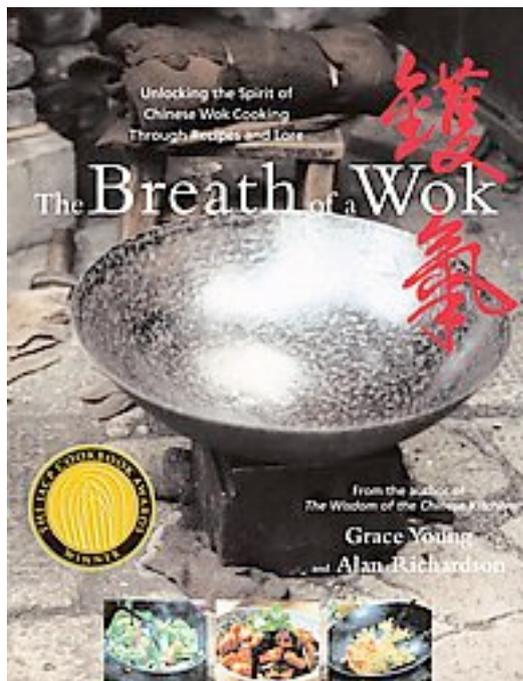
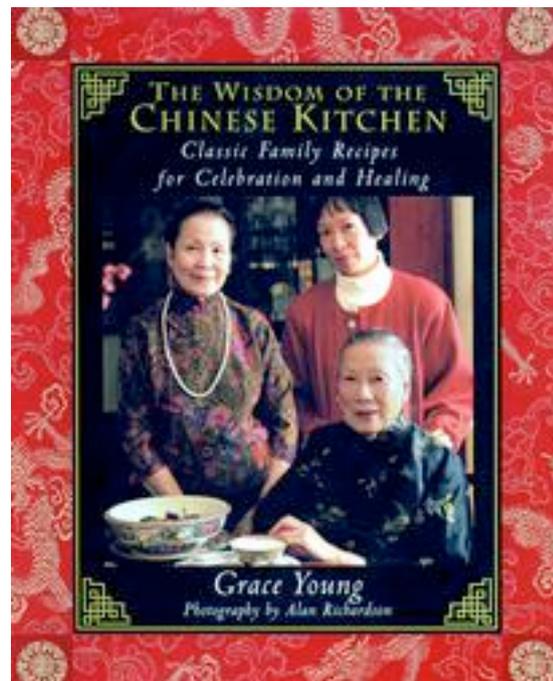


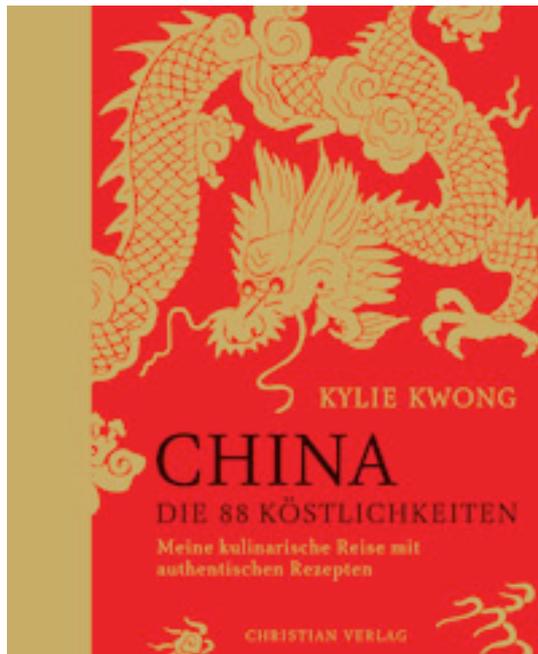
Meine Kochbuchfavoriten (chin. Kochbücher)



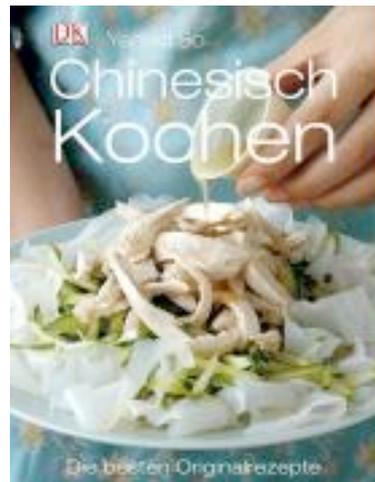
Grace Young
The Breath of a Wok
Dieses Buch ist auch zu einem meiner Lieblingsbücher geworden
(In englischer Sprache)



