

## Chine Le Livre De Cuisine

L'Asie, creuset des civilisations millénaires indiennes et chinoises, dispose de larges richesses culinaires, ciselées par la géographie, l'économie, l'histoire et la religion de ses habitants. Ce livre vous convie à parcourir les cuisines de Chine, Vietnam, Thaïlande, Birmanie, Indonésie et Japon. 80 recettes traditionnelles, une présentation des produits, des techniques et du matériel utilisés vous permettront de vous dépayser le temps d'un repas.

Laurence Lemaire a rencontré plus de 30 Français résidents dans 14 villes chinoises. En Chine ils sont chef d'entreprise, gastronome, avocat, coiffeur de la jet-set, prêtre, propriétaire de bar, styliste, femme d'expat... Chacun d'eux raconte l'histoire de "son" Empire du Milieu. En effet, qui mieux qu'eux peut livrer les secrets du pays au touriste, à l'expatrié mais aussi au curieux qui ne peut voyager ? La Chine suscite la passion, la fascination, l'inquiétude, rarement l'indifférence. Son sens du raffinement, son goût particulier pour les mots, sa vénération pour l'éducation, la peinture, la cuisine... Les Français et les Chinois partagent beaucoup de valeurs malgré certains désaccords. On parle de choc de culture. Il est réel. Tout cela, Laurence Lemaire l'a appris d'une façon passionnante. Un beau livre illustré, à conserver parmi vos livres d'art ou à ranger dans votre valise. Un livre inclassable et original...

Greece: The Cookbook is the definitive work on the rich and fascinating cooking of modern Greece. Greece: The Cookbook is the first truly comprehensive bible of Greek food in English. Rapidly increasing in popularity, Greek food is simple to prepare, healthy and delicious, and, more than most other cuisines, bears all the hallmarks of the rich cultural history of the land and sea from which it is drawn. It is the original Mediterranean cuisine, where olive oil, bread, wine, figs, grapes and cheese have been staples since the beginnings of Western civilization. With hundreds of simple recipes by Vefa Alexiadou, the authoritative grand dame of Greek cookery, the book also includes information on regional specialities, local ingredients and the religious and historical significance of the dishes, and is illustrated with 230 colour photographs. Greece: The Cookbook is the definitive work on the rich and fascinating cooking of modern Greece.

Discover 130 recipes that unlock the secrets of New York’s cult food establishments. Learn the secret to creating the perfect BLT, make the ultimate cheeseburger or for something a little sweeter, indulge in a cinnamon roll, smoothie or famous New York cheesecake. Brimming with delicious food and gorgeous photography of the city that never sleeps, you'll feel like a local.

Délices chinois

Le livre de cuisine

recettes et traditions de la cuisine chinoise

Quotations from Chairman Mao Tse-tung

Livre de cuisine d'un gourmet poète

60 recettes longue vie de la Chine à Okinawa

The definitive, home cooking recipe collection from one of the most respected and beloved culinary cultures Japan: The Cookbook has more than 400 sumptuous recipes by acclaimed food writer Nancy Singleton Hachisu. The iconic and regional traditions of Japan are organized by course and contain insightful notes alongside the recipes. The dishes - soups, noodles, rices, pickles, one-pots, sweets, and vegetables - are simple and elegant.

L'introduction aux cuisines chinoises régionales est la raison d'être de ce livre. Vous serez émerveillé par leur diversité. Vous pourrez y découvrir les recettes, très souvent faciles, des plats que vous avez appréciés dans un restaurant et approfondir vos connaissances des cuisines régionales. Vous y trouverez des menus typiques avec lesquels vous éblouirez vos invités. Quand on évoque la cuisine chinoise, il faut plutôt parler des cuisines chinoises car l'aspect régional est fondamental à la compréhension de cette cuisine. On reconnaît ainsi 4 grandes familles : le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud et le Sud-Ouest/Centre. Ce livre a obtenu, parmi les GOURMAND World Cookbook Awards 2011, le 2e prix du Meilleur Livre de Cuisine Chinoise au Monde . Son succès est sans doute dû au fait qu'aucun autre livre en langue française traite explicitement des cuisines régionales de la Chine.

Commencez dès maintenant votre tour gastronomique de la Chine.

