

الفهرس

مقدمة

معارف اساسية عن الطبخ الصينى التقليدى

- ١ عيدان المائدة واستعمالها
 - ٢ فن استخدام النار
 - ٣ فن استخدام زيوت الطعام
 - ٣ فن التقطيع
 - ٤ تقديم الاطباق الى المائدة
 - ٥ مادة "روح التوابل" وقيمة استخدامها
 - ٥ النشا واستخدامه
 - ٦ فن الطبخ بالبخار
- اطباق الخضراوات
- ٨ القرنييط المتبل البارد
 - ٩ الكرنب البارد مع الفافل الاحمر
 - ١٠ الباذنجان المحمر
- اطباق لحم الخروف والبقر
- ١١ لحم ظهر الخروف المبلى

- ١٢ شرائط لحم البقر المنضجة بالبخار
 ١٢ لحم البقر المقلى بعصير الطماطم
 ١٣ لحم البقر بالكرى
 ١٥ لحم البقر المذبل بالبيض
 ١٦ لحم البقر المحمر بالمقلى
 ١٧ لحم البقر المحمر
 ١٨ لحم ظهر الخروف المقلى بالبيض والنشا
 ١٩ لحم الخروف المقلى مع الفلفل الاحمر
 ٢٠ كريات لحم البقر المقلية
 ٢١ لحم البقر المطبوخ في قدر فخارية
 ٢٢ شرائط لحم البقر المذبل
 ٢٣ لحم البقر الحلو والحامض
 ٢٤ شرائح لحم الخروف المذبل
 ٢٥ شرائح لحم الخروف المقلية

اطباق السمك والجمبرى

- ٢٧ السمك المنضج بالبخار
 ٢٨ الجمبرى المقشور المقلى
 ٢٩ الجمبرى المقلى اللين
 ٣٠ الجمبرى مع شرائح الخبز
 ٣١ شرائح الجمبرى بالبيض
 ٣٢ كفتة الجمبرى
 ٣٢ شرائح السمك المقلية

- ٣٣ جمبرى الياسمين
٣٤ الجمبرى المالح
٣٥ السمك المسكر مع الخل
٣٦ السمك المحمر
٣٧ عجة الجمبرى بالبيض
٣٨ رغيف الجمبرى المقلى

اطباق الدجاج

- ٤٠ الدجاج بالفول السودانى
٤١ شرائح الدجاج بصلصة الطماطم
٤٢ الدجاج المفروم مع البسلة والبيض
٤٣ الدجاج بالبصل
٤٤ شرائح الدجاج بالزنجبيل
٤٥ مكعبات الدجاج بالفلفل الاحمر
٤٦ الدجاج المقلى اللين
٤٧ مكعبات الدجاج مع نوى المشمش
٤٨ الدجاج بالكرى
٤٩ مكعبات الدجاج بالزيت
٥٠ الدجاج المحمر
٥١ الدجاج المسلوq
٥٢ شرائط الدجاج المقلية
٥٣ الدجاج المشوى بالملح
٥٤ الدجاج البلدى

اطباق الحساء

٥٦ حساء الدجاج

٥٧ حساء لحم ظهر الضأن والخيار

اطباق الحلوى

٥٨ الموز المسكر

٥٩ مهلبية الفواكه