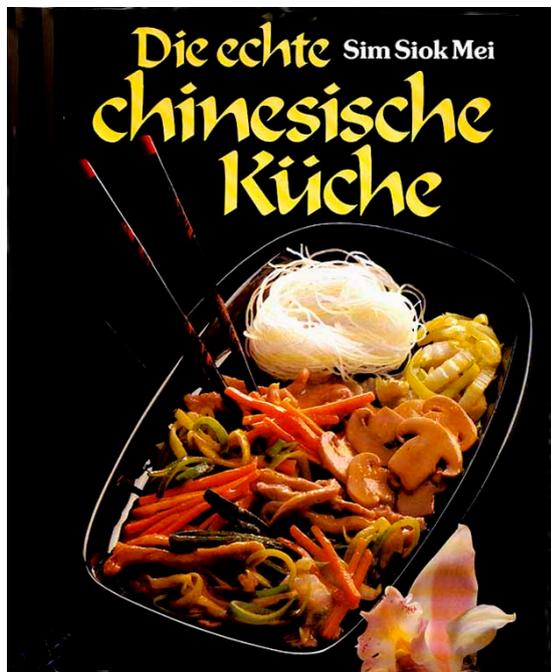
Grace Young
The Wisdom of the Chinese Kitchen
Ein weiteres, wirklich schönes Buch mit vielen guten Rezepten
(In englischer Sprache)



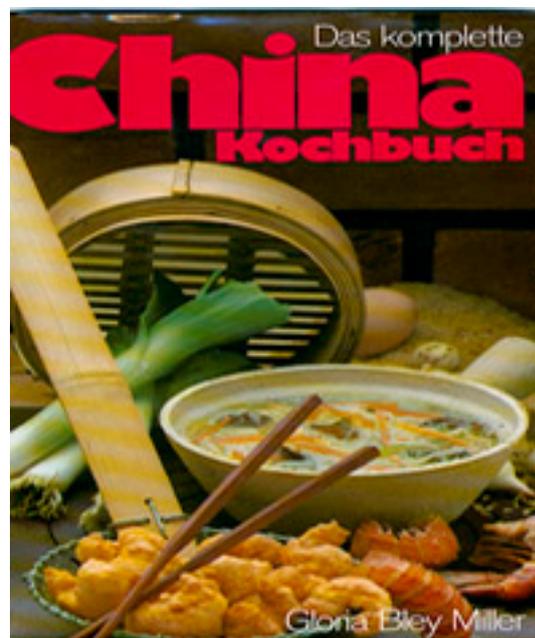
Kylie Kwong
China die 88 Köstlichkeiten
 Ein wunderbares Buch über Land und Leute und natürlich über die chinesische Küche. Das beste!!
 Unbedingt lesen!



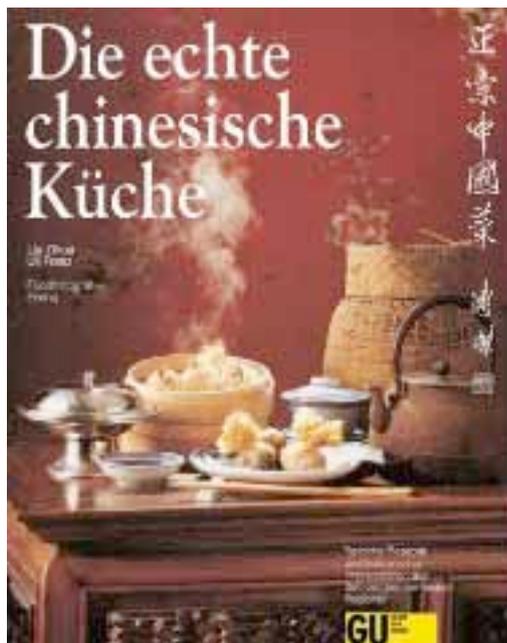
Yan-Kit So
Chinesisch Kochen
 Dieses Buch ist ein Juwel.
 Ein Anfängerbuch und zugleich ein Buch mit vielen authentischen Rezepten. Das Buch wurde von Sim Siok Mei übersetzt.



