

Table de Matières

Avant-Propos

- I. Les 4 grandes familles et les 8 grandes cuisines régionales
- II. Aperçu de la pratique et des techniques de la cuisine Chinoise
 - A. Matériel spécifique
 - B. Techniques de la découpe
 - C. Préparation
 - D. Modes de cuisson
- III. Ingrédients
 - A. Généralités et aspects régionaux
 - B. Ingrédients utilisés dans les recettes
- IV. Les 88 recettes et les menus
 - A. Lire une recette: mode d'emploi
 - B. Composition d'un menu
 - C. Recettes et menu du Nord-Est
 - Cacahuètes Mongoles 油炸花生
 - Gousses d'Ail Caramélisées 紅燒蒜頭
 - Crêpes Mandarin et Cives-Pinceaux 薄餅 et 蔥刷子
 - Raviolis ou «Colle-au-Pot» 餃子 ou 鍋貼
 - Porc «Mu Shu» 木須肉
 - Boulettes de Porc en Sauce Aigre-Douce 醋溜丸子
 - Rubans de Porc à la Sauce «Capitale» 京醬肉絲
 - Bœuf Braisé en Sauce Brune 黃燜牛肉
 - Agneau Sauté aux Poireaux, Façon Beijing 北京韭菜羊
 - Gigot en Tranches Fines avec Cives 蔥爆羊肉
 - Poulet et Noix de Cajou 醬爆雞
 - Canard de Pékin 北京鴨
 - Sole au Vin 酒溜魚片
 - Trois Délices de la Terre 地三鮮
 - Soupe de Bœuf aux Nouilles 牛肉麵條湯
 - «Lit» de Nouilles 煎麵
 - Menu du Nord-Est
 - D. Recettes et menu du Sud-Est
 - Travers de Porc, Façon Wuxi 無錫排骨
 - Porc «Dong Po» 東坡肉
 - Boulettes de Viandes, Façon Shanghai 上海丸子
 - Nouilles et Bœuf, Façon Shanghai 上海牛肉炒麵
 - Poulet du Mendiant 叫化雞
 - Poulet Ivre, Façon Shaoxing 紹興醉雞
 - Foies de Volailles Sautés au Gingembre 姜炒雞肝
 - Canard Fumé de Wuwei 無為熏鴨
 - Carpe du Lac de l'Ouest 西湖醋鯉魚
 - Poisson Mandarin en Forme d'Ecureuil 松鼠魚
 - Poisson à la Sauce Aigre-Douce, Façon Shanghai 上海糖醋魚
 - Poisson «Fumé», Façon Shanghai 上海熏魚
 - Crevettes au Thé de Longjing 龍井蝦仁
 - Crevettes «Cristal» 水晶蝦仁
 - Grosses Crevettes aux Deux Couleurs 苔菜明蝦
 - Aubergines Farcies 元寶茄子
 - Pousses de Bambou Braisées au Sec 燒二冬
 - Ragoût de «Tête de Lion» 沙鍋獅子頭
 - Soupe de Feuilles de Moutarde en Saumure au Porc 雪菜肉絲湯
 - Menu du Sud-Est

E. Recettes et menu du Sud

Noix de Cajou Croustillantes 糖酥腰果
Poitrine de Porc Croustillante 小酥肉
Porc Sauce Aigre-Douce 咕咾肉
Porc en Forme de Litchi 荔枝肉
Poulet Croustillant 炸子鸡
Tranches de Poulet aux Noix 核桃鸡片
Nid d'Amour au Poulet 雀巢鸡
Poulet en Paquet Cadeau 纸包鸡
Canard aux Cinq Parfums 五香鸭
Bar à la Vapeur et aux Haricots Noirs 豉豉蒸鱼
Mérrou à la Vapeur 清蒸石斑
Lotte à la Bière 啤酒鱼
Salade de Poisson Cru 生鱼色拉
Grosses Crevettes en Forme de Queues de Phénix 鳳尾虾
Grosses Crevettes aux Algues Vertes 苔菜明虾
Nid d'Amour aux Fruits de Mer 雀巢海鲜
Coquilles Saint-Jacques à la Vapeur 蒸扇贝干贝壳
Clams à la Sauce Haricots Noirs 豉豉蛤蜊
Omelette aux Huîtres 煎牡蛎
Asperges aux Petites Tranches de Bœuf 芦笋牛肉丝
Soupe de Viandes en Courge 什锦冬瓜盅
Soupe de Coquelet au Ginseng 人参鸡汤
Menu du Sud

F. Recettes et menu de l'Ouest et du Centre

Mélange Poivre de Sichuan et Gros Sel 花椒盐
Poitrine de Porc Cuit en Deux Temps 回锅肉
Porc, Façon Poisson 鱼香肉丝
Des Fourmis Remontent l'Arbre 蚂蚁上树
Boulettes de Porc Perlées 珍珠肉丸
Bœuf Sauté au Sec 干烧牛肉丝
Bœuf à l'Ecorce de Clémentine 陈皮牛肉
Poulet à l'Anis 红烧八角鸡
Poulet Impérial 宫保鸡丁
Poulet Caramélisé du Général Tso 左宗堂鸡
Bar à la Sauce «Rouge» 红烧鱼
Cuisses de Grenouille à l'Ail 麻辣田鸡
Crevettes au Gingembre et au Vin 酒焖虾
Grosses Crevettes au Riz Grésillant 锅巴虾仁
Coquilles Saint-Jacques à l'Ecorce d'Orange 陈皮鲜贝
Tofu à la Mode du Sichuan 麻婆豆腐
Concombres Aigre-Doux 糖醋小黄瓜
Aubergines, Façon Poisson 鱼香茄子
Aubergines aux Saveurs Etrangères 怪味茄子
Haricots Verts Sautés au Sec 干煸四季豆
Pousses de Bambou Sautées au Sec 干煸鲜笋
Soupe Aigre-Piquante 酸辣汤
Nouilles Froides à la Pâte de Sésame et aux Epices 担担面
Menu de l'Ouest et du Centre

G. Recettes et menu transrégionaux

Noix Sucrées-Salées 罗家核桃

Gaufrettes de Riz en Croûtes 锅巴

Riz Blanc 白饭

Galettes Huileuses avec Cives 葱油饼

Bouillon de Poulet 鸡汤

Soupe aux Epinards et au Tofu 菠菜豆腐羹

Beignets de Bananes et de Pommes 拔丝香蕉 et 拔丝苹果

Pudding de Riz aux Huit Trésors 八宝饭

Menu «Tour de Chine»

L'organisation d'un repas compliqué

Annexes

Liste des recettes par ingrédient principal

A.

B. Guide des ingrédients

C. Carnet d'adresses

Bibliographie

Index

Liste des Illustrations

Remerciements

Profil de l'Auteur