Ce remarquable ouvrage réunit une sélection de recettes venant d'une région d'où sont issus des arômes et des saveurs parmi les plus sensationnels du monde. Vous pourrez préparer des plats faciles à réaliser, basés sur des combinaisons alléchantes d'ingrédients frais et une vaste sélection d'épices, comme le canard à la pékinoise, la pâte de curry rouge thaïlandaise ou le poulet tikka masala, ainsi que de nombreuses autres spécialités venues de Chine, d'Inde et de Thaïlande. Grâce à une méthode simple et progressive et à de superbes photographies, c'est un plaisir de réaliser ces recettes, et le résultat est délicieux!

Vous cherchez un livre de recettes chinoises pour vos plats maison ? Dans ce livre, vous trouverez de nombreuses recettes de plats chinois traditionnels et modernes. Vous pouvez maintenant capturer les saveurs de Chinatown dans votre propre cuisine. Ce livre de cuisine chinoise vous permet de préparer rapidement et facilement vos plats chinois préférés à emporter à la maison grâce à des recettes faciles à apprendre que tout le monde peut maîtriser. Le poulet. Boeuf. Porc. Quelques mots qui rappellent clairement et distinctement les saveurs intenses et étonnantes de l'une des meilleures et des plus répandues façons de cuisiner au monde: la cuisine chinoise. Ces recettes étape par étape utilisent des ingrédients simples, abordables et de tous les jours que vous pouvez trouver dans la plupart des épiceries et ne nécessitent pas de longs travaux de préparation ou de techniques de cuisson compliquées. Dans ce livre de cuisine, vous apprendrez à cuisiner chez vous les recettes chinoises les plus célèbres, à préparer facilement des repas et des dîners pour vos amis, vos fêtes et vos enfants en utilisant les meilleurs ingrédients et en rehaussant les saveurs grâce aux épices douces et fortes de Chine. Si vous voulez impressionner vos amis et votre famille, ce livre de cuisine chinoise est fait pour vous !

Le grand livre de la cuisine asiatique

Illustrated Stories from China

L'héritage de la cuisine chinoise

Livres hebdo

Greece: The Cookbook

Livre de Cuisine D'un Gourmet Poète-Je Brillat-Savarin de la Chine. Traduit Par Panking

The definitive cookbook bible of the world’s most popular and oldest cuisine In the tradition of bestsellers including Mexico and The Nordic Cookbook comes the next title in the multimillion-selling national cuisine series, China: The Cookbook. Featuring more than 650 recipes for delicious and authentic Chinese dishes for the home kitchen, this impressive and authoritative book showcases the culinary diversity of the world’s richest and oldest cuisines with recipes from the eight major regions and numerous minor regions. China: The Cookbook celebrates popular staples such as Sweet and Sour Spare Ribs and Dim Sum, as well as lesser-known regional classics like Fujian Fried Rice and Jiangsu’s Drunken Chicken, and features additional selected recipes from star chefs from around the world.

Recipes and stories to learn all about Japan’s food culture. Recipes, anecdotes, histories and stories, maps, techniques, stylings, utensils, native ingredients -- this is a colorful invitation to discover the look and aromas and flavors of Japan. How to make sushi? What is the traditional method of making miso soup? How do you make a full Japanese meal? What are the most frequently cooked dishes in the izakaya? How do you garnish and pack a bento box? Here are the answers in a charmingly, and beautifully, illustrated paperback book. From how to use Japanese knives, chopsticks and cooking vessels, to familiar and unusual seafood (and seaweed!), Japanese vegetables, fruits and soy, the illustrations are clear, atmospheric and empowering. The text runs from ingredients and places to buy them, to simple dishes and whole meals. The design is really fun, and this is a handbook every cook will want to own -- or give to friends and family.

Reveals the man and the aims of the Cultural Revolution.

Écrit pour une rare fois par une Chinoise, ce somptueux livre de cuisine est riche en anecdotes sur la Chine historique, et constitue autant un ouvrage de référence qu'un livre pratique. L'auteure nous convie à un parcours gourmand traversé par plus de 200 recettes, et ponctué de splendides photographies de peintures d'époque. Une réussite remarquable.

