



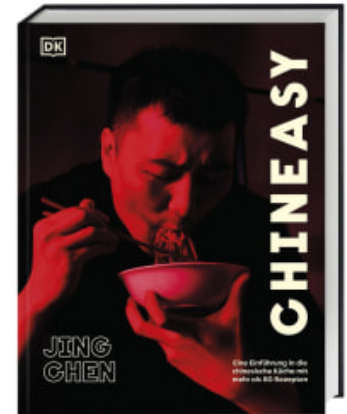
DK Verlag (Hrsg.), Jing Chen

Chineasy

Eine Einführung in die chinesische Küche mit mehr als 80 Rezepten

Die chinesische Küche - (k)eine Wissenschaft

- **Über 80 Rezepte:** Von Gong Bao Huhn über Mapo Tofu bis zu Schweinefleisch süß-sauer
- **Chinesische Küche verstehen:** Die wichtigsten Zutaten, Basics und kulinarischen Konzepte – von der "chinesischen Dreifaltigkeit" bis zum Umgang mit dem Wok und der Feuerkontrolle
- **Einzigtiger Mix aus Koch-Expertise & Wissenschaft:** Jing Chen erklärt anschaulich Kochprozesse und vermittelt auf einzigartige Weise den Perspektivwechsel zwischen der fernöstlichen und westlichen Kulinarik
- **Tradition trifft Moderne:** Authentische Klassiker, austrochinesische Lieblingsgerichte und Jings eigene Kreationen



Die chinesische Küche mit Jing Chen entdecken

Chinesisch kochen ist kompliziert? Stimmt nicht! Jing Chen zeigt, wie vielseitig und zugänglich die chinesische Küche sein kann. In seinem ersten Kochbuch verbindet der studierte Physiker, Gastronom und Content Creator **Kochwissen mit Wissenschaft, Kultur und persönlichen Geschichten**. Ob Ei-Tofu-Suppe, rotgeschmorter Schweinebauch oder handgerissener Kohl – Jing Chen geht es nicht darum, Rezepte Schritt für Schritt nachzukochen, sondern die **Prinzipien hinter den Gerichten** zu verstehen: Was passiert beim Wok Hei? Und wie gelingt die perfekte Feuerkontrolle? Neben **chinesischen Kochtechniken** und einer **ausführlichen Warenkunde** warten **über 80 Rezepte** – von traditionellen Klassikern über beliebte austrochinesische Gerichte bis zu Jings eigenen Kreationen. Ein Muss für alle, die asiatische Küche lieben.

Über 80 Rezepte und jede Menge Aha-Momente: So geht chinesisch kochen mit Jing Chen!

DK Verlag (Hrsg.), Jing Chen

Chineasy

Eine Einführung in die chinesische Küche mit mehr als 80 Rezepten

ISBN 978-3-8310-5310-0

256 Seiten, 198 x 251 mm

Mit farbigen Fotos

€ 28,00 (D) / € 28,80 (A)

Erscheint am 28.06.2027