

The Taste of China

Roundup of China's Eight Cuisines

Li Xin

A Persian Translation by

Farnoosh Oowlad

Zhejiang Science and Technology Publishing House

B & R Book Program

ذائقه چینی

مجموعه هشت شیوه آشپزی چینی

مؤلف:

لی شین

ترجمه:

فرنوش اولاد

ویراستار:

ابوالقاسم اسماعیل پور

سرشناسه	شین، لی
عنوان و نام پدیدآور	Xin, Li
مشخصات نشر	ذائقه چینی: مجموعه هشت شیوه آشپزی چینی/ مولف لی شین؛ ترجمه فرنوش اولاد؛ ویراستار ابوالقاسم اسماعیل پور.
مشخصات ظاهری	تهران: تایماز، ۱۳۹۹.
شابک	۱۳۰ ص.
وضعیت فهرست نویسی	978-600-403-466-1
پادداشت	فیبا
عنوان دیگر	The taste of china: roundup of china's eight cuisines, 2017.
موضوع	عنوان اصلی: مجموعه هشت شیوه آشپزی چینی.
موضوع	آشپزی چینی
شناسه افزوده	Cooking, Chinese
شناسه افزوده	اولاد، فرنوش، ۱۳۶۰ - مترجم
شناسه افزوده	اسماعیل پور، ابوالقاسم، ۱۳۳۲ - ویراستار
شناسه افزوده	Esmailpour, Abolghasem
رده بندی کنگره	TX۷۲۴/۵
رده بندی دیویی	۶۴۱/۵۹۵۱
شماره کتابشناسی ملی	۷۳۱۱۲۷۹

انتشارات تایماز

ذائقه چینی

مجموعه هشت شیوه آشپزی چینی

ناشر :	تایماز
مولف :	لی شین - Li Xin
مترجم :	فرنوش اولاد
ویراستار :	ابوالقاسم اسماعیل پور
مدیر اجرایی :	وحید فرمند
ناظر چاپ :	هانی توانابیان فرد
صفحه آرا :	هدی مربی
چاپ و صحافی :	صادق
نوبت چاپ :	اول - ۱۴۰۱
شمارگان :	۱۰۰۰
قیمت :	۱۸۰۰۰۰ تومان
شابک :	۹۷۸-۶۰۰-۴۰۳-۴۶۶-۱

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر متعلق به انتشارات تایماز می باشد و هرگونه کپی برداری از آن پیگرد قانونی دارد

This book is the Farsi edition of THE TASTE OF CHINA - ROUNDUP OF CHINA'S EIGHT CUISINES originally published by Zhejiang Science and Technology Publishing House located at No. 347 Tiyuchang Road, Hangzhou, Zhejiang Province, P.R.China.

Tel: 85103045 571 86+ Rights contact: deerliyan@qq.com

آدرس: تهران - خیابان انقلاب - خیابان فخررازی - خیابان وحید نظری غربی - پلاک ۸۵ - طبقه ۳
 تلفن: ۰۲۱-۶۶۴۰۲۷۴۴ موبایل: ۰۹۱۲۷۲۴۴۵۳۵ واتس آپ: ۰۹۱۲۷۲۴۴۵۳۵ ایمیل: taymazpub@gmail.com
 ۰۴۱-۳۳۳۶۶۹۷۴ تلگرام: ۰۹۱۴۴۰۹۹۷۵۸

فهرست

۱	بخش اول: شرح مختصر آشپزی چینی
۲	۱- مراحل تحول آشپزی چینی
۵	۲- ویژگی‌های آشپزی چینی
۵	بخش دوم: پختن غذاهای چینی را بیاموزید
۳۴	گوشت گاو با پیاز
۳۵	گوشت گاو با پوست پرتقال خشک
۳۶	گوشت گاو تند و فلفلی
۳۷	استیک فلفلی
۳۸	سوپ گوشت و قارچ
۳۹	گوشت آب‌پز با سیب زمینی
۴۰	تاس کباب گوشت گوساله با ترش
۴۱	گوشت گاو ریش‌ریش با گشنیز
۴۳	پن کیک گوشت گاو سرخ کرده
۴۴	گوشت بره کبابی با زیره سبز
۴۵	ورقه‌های گوشت بره سرخ کرده با پیازچه
۴۶	گوشت آب‌پز ترش و شیرین
۴۷	سوپ خربزه زمستانی و کله گنجشکی با گوشت گاو
۴۹	تاندون گوشت گاو منجمد با چند ادویه
۵۱	رول ماهی
۵۲	ماهی ترش و شیرین
۵۳	ماهی یال اسبی ژاپنی سوخاری
۵۴	ماهی با پوسته نمکی (ماهی نمکی)
۵۵	فیلهٔ ماهی با ترشی سبزیجات
۵۶	ماهی خرد شده با فلفل سبز
۵۷	تکه‌های ماهی به شکل گل داوودی
۵۸	میگوی نمکی
۵۹	کباب میگوی لذیذ
۶	میگو با کلم ریش‌ریش
۷	میگوی تفت داده شده با کرفس
۸	جوجه با طعم سیر
۹	مرغ تکه شده سