

Obsah

Peking					
Recepty ze severní Číny					
Smažené hovězí s paprikou	6	San-chsia-kchuo	57	Dušené krevety s česnekem	111
Hovězí v litinové misce	7	Dušené pekingské zeli s houbami,		Smažené ústřice	112
Smažené hovězí s cibulkou	8	šunkou a kuřetem	57	Tofu čtyř pokladů	113
Smažené hovězí s bambusovými		Bambusové výhonky s kuřecím		Plněné tofu	115
výhonky	9	tukem	58	Omeleta se sušenou ředkvi	115
Smažená vepřová panenka		Smažené bambusové výhonky	59	Dušená zelenina	117
s okurkami	11	Polévka z vepřových žebírek	61	Houby plněné krevetami	117
Fritovaná vepřová panenka	11	a fazolových klíčků	61	Smažený bůček	119
Dušené vepřové v hrnečku	13	Tofu v keramickém hrnci	62	Potočnice s kvašeným tofu	119
Vepřové Su-čou z paláce Čching	15	Sladkokyselá polévka	62	Nudle s račím masem	121
Pekingská kachna	17	Polévka s chřestem a kuřecími		Nudle se zázvorem a s cibulkou	121
Smažená kachna se sójovými		prsíčky	63	Knedlíčky plněné vepřovým	122
klíčky	17	Smažené rýžové knedlíčky	64	Pírozky plněné kraby	123
Polévka z kachních kostí	17	Juan-chsiao	64	Žebírka s černými fazolemi	123
Míchanice ze žloutků na kachním		Kandované banány	65	Knedlíčky plněné krevetami	123
sádle	17	Chunan		Hovězí koule na potočnici	123
Křehká omeleta s kachním		Recepty ze střední Číny		Smažené koule Taro	125
masem	18	Dušené hovězí s mrkví	66	Sesamové kulíčky s lotosovou	
Kachní játra dušená v červeném		Skopové z ohně	67	náplní	125
vině	19	Pikantní hovězí řezy	69	Slané pírozky s krevetami	125
Chryzantémové kuře	21	Jehněčí podle rodiny	69	Puding se ságem	126
Smažená kuřecí prsa s vlašskými		Pchengových	69	Pečené pírozky s kari	
ořechy	21	Vepřové Kung-pao	71	a krevetami	126
Krevety Fénix	22	Vepřové s nakládanou zeleninou	71	Pírozky s náplní z kachních	
Kapr ve sladkokyselém omáčce	23	Česneková nař s vepřovým	72	vajec	127
Dušené krevety	24	Uzená ryba, vepřové a kachna		Sladké pírozky	127
Smažené krevety	25	v páře	73	Pyré z červených fazolí	
Královské tofu	27	Plněná hovězí žebírka	74	a z lotosových semen	127
Tofu s krevetami	27	Bůček v páře se sójou	74	Sesamové pyré	127
Dušené houby Sao-nan-paj	29	Kuřecí medailonky	75	Šanghaj	
Dušené pekingské zeli	29	Kuře Tchung-an	77	Recepty ze severovýchodní Číny	
Zelenina v páře	30	Kuře naostro	79	Hovězí s čili a tofu	128
Baklažány se slanečkem	31	Plněné melouny	79	Telecí s česnekem a s čili	129
Polévka se smaragdovými		Kachna se zázvorem	81	Vepřové v rosolu	131
kulíčkami	32	Kuře s čili	83	Osm pokladů v pikantní omáčce	131
Fondue po čínsku	33	Kachna s celerem	83	Kuře na kari	132
Pírozky San-pchi	35	Kuře dušené dozlatova	84	Kuře s tofu v keramické nádobě	133
Placky plněné pažitkou	35	Křehká pečená kachna	85	Smažené krevety	135
		Dušená ryba s černými fazolemi	86	Dušené mušle	135
		Smažená a zauzená ryba	87	Rybi hlava a ocas v hnědé	
		Krevety Chsiang	88	omáčce	137
		Smažená ryba v těstíčku	89	Dušená ryba v hnědé omáčce	137
		Rybi polévka s houbami	90	Mušle a kuře s bobem	139
		Kuřecí vývar se zázvorem	91	Mušle s fazolovými klíčky	139
		Sladké bochánky v páře	93	Dušená ryba s okurčičkami	141
		Kynuté bochánky Chsiang	94	Smažený úhoř v maizené	141
		Paláčinky s datlemi	95	Rybi hlava v vepřové omáčce	142
		Kanton		Ryba ze Západního jezera	143
		Recepty z jižní Číny		Velcí krabi načerveno	144
		Hovězí s čínskou brokolici		Smažení krabi	145
		v ústřicové omáčce	97	Dušené tofu s nakládanou	
		Smažené hovězí s rajčaty	97	zeleninou	146
		Hovězí závitky z Chajnanu	99	Omeleta s krevetami	147
		Hovězí na kari	99	Tofu se solenými bambusovými	
		Krabi prsty	101	výhonky	148
		Žebírka Čching-tchu	101	Nákyp s mušlemi	149
		Smažené kuře s citronem	103	Čínská smaženice	151
		Drůbeží kulíčky z Lo-tin	103	Losos s tofu	151
		Kachna osmi pokladů	105	Vegetariánská husa	152
		Kuře v rýžovém papíru	105	Mušle se zelnými srdíčky	153
		Smažené krevety	107	Smažené rýžové těsto	154
		Smaženice s krevetami	107	Sladký lotosový kořen	
		Krab se zázvorem a cibulkou	108	s kandovanými višněmi	155
		Dušený okoun	109	Pírohy se zeleninou	156
		Kulíčky z krevet s čínskou		Smažená rýže s lososem	157
		brokolici	111	Pírohy s masem a kraby	159
				Šunka, zeli a rýže v keramické	
				nádobě	159

