



Orathay Souksisavanh: Bao & Dim Sum

Art.-Nr.: 978-3-7750-0818-1

26,- €

inkl. 7% MwSt., inkl. Versandkosten für Deutschland

Am Lager: sofort versandfertig

Beschreibung:

Orathay Souksisavanh: Bao & Dim Sum. Gefüllt, gefaltet, gewickelt und gerollt: 60 Rezepte für echt chinesische Teigtaschen mit passenden Beilagen und Saucen. Baozi, Dim Sum, Bao Buns – sie alle haben eines gemeinsam: Unglaublich lecker gefüllte Teighüllen, die entweder gedämpft, gebraten, gebacken oder frittiert sind und mit einem Happs verspeist werden können. Die kleinen Köstlichkeiten der chinesischen Alltagsküche sind im Reich der Mitte ein allseits beliebtes Streetfood und Zwischenimbiss. Aber auch hierzulande haben diese Dumplings immer mehr Fans. In China gibt es sogar spezielle Teehäuser, in denen Buffets gänzlich nur mit den auf der Zunge zergehenden Kugeln, Halbmonden, Päckchen und Säckchen – meist mit deftigem Innenleben – angeboten werden. Orathay Souksisavanh stellt in Ihrem Buch bewährte Rezepte für unterschiedlichste Bao und Dim Sum vor, Klassiker und moderne Interpretationen, außerdem solche mit süßer Füllung. Dazu gibt es typische Beilagen, passende Saucen und Dips. In der Einführung weist sie auf besondere Zutaten und nützliche Küchenutensilien hin und verrät Tipps zur Herstellung. Ein hilfreiches Extrakapitel zeigt Schritt für Schritt ganz genau die Arbeitsgänge von der ausgerollten Teigplatte bis zur kunstvoll gefalteten Küchenkreation.

Eigenschaften:

des Kochbuchs Bao & Dim Sum: Gebunden: 160 Seiten Format 20 x 26,7 cm ISBN 978-3-7750-0818-1 80 Fotos 72 Step-Abbildungen

Passend dazu



Betty Bossi Nudelformer Dumpling
Maker

22,95 €*



Ken Hom Wok aus Karbonstahl mit
Buchenholz-Griff, 32 cm

39,95 €*

★★★★★ (2)



Ken Hom Bambus Dämpfer, 20 cm

32,95 €*

* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versandkosten