

KÍNAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST CHINESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

ENOKIGOMBA SALÁTA UBORKÁVAL

*Enokigomba 300g
 Kigyóuborka 100g
 Szezámolaj
 Salotta
 Só
 Rizskivonat
 Fokhagyma 1*



Az uborkát julienne-re vágjuk, elkeverjük a gombával, sózzuk, felöntjük egy kis szezámolajjal, hozzáadjuk a felaprózott fokhagymát és salottát, a rizskivonatot, és alaposan elkeverjük.

SAVANYÚKÁPOSZTÁS KACSALEVES

*Friss kacsahús (csontos, vagy filé) 35dkg
 Kínai savanyú káposzta 100g
 Gyömbér 20g
 Újhagyma 2
 Fehérbors
 Só
 Víz 2l
 Rizskivonat*



Felszeleteljük a húst, 30-40 percre forró vízbe dobjuk, majd kivesszük. A savanyúkáposztát 2 l vízbe tesszük főni, hozzáadjuk a húst is. Gyömbért dobunk bele, csökkentjük a hőfokot közepesre, és kb. 30 perc elteltével megsózzuk, fehérborssal fűszerezük. Ha nem elég savanyú, ecettel javítsunk rajta. A felaprózott újhagymát és a rizskivonatot a végén tesszük bele. Forrón tálaljuk!

GONG BAO CSIRKE

| | |
|---------------------------|---------------------|
| <i>2 gerezd fokhagyma</i> | <i>Szójaszószt</i> |
| <i>1 szál újhagyma</i> | <i>Só</i> |
| <i>Repceolaj</i> | <i>Cukor</i> |
| <i>50 dkg csirkemell</i> | <i>Víz</i> |
| <i>Keményítő</i> | <i>Chiliszósz</i> |
| <i>20 dkg sárgarépa</i> | <i>Földimogyoró</i> |
| <i>15dkg fehérhagyma</i> | <i>Rizskivonat</i> |
| <i>Rizsecet</i> | |



A filézett csirkemellet apró kockákra vágjuk. A húst beletesszük egy edénybe, majd összekeverjük keményítővel és vízzel, majd hozzádolgozunk egy tojás fehérjét. A húsnak "iszapos állagúnak" kell lennie, de ügyeljünk rá, hogy se ne maradjon száraz, se ne legyen túl nedves. A répát és az újhagymát ugyanakkora kockákra aprózzuk, mint a csirkét. A fokhagymát szeletekre vágjuk. Oldjunk fel kevés vízben keményítőt. Forróítsuk fel a wokot, töltsünk bele annyi olajat, amiben kényelmesen megsül a hús. A keményítőbe forgatott húst öntsük bele a forró wokba, és süssük át (nem kell, hogy színt kapjon). Adjunk a húshoz szójaszószt – annyit, hogy szép barna színe legyen. Adjuk hozzá a fokhagymát, majd az chiliszósz. Ezt követően rakjuk bele a sót, a cukrot, és a rizsecetet majd hozzátesszük a zöldségeket. Egy kevés vízzel lazítjuk. A végén kerül bele a rizskivonat, az újhagyma, majd a földimogyoró. Ezt követően adjuk hozzá a vízben oldott keményítőt, ettől lesz szép csillogó. Rizzsel tálaljuk.

Előadó:
Wang Mester
 Kínai
 Konyhája

Budapest,
 Telepy utca 24.
 +36 1 455 7021

Tel.: 345-0779, 06-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2009. MÁJUS 05-07.

Előadó:
Wang Mester
Kínai
Konyhája

Budapest,
Telepy utca 24.
+36 1 455 7021

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
05-07. MAY 2009

SZECSUÁNI MARHA

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| 50 dkg marhafilé (felsál) | Cukor |
| Bambuszrügy 20 dkg | Rizskivonat |
| Sárgarépa 20dkg | Chiliszósz |
| Féhragyma 1½ fej | Fafülgomba 10 dkg |
| Szójaszósz | Shii take gomba 10dkg |
| Keményítő | Rizsecet |



A hagymát nagyobb szeletekre vágjuk. A húshoz hozzádolgozzuk a keményítőt és 1 tojásfehérjét, némi vizet adunk hozzá és 2 evőkanál szójaszószot is. A wokban 1dl olajat forrosítunk, közben egy tálban feloldunk 1 evőkanál keményítőt és 1½ evőkanál vizet. A húst kb. 1 percig piritjuk. Ezután hozzátesszük a chiliszószot, és a bambusz-répa-hagyma keveréket. Egy kevés vizet is adunk hozzá. Hozzáadunk 1 kávéskanál cukrot, és egy csipet sót. Ha a szósz nem elég sűrű, akkor tegyünk bele még vízben áztatott keményítőt. A végén tegyünk bele egy csipet rizskivonatot. Rizzsel tálaljuk.

KÍNAI SÜLT BANÁN

1 liter olaj
2 db közepes méretű banán
Keményítő
Méz
Víz
Liszt
Sütőpor



Elkészítjük a tésztát, azaz a banán „panírját”. Ehhez elkeverünk két evőkanál lisztet, három evőkanál keményítőt, hozzáadjuk a sütőport, tíz kanál vizet és egy kevés olajat. Csomómentes tésztává keverjük. A banánt 2-3 cm nagyságú szeletekre vágjuk, majd összekeverjük a tésztával. Forró, bő olajban néhány percig sütjük a szeleteket, amíg sárgás-ropogós nem lesz a tészta. Ha kész, kivesszük, és mézzel meglocsoljuk a tetejüket.

ITALOK / DRINKS



Chateau Megyer
Tokaji Édes Szamorodni
2002



Chateau Kajmád
Szekszárdi cuvée
2003

Borospoharainkat a **RIEDEL**  biztosította.

A Culinaris Ízakadémia **STEENBERGS**  fűszereket használ.

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit a Siemens biztosította.

SIEMENS

1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu