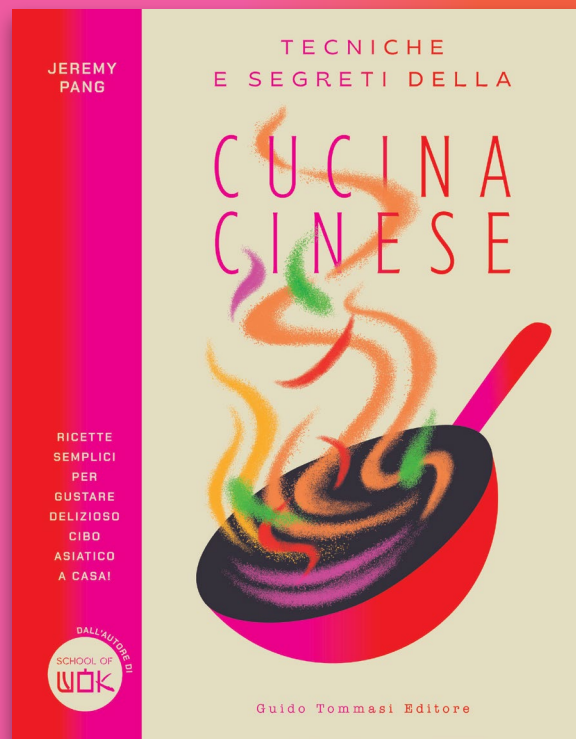




**TECNICHE E SEGRETI
DELLA CUCINA CINESE**
RICETTE SEMPLICI
PER GUSTARE DELIZIOSO
CIBO ASIATICO A CASA

Jeremy Pang | fotografie di *Kris Kirkham*
illustrazioni di *Freya Deabill*

19 x 24,6 cm | cartonato | collana Illustrati
224 pagine | illustrazioni a colori
€ 30 | ISBN 978 88 6753 462 3



Jeremy Pang, l'acclamato chef anglo cinese fondatore della School of Wok di Londra, rinomata scuola di cucina itinerante, svela in questo volume i segreti della cucina cinese di tradizione, semplificando le sue ricette gustose e le tecniche fondamentali per portare i sapori autentici orientali nella vostra cucina, in maniera semplice e intuitiva.

Il libro inizia con un'introduzione agli indispensabili dell'arte culinaria cinese spiegando quello che serve per allestire una cucina funzionale: dagli strumenti indispensabili come le mannaie, le spatole, i colini di bambù, le vaporiere e i wok, fino a un'ampia gamma di ingredienti che non dovranno mai mancare nella vostra dispensa, con consigli su cosa acquistare quando si è agli inizi. Il cibo cinese si basa proprio sul raggiungimento di un equilibrio di sapori, consistenze e colori. Segue il "corso accelerato" di tecniche su come utilizzare gli utensili e gli alimenti, come per esempio affettare la carne, e tutte le dritte su oli aromatizzati, salse fermentate, noodles e riso.

Il cuore di questo volume è la preparazione, elemento chiave per padroneggiare la cucina cinese, nota per le sue cotture rapidissime. Grazie all'ingegnoso "Wok Clock" di Jeremy, gli ingredienti vengono ordinati nel giusto schema per garantire una comprensione immediata della cottura veloce ed efficace a partire dalle preparazioni al salto, passando per le frittiture fino ad arrivare al vapore. Una volta apprese le basi, *Tecniche e Segreti della Cucina Cinese*, si sviluppa in sei capitoli, ciascuno dedicato a una tecnica fondamentale: al salto, frittura, cottura a vapore, cottura lenta, al forno e con doppia cottura e infine insalate, sottaceti e contorni.

Le ricette tradizionali presentate provengono da tutta la Cina, dalle ricette più antiche a piatti più particolari come il Mapo tofu o i saporiti Gamberi croccanti con copertura golosa di cocco e cipolle.

Ricco di informazioni presentate in modo chiaro e coinvolgente, con illustrazioni che spiegano i procedimenti un passo alla volta, e di magnifiche fotografie che vi faranno venire l'acquolina, questo volume vi guiderà alla scoperta della cucina cinese autentica, riempiendo la vostra casa e la tavola di profumi, sapori e colori irresistibili.



Guido Tommasi Editore