

SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
CZY DZIAŁALNOŚĆ KULINARNA JEST SZTUKĄ	9
HISTORIA KSZTAŁTOWANIA SIĘ CHIŃSKIEJ KUCHNI	16
KUCHNIA CHIŃSKA DZIŚ	49
Gospodarcze zaplecze kuchni chińskiej	57
Zawartość narodowej spiżarni	59
Główne przyprawy	64
KULINARNA MAPA CHIN	66
Kuchnia pekińska	68
Kuchnia Shandongu	72
Kuchnia syczuańska	76
Niebiańska kuchnia Jiangsu	79
Jeśli jeść – to w Kantonie	82
Inne kuchnie regionalne	87
Kuchnia jarska	92
Kuchnia muzułmańska	94
Inne kuchnie narodowe	96
Stół świąteczny	102
BLASKI I CIENIE KUCHNI CHIŃSKIEJ	111
HERBATA	118
Herbaciarnie	133
NAPOJE ALKOHOLOWE	138
ZNANE RESTAURACJE	151
Pekin	151
Jinan	157
Chengdu	157
Chongqing	159
Kanton	160
Szanghaj	161
Nankin	163
Suzhou	163
Tianjin	164
TECHNIKI PRZYZRZĄDZANIA POTRAW	165
Przygotowanie wstępne	169
Przyprawy	170
Obróbka cieplna	175
Ważniejsze technologie obróbki cieplnej	176
Przygotowanie wywaru	181

Nazewnictwo potraw	183
Uwagi dla kucharzy amatorów	186
KUCHNIA CHIŃSKA POZA GRANICAMI CHRL	190
WYBRANA LITERATURA	192
PRZEPISY	193
Zakąski zimne	194
Gorące dania mięsne	202
Potrawy z drobiu	232
Potrawy z dziczyzny	246
Potrawy z ryb, krewetek, krabów, itp.	256
Potrawy z warzyw	274
Zupy	289
Makarony, pierogi, ryż	294
Desery	304
SPIS ILUSTRACJI	307