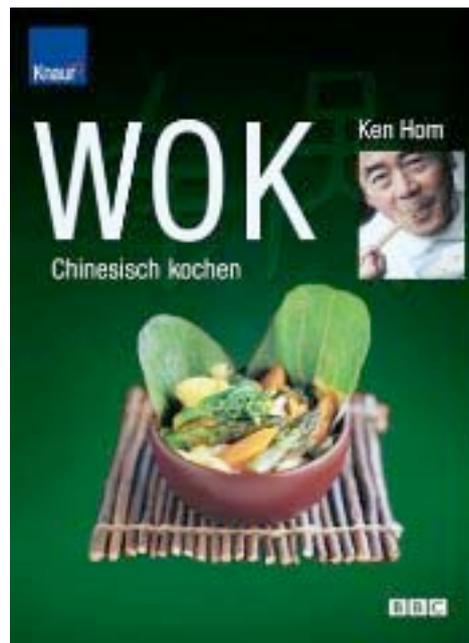
Sim Siok Mei
Die echte chinesische Küche
 Zwar etwas antiquiert, aber immer noch ein hervorragendes Kochbuch der chin. Küche. Sehr empfehlenswert. 1980 erschienen.



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



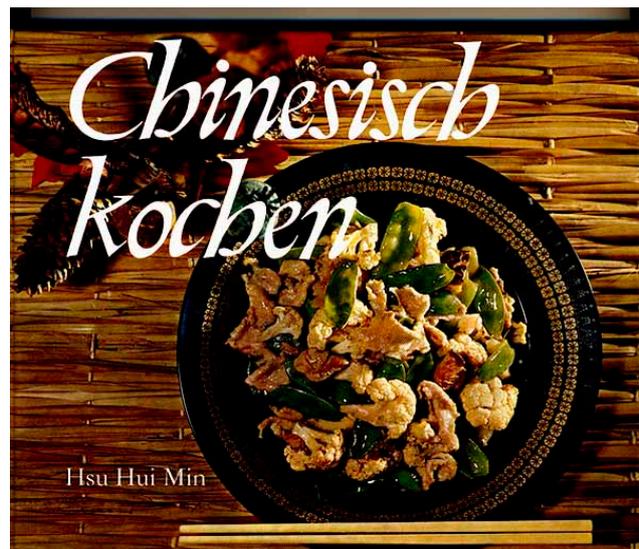
Liu Zihua/Uli Franz
Die echte chinesische Küche
Uneingeschränkt zu empfehlen



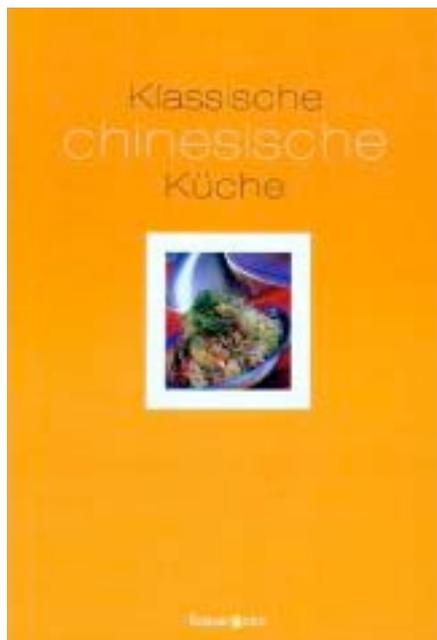
Ken Hom
Wok - Chinesisch kochen
Ein Klassiker, den man haben muss



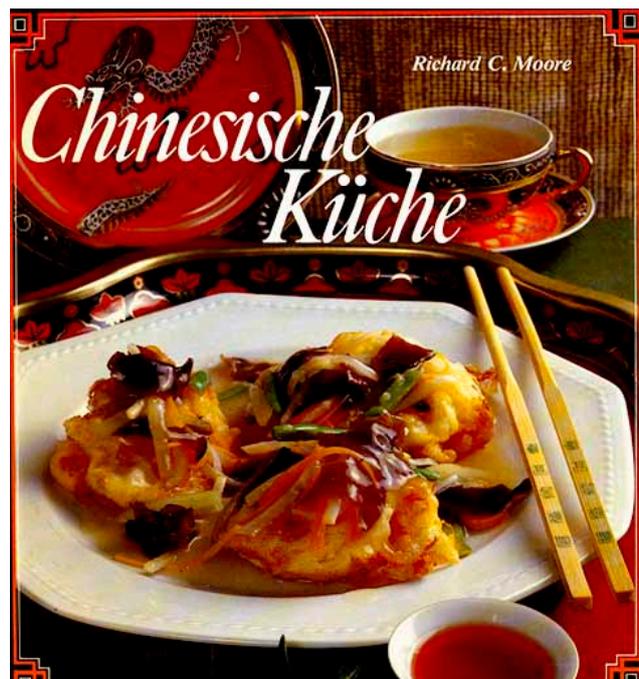
Lo Mei Hing
Chinesisch kochen Schritt für Schritt
Für mich war dieses Buch ein Glücksfall. Hier erst habe ich gelernt, wie chinesisch Kochen in etwa aussehen muss.