Le wok et la cuisine chinoise

Chine

Les recettes faciles de la cuisine chinoise

Savourer, goûter

La véritable cuisine chinoise au wok

Japan: The Cookbook

*Laissez-vous charmer par les saveurs de la cuisine chinoise. Ken Hom, l'un de ses plus grands maîtres, vous présente 200 recettes savoureuses et authentiques qui ont fait le tour du monde. Vous pourrez grâce aux Recettes faciles de la cuisine chinoise : • Réaliser vous-même et sans difficulté, grâce à de nombreux conseils pratiques, des plats simples, typiques, traditionnels ou inédits ; • Apprendre à choisir les produits pour réussir vos plats ; • Maîtriser les techniques de préparation et connaître les astuces pour conserver les saveurs naturelles des aliments à la cuisson ; • Assortir les épices aux viandes, les sauces aux légumes ; • Composer des menus complets et même vous habituer à manier les baguettes... Véritable bible de la cuisine chinoise, ce livre vous permettra de faire entrer chez vous les saveurs de la Chine.*

*La science de la nutrition selon les 5 éléments représe,nte une base essentielle de la médecine chinoise. Le principe qui régit la cuisine selon les 5 éléments consiste à profiter des vertus énergétiques et thermiques de chaque aliment. C'est la condition d'une bonne santé et la possibilité de remédier aux déséquilibres dus soit à une cause endogène, soit à une alimentation inadaptée, ou encore à l'influence des saisons voire du climat. En clair l'alimentation peut devenir une thérapeutique.*

*Redécouvrez toutes les saveurs de la gastronomie chinoise dans des recettes gourmandes et authentiques : soupe au crabe et au maïs, boeuf à l'orange, porc sauté aux pousses de soja, raviolis frits à l'aigre-douce, poulet sauce citron, crevettes sautées aux petits pois, sauté de tofu à la pékinoise, velouté sucré aux noix... Avec ces 80 recettes, photographiées et classées des soupes aux accompagnements, retrouvez toute la richesse des traditions chinoises et créez en toute simplicité des menus complets. Laissez-vous séduire par une cuisine exotique !*

*Alors que les plats chinois (ou prétendument chinois) sont désormais proposés aussi bien dans les grandes surfaces que dans les restaurants d'entreprise en France, que sait-on de ce que les chinois pensent de nous? Ce livre permet justement de combler cette lacune: livre d'humeur et d'humour, il dépeint, à travers de nombreuses anecdotes et expériences vécues, les Européens tout à la fois dans leurs travers et leurs qualités. L'auteur, un chinois authentique qui adore l'Europe, propose la version française de son livre à succès, publié en chinois à Pékin (2002) et à Taipei (2003).*

Cuisine du Tao

88 Recettes des Cuisines Régionales

Les Français de Chine font le guide

80 recettes de chef

China: The Cookbook

Ou les Européens vus par un chinois

*Goûter, sentir, savourer la Chine : Encyclopédie Gourmande Chine entraîne le lecteur dans un voyage de découverte culinaire. Sur les marchés urbains comme dans les cuisines des villages, nos auteurs et photographes accompagnent des cuisiniers chinois, découvrent la cuisine fusion moderne de Shanghai, pénètrent dans le monde des dim sum, explorent les spécialités des provinces de l'intérieur du pays, et, sur-tout, offrent ainsi la possibilité de servir chez soi d'authentiques délices chinoises. Encyclopédie Gourmande Chine nous conduit à travers les cuisines régionales les plus importantes et les terroirs du pays : du sud de la Chine, creuset des cultures culinaires, en passant par les riches provinces côtières et la cuisine des palais de Pékin, jusque dans les lointaines provinces du nord ; des spécialités du Zhejiang et du Guandong en passant par la cuisine piquante du Sichuan, jusqu'aux plats extravagants des régions désertiques. Encyclopédie Gourmande Chine ressemble à un banquet chinois : varié et plein de surprises. Mais comment cela se passe-t-il réellement dans un banquet ? Pourquoi la nourriture joue-t-elle un rôle aussi important dans la culture chinoise ? Et que se cache-t-il derrière des noms de plats aussi imagés que " poulet mendiant " ou " fourmis qui montent aux arbres " ? Les réponses à ces questions et à bien d'autres, ainsi qu'une profusion d'informations et d'anecdotes surprenantes font de Encyclopédie Gourmande Chine bien plus qu'un livre de cuisine : présentées dans leur contexte culturel et accompagnées d'informations sur le pays et les populations, les recettes de cet ouvrage tiennent leurs saveurs originales et typiques des provinces de la Chine.*