Tchaj-wan

Recepty z jihovýchodní Číny

Závitky s houbami a ušněmi	160
Vařené ušně v ústřicové omáčce	161
Hovězí v průzračné omáčce	163
Smažené fazolové klíčky s hovězím	163
Smažená vepřová žebírka	164
Dušené vepřové s nakládanými žlutky	165
Kuřecí krídélka s ušněmi a křepelčími vejci	166
Smažené kuře v sezamovém oleji	167
Smažené krevety se sezamem	169
Krevety v páře	169
Ústřice s kvašenými černými fazolemi	170
Smažený mladý úhoř	171
Křehké krokety s ústřicemi	173
Smažené sěpiové kulíčky	173
Krokety plněné sěpií	174
Nadivaná sěpie	175
Buddhovo pokušení	177
Krabi s lotosovým kofenem	178
Tofu s omáčkou z krabích vajíček	179
Tofu podomáčku	181
Tofu s lososem	181
Smažený baklažán	183
Smažené fazolové klíčky s paprikou	183
Smažené bambusové výhonky	184
Zelné závitky v páře	185
Kachna s nakládanou zeleninou	186
Vepřové, šunka a houby v bujonu	187
Krevety v rýžovém víně	188
Závitky s krevetami a vepřovým	189

Slovníček 190

Jednotky míry

Čínské kuchyňské náčiní

1. Wok
 2. Bambusový pařák
 3. Tasak
 4. Stolní ohřivač
 5. Pec (pícka) na dřevěné uhlí
- Některé suroviny charakteristické pro čínskou kuchyni

1. Sójová omáčka
2. Cerstvý kořen zázvoru
3. Čínská nakládaná zelenina
4. Bambusové výhonky
5. Vodní kaštaný
6. Sójové klíčky nebo výhonky
7. Hrachové klíčky
8. Sušené houby
9. Olej
10. Sezamový olej
11. Skleněné nudle
12. Lotos
13. Omáčka Hot bean
14. Kvašené černé fazole
15. Rýžové víno
16. Sušené krevety

Rejstřík

192

Úvod

Kniha, kterou držíte v rukou, obsahuje rozmanité recepty na jídla ze šesti krajů Číny, pověstných z hlediska kulinařských tradic – Pekingu, Sečuanu, Chunanu, Kantonu, Šanghaje a Tchaj-wanu.

Čínská kuchyně má tisíciletou tradici. Každé jídlo – vyvážené chutí i výživnými hodnotami – je samo o sobě uměleckým výtvozem. A přitom ono umění čínské kuchyně není vůbec složité. Jídla připravujeme lehce a rychle ze surovin, které poměrně dobře známe. Většina orientálních produktů, jako například skleněné nudle, sušené houby mu-ežž, přísadové omáčky či bambusové výhonky v konzervě, jsou na našem trhu dostupné. Stačí se jen porozhlédnout v obchodech s potravinami nebo v supermarketech. Součástí téměř všech jídel je rýže. Pro použití tradičních čínských hůlek je nevhodnější krátkozrnná rýže. Je lepkavější než dlouhozrnná, a proto se hůlkami lépe nabírá.

Čínská kuchyně nabízí pro každou příležitost bohatý výběr potravin z masa, ryb, plodů moře a zeleniny. Skladba receptů v této knize odpovídá evropským zvyklostem a evropskému menu – od polévky přes jídla z ryb a z masa až po dezert. Takováto poslušnost chodů je ovšem v Číně neznámá. Pekingské menu se obvykle skládá z 3–5 chodů, které ještě doplňují polévka a rýže nebo nudle.

Samozřejmě, jednotlivé chody je možné kombinovat podle vlastní chuti. Sladká jídla, jejichž recepty jsou v každé kapitole, jsou vhodná jako dezert.

Nakonec ještě jedna poznámka. Protože jsou Číňané zvyklí šetřit palivem, vaří všechno v co nejkratším čase. V receptech to poznáte na doporučených časech smažení, dušení či vaření, které je třeba nutně dodržet, jestliže chceme připravit pravou „činu“. Proto všechny potřebné suroviny – umyté a náležitě naporcované – i všechny přísady musejí být po ruce ještě před začátkem vaření. Vyhnete se tak zbytečnému spechu a připalení pokrmů.

Další rady a návody najdete ve slovníčku na str. 190.

Vydavatelé