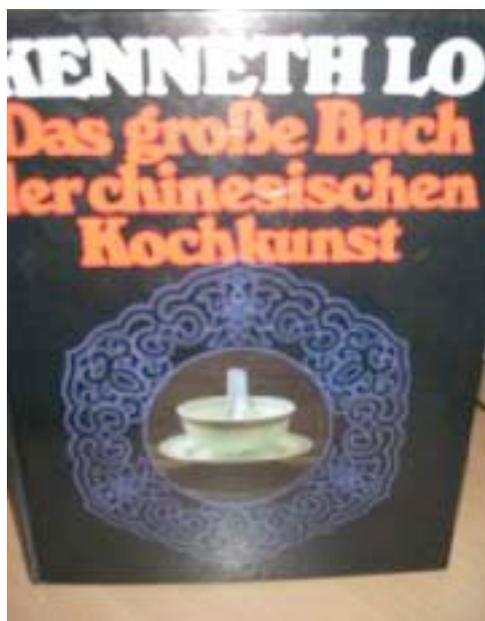
Hsu Hui Min
Chinesisch kochen
Nicht sehr viele Rezepte, aber diese sind hervorragend



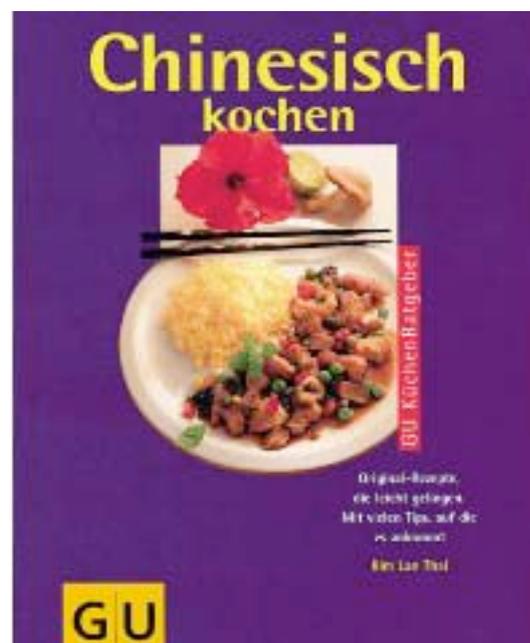
Klassische chinesische Küche
Bassermann
Auch für den Anfänger geeignet



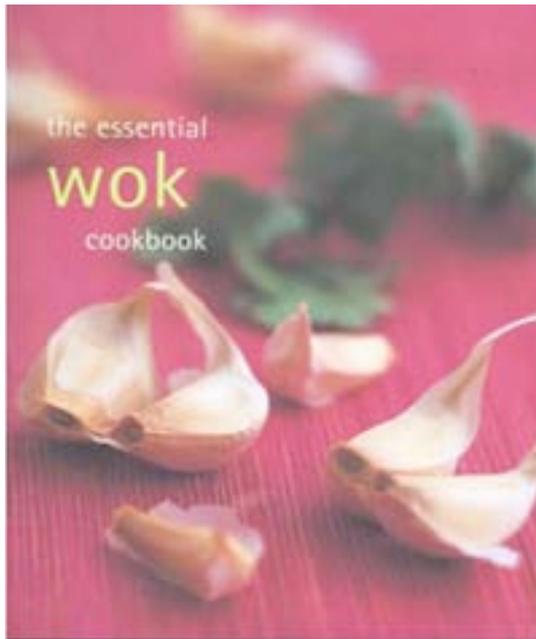
Richard C. Moore
Chinesische Küche
Über 500 Rezepte. Einer meiner Lieblingsbücher. Nicht für Anfänger geeignet. 1985 erschienen



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



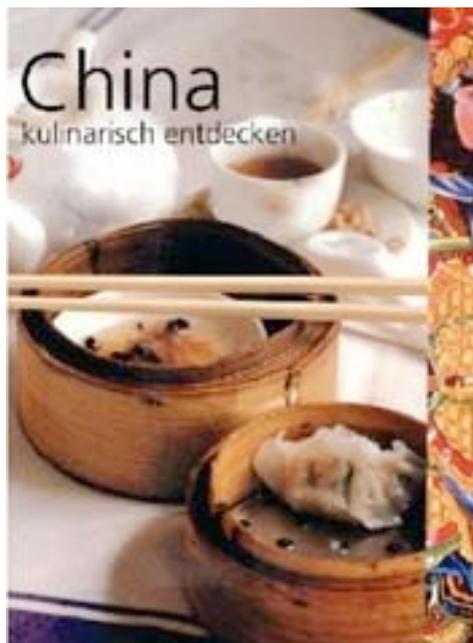
Kim Lan Thai
Chinesisch kochen
Auch wenn mich einige Profis jetzt steinigen werden; dieses Buch ist besonders für lesefaule Anfänger geeignet! Zum Einstieg ganz passabel.
64 Seiten!



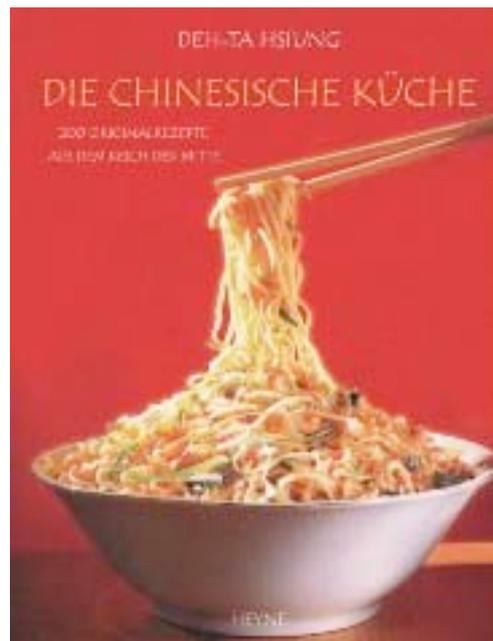
The essential Wok Cookbook
Eine Fundgrube!!! Unbedingt kaufen
(In englischer Sprache)



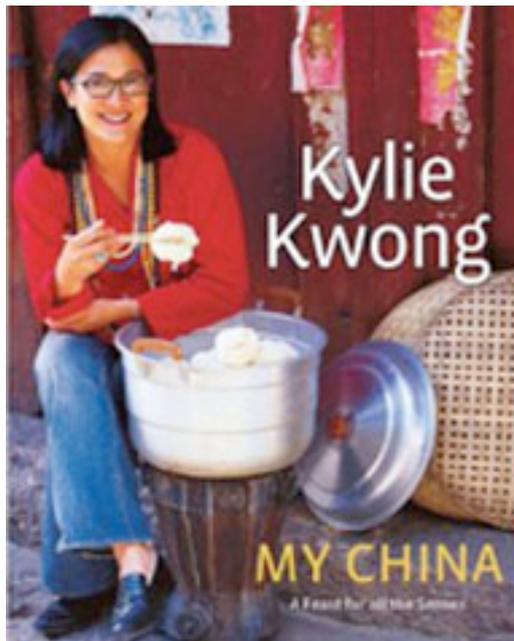
Bai Ziran
Rezepte der chinesischen Familienküche
Von einem chinesischen Verlag herausgegeben



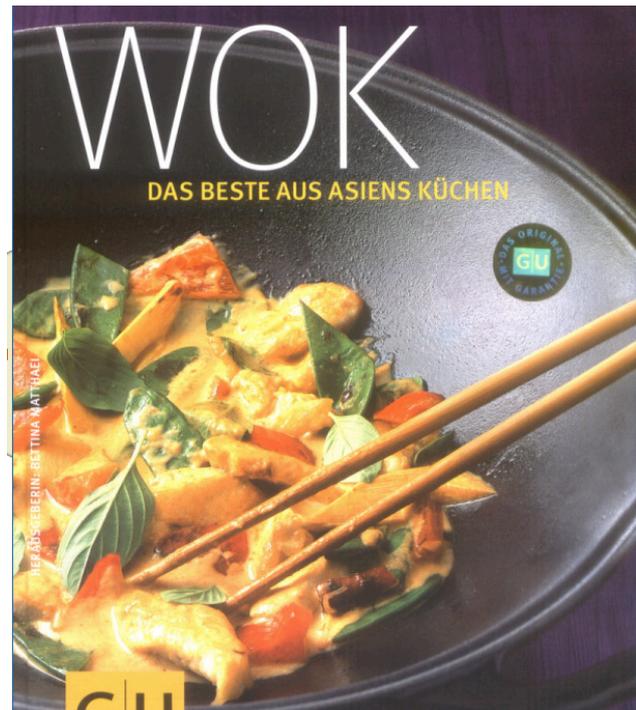
Deh-Ta Hsiung u. Nina Simonds
China kulinarisch entdecken
Sehr empfehlenswert



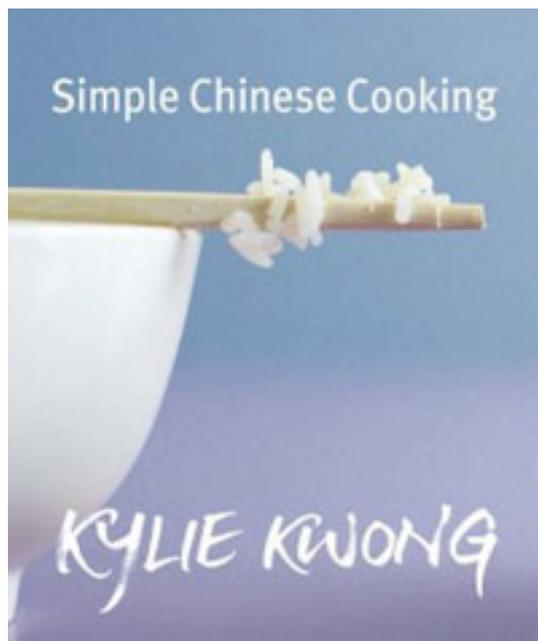
Deh-Ta Hsiung
Chinesische Küche
Ein Klassiker



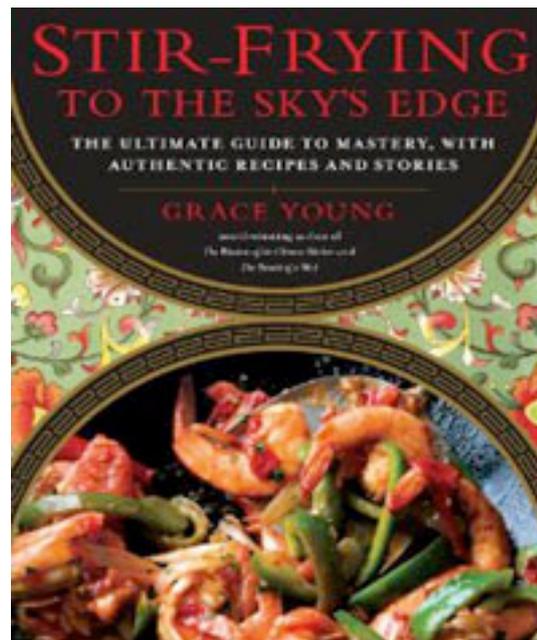
Kylie Kwong
My China
Ein Muss. Eines der besten
Chinakochbücher!!!
(In englischer Sprache)



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



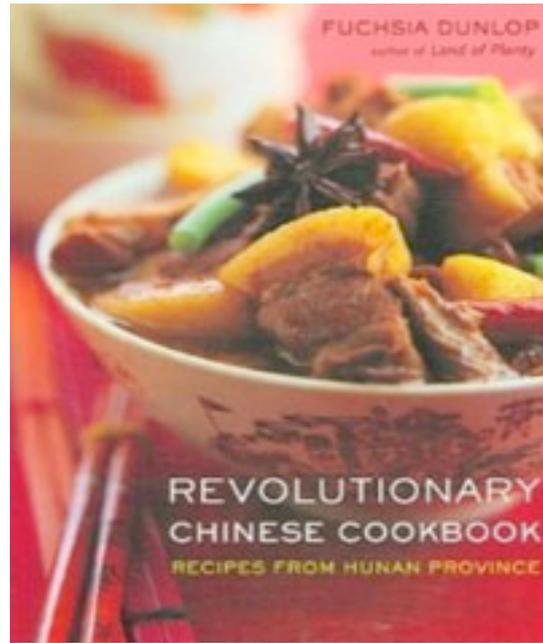
Kylie Kwong
Simple Chinese Cooking
Für Beginner geeignet!
(In englischer Sprache)



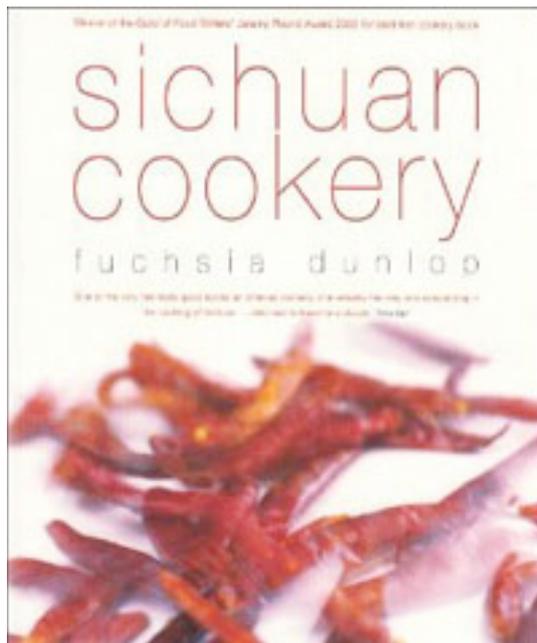
Grace Young
Stir-Frying
Dieses Buch möchte ich jedem "Wok-Koch" wärmstens ans Herz legen. Es beschreibt z. B. wie man einen Wok "einbrennt" oder was "Clear-Stirfrying" bedeutet. In keinem Buch werden Kochtechniken so detailliert beschrieben. Es erklärt z. B. welches Stück vom Rind am besten geeignet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



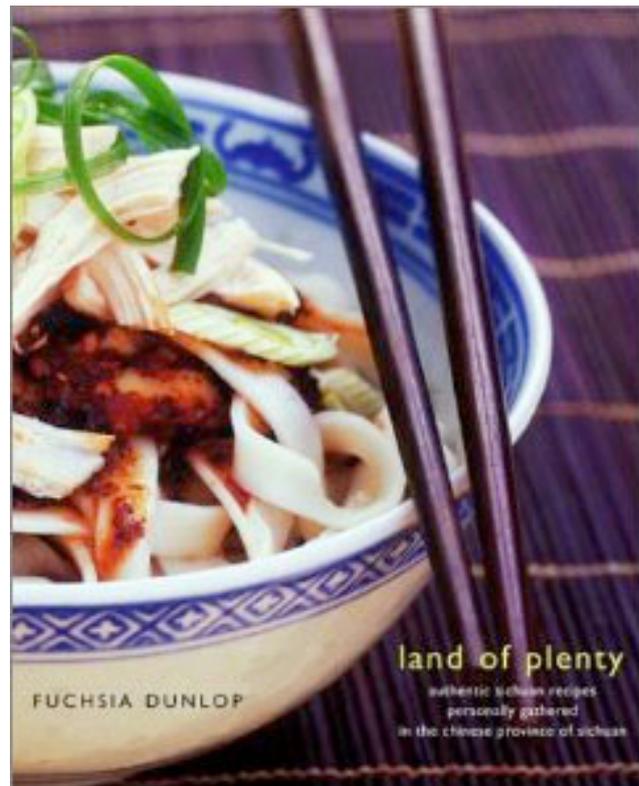
Fuchsia Dunlop
Revolutionary Chinese Cookbook Recipes
from Hunan Province
Steht noch nicht in meinem Regal; wird aber
allseits gelobt
(In englischer Sprache)



Fuchsia Dunlop
Revolutionary Chinese Cookbook
Steht noch nicht in meinem Regal; wird aber
allseits gelobt
(In englischer Sprache)



Fuchsia Dunlop
Sichuan Cookekery
Steht noch nicht in meinem Regal; wird aber
allseits gelobt
(In englischer Sprache)



Fuchsia Dunlop
Land of Plenty
Das bekannteste Buch von Fuchsia Dunlop
Steht noch nicht in meinem Regal; wird aber
allseits gelobt
(In englischer Sprache)

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.