*¶Un témoignage unique et de première main sur la Chine de 1963 à 2008. De la Chine de Mao Zedong qui sembla un moment s'ouvrir au monde pour se refermer très vite avec les soubresauts de la révolution culturelle ; de la Chine rouge jusqu'à la Chine de Deng Xiaoping, ouverte et multicolore, débordante de mille initiatives, témoin d'exception, Pierre-Jean Rémy a vu, observé et analysé. Journal d'un homme d'action, d'un observateur impartial mais aussi d'un romancier et d'un poète, ce livre raconte la Chine de tous les jours, mais aussi celle d'hommes et de femmes attachés à la voir devenir l'une des grandes puissances du monde, un pôle dans l'univers des idées et des arts, une Chine d'un modernisme effréné mais aussi une Chine millénaire, la Chine de toujours. Longtemps diplomate à Pékin, Pierre-Jean Rémy, membre de l'Académie française, a déjà publié plusieurs livres sur la Chine, dont Le Sac du palais d'été, prix Renaudot en 1971, Chine, un itinéraire en 1978, Chine en 1990, Chambre noire à Pékin en 2004.*

*Pas le temps de se faire livrer ? Alors mettez-vous en cuisine ! La collection « En 30 minutes » propose les 30 recettes de cuisine du monde les plus plébiscitées sur les réseaux à préparer plus vite qu'une livraison ! Compliquée la cuisine du monde ? Les 30 recettes sélectionnées sont accessibles à tous et réalisées en peu d'étapes. Une liste d'ingrédients trop longue ? Jamais plus de 5 ingrédients à ajouter à son fond de cuisine pour concocter de délicieuses recettes aux parfums d'ailleurs.*

*Présentation étape par étape de recettes en provenance de toute la Chine, des classiques aux spécialités régionales. L'introduction est une description des ustensiles typiquement chinois et des nombreux ingrédients utilisés. [SDM].*

*La cuisine chinoise et vietnamienne*

*Petits plats chinois*

*Recettes, terroirs, spécialités*

*RECETTES CHINOISES 2021 (CHINESE RECIPES 2021 FRENCH EDITION)*

*Chine (La)*

*New York Cult Recipes*

La préparation soignée des mets, la richesse des ingrédients et la variété des méthodes de cuisson ont fait de la gastronomie chinoise l'une des plus célèbres du monde. Ce livre, agrémenté de nombreuses photos en couleurs, vous présente tout ce qu'il faut savoir sur la cuisine chinoise : la cuisine des différentes régions de Chine (pékinoise, cantonaise...), les différents ustensiles et équipements, les méthodes de cuisson (à la vapeur, à l'étouffée, à la poêle, à l'eau, friture...), la préparation des crêpes, des rouleaux et des raviolis... Avec plus de 135 recettes, des plus simples aux plus élaborées, ainsi qu'un glossaire des termes chinois, cet ouvrage deviendra pour tous les amoureux de la cuisine chinoise un outil indispensable qui leur permettra de régaler famille et amis avec les meilleurs plats traditionnels.

La cuisine et le mode de vie et de pensée des Chinois sont intimement liés. Ce livre vous propose une vue d'ensemble des traditions culinaires de la Chine : saveurs exotiques et ingrédients spécifiques feront de chaque plat un étonnant voyage de découvertes. Surprenez vos invités avec des recettes raffinées, toutes plus délicieuses les unes que les autres, et découvrez les multiples possibilités du wok. Les ingrédients, les différentes façons de couper les aliments et les modes de cuisson sont décrits de façon détaillée, et les magnifiques photographies, source d'inspiration pour servir et garnir les plats, vous donnent une idée du résultat final. La cuisine chinoise, un régal pour la bouche et les yeux !

L'introduction aux cuisines chinoises regionales et a leurs recettes est la raison d'etre de ce livre. Vous serez émerveillé par la diversité de ces cuisines. Vous pourrez y découvrir les recettes et illustrations des plats que vous avez appréciés dans un restaurant et approfondir vos connaissances des cuisines regionales. Vous y trouverez des menus typiques avec lesquels vous éblouirez vos invités. Quand on évoque la cuisine chinoise, il faut plutôt parler "des cuisines chinoises" car l'aspect regional est fondamental a la comprehension de cette cuisine. Traditionnellement, on évoque huit grandes cuisines regionales, organisées en quatre grandes familles: le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud et le Centre-Ouest. Dans ce livre, vous trouverez des descriptions détaillées des pratiques et des techniques de ces cuisines, ainsi qu'un guide des ingrédients chinois particuliers que vous trouverez dans les épiceries spécialisées. Leurs noms en français et en chinois sont indiqués pour vous permettre de les reperer. Une liste de ces épiceries dans les villes francophones est également fournie. Les 88 recettes sont organisées autour des grandes familles, avec un menu typique par famille, et un menu Tour de Chine. Le nom de chaque plat est écrit en français et en chinois pour vous permettre de le commander dans un restaurant. Son origine regionale est spécifiée ainsi que la ou les méthodes de cuisson. En visitant le site web associée, www.cuisines-chinoises-regionales.com vous trouverez des images en couleur des ingrédients et des plats, ainsi qu'une recette par famille et la recette du mois. Ce livre a obtenu, parmi les GOURMAND World Cookbook Awards 2011, le 2e prix du Meilleur Livre de Cuisine Chinoise au Monde . Son succès est sans doute dû au fait qu'aucun autre livre en langue française traite explicitement des cuisines regionales de la Chine. Commencez dès maintenant votre tour gastronomique de la Chine.

Ce livre est le moyen le plus simple et le moins cher de bien connaître la cuisine chinoise et vietnamienne. Ingrédients trouvables facilement. Recettes classées par pays (car ce sont deux cuisines très différentes !). Le nouvel an chinois, aussi appelé fêtes du printemps ou fête du Têt au Vietnam, est la fête la plus importante pour les communautés chinoises et vietnamiennes à travers le monde. Les festivités s'étendent sur deux mois à partir de début février 2015.

La cuisine chinoise

Un Tour Gastronomique de la Chine

La cuisine asiatique

**100 recettes incontournables**

**plats à réaliser soi-même**

**Les recettes faciles de la cuisine chinoise de Ken Hom**

La cuisine chinoise repose sur l'équilibre des saveurs, des textures et des couleurs à tous les repas. Ce livre de cuisine vous inspirera avec ses 120 recettes exotiques venues de toutes les régions de la Chine. Vous y trouverez des soupes et des entrées, des plats de résistance, des plats de légumes, de riz, de nouilles et des desserts. Toutes ces recettes sont faciles à suivre. Elles sont préparées à partir d'ingrédients d'une grande fraîcheur, avec l'accent sur la saveur et le plaisir des yeux. Vous y trouverez des ingrédients chinois traditionnels, de même qu'une grande variété de plats familiaux, le tout évoquant les saveurs véritables de la Chine. Cet ouvrage vous propose un grand nombre de recettes et d'idées pour vous aider à créer toute une collection de mets alléchants.
• 120 recettes de mets chinois délicieux, variantes et conseils
• un ouvrage complet de cuisine avec soupes et entrées, plats de résistance, légumes, riz, nouilles et desserts
• des instructions pratiques illustrant chaque étape de préparation
• des superbes photographies en couleurs pour chaque recette.

Pour le Tao, la cuisine se regarde, se médite, et puis se mange... Imprégnée de sagesse et de philosophie, profondément ancrée dans la médecine traditionnelle chinoise, la cuisine du Tao épouse les rythmes du corps autant que ceux de la nature et des saisons. Pour mener à l'équilibre, source d'énergie et de santé. Et ça marche ! A Okinawa, une île du Sud-est asiatique, l'espérance de vie est la plus élevée au monde ! C'est cette tradition culinaire ancestrale qu'Emmanuel Duquoc nous propose de découvrir à travers 60 recettes savoureuses et bienfaitantes : Aubergines sautées aux nouilles et miso blanc, Huîtres vapeur à l'algue nori, Curry d'agneau et petits pois à la menthe et au yaourt, Soupe de pleurotes au sarrasin... Une table riche et variée, autant de plaisirs gourmands qui regorgent de textures, de saveurs, d'arômes et de couleurs. Pour un retour sensuel et sensoriel à la nature et à la nourriture.

Du Japon à la Corée, de la Chine au Vietnam en passant par la Thaïlande, ce livre Cuisine Asiatique propose un petit tour de la gastronomie asiatique à travers 5 pays majeurs et 100 recettes indispensables. Parmi celles-ci, des incontournables comme la fondue chinoise, les nems vietnamiens ou encore le bibimbap coréen, et d'autres qui explorent des versants moins connus de cette tradition culinaire ancestrale. Parfois pimentés, souvent épicés, toujours savoureux, les plats font la part belle aux ingrediens exotiques. Citronnelle, lait de coco, tofu ou galanga se trouvent aujourd'hui facilement, alors pourquoi ne pas se lancer et cuisiner comme en Asie ! La cuisine d'Asie offre une palette de saveurs infinies qui continuent de surprendre et de ravir ! Ce livre propose une véritable découverte de ses spécialités culinaires et des styles propres à chaque région : Vietnam, Japon, Chine, Corée, Malaisie, Tibet... Les gourmets curieux ne seront pas déçus : les ingrédients et les plats emblématiques font l'objet de petits historiques et d'anecdotes. La cuisine asiatique s'ouvre ainsi à tous les amateurs !

L'introduction aux cuisines chinoises régionales et à leurs recettes est la raison d'être de ce livre. Vous serez émerveillé par la diversité de ces cuisines. Vous pourrez y découvrir les recettes des plats que vous avez appréciés dans un restaurant et approfondir vos connaissances des cuisines régionales. Vous y trouverez des menus typiques avec lesquels vous éblouirez vos invités. Quand on évoque la cuisine chinoise, il faut plutôt parler des cuisines chinoises car l'aspect régional est fondamental à la compréhension de cette cuisine. Traditionnellement, on évoque huit grandes cuisines régionales, organisées en quatre grandes familles: le Nord-Est, le Sud-Est, le Sud et le Centre-Ouest. Dans ce livre, vous trouverez des descriptions détaillées des pratiques et des techniques de ces cuisines, ainsi qu'un guide des ingrédients chinois particuliers que vous trouverez dans les épiceries spécialisées. Leurs noms en français et en chinois sont indiqués pour vous permettre de les repérer. Une liste de ces épiceries dans les villes francophones est également fournie. Les 88 recettes sont organisées autour des grandes familles, avec un menu typique par famille, et un menu «Tour de Chine». Le nom de chaque plat est écrit en français et en chinois pour vous permettre de le commander dans un restaurant. Son origine régionale est spécifiée ainsi que la ou les méthodes de cuisson. En visitant le site web associé, www.cuisines-chinoises-regionales.com vous trouverez des images en couleur des ingrédients et des plats, ainsi que la recette du mois. Commencez dès maintenant votre tour gastronomique de la Chine. Le livre a obtenu en mars 2012, parmi les Gourmand World Cookbook Awards au 3e Festival du Livre Culinaire de Paris, le 2e prix du "Meilleur Livre de Cuisine Chinoise au Monde." Son succès est sans doute dû au fait qu'aucun autre livre en langue française traite explicitement des cuisines régionales de la Chine.

Petits plats comme en Chine

La Chine à votre table

An Illustrated Guide

le Brillat-Savarin de la Chine

Envie de cuisine chinoise

Japanese Cuisine

Pour tout savoir sur le canard grillé, les vapeurs, le porc aigre-doux et les pâtés impériaux et retrouver les parfums de l'empire du milieu, des confins de l'Himalaya aux rivages de la mer de Chine. Apprendre pas à pas à cuisiner au wok, fumer, frire, saisir, cuire à l'étouffée ou braiser. Plus de vingt recettes de base et plusieurs variantes expliquées pas à pas pour réussir à coup sûr les meilleurs plats de la cuisine chinoise. Pour la réalisation de ce livre, Christian Teubner s'est entouré des meilleurs spécialistes européens de la cuisine chinoise. Toutes les recettes ont été adaptées pour être facilement reproduites avec des ingrédients faciles à trouver au marché ou dans les épiceries asiatiques. Respectueux des palais occidentaux, les auteurs ont parfois adouci certaines recettes pour les rendre moins épicées.

En Chine, la cuisine n'est pas considérée comme une nécessité quotidienne mais comme un art. Cela explique sans doute que la cuisine chinoise soit aussi belle que délicieuse, et qu'elle soit appréciée de la majorité d'entre nous. Elle présente l'avantage d'être rapide et simple à préparer chez soi, particulièrement parce que les ingrédients devant conserver leur fraîcheur et leur texture, la cuisson doit être brève. Cet ouvrage a rassemblé une sélection des meilleures recettes traditionnelles de la gastronomie chinoise - il ne vous manque plus que les baguettes ! 112 recettes délicieuses et authentiques, à chaque chapitre, une brève introduction à l'usage traditionnel des ingrédients, une liste claire des ingrédients et une méthode facile à suivre pour, de superbes photos pour chaque recette, où vous trouverez l'inspiration.

Discover magical princesses, mighty dragons, mischievous monkeys and more, in this captivating collection of classic Chinese tales. Specially selected and retold for readers today, each story is brought vividly to life by traditional Chinese brush-and-ink illustrations. Beautifully illustrated by renowned Chinese artist Li Weiding.

**LES RECETTES LES PLUS FACILES POUR SURPRENDRE VOTRE FAMILLE ET VOS AMIS**

Coups de baguettes sur la fourchette !

88 Recettes des Cuisines Regionales

250 recettes pour toute la famille

88 recettes des cuisines régionales

Un tour gastronomique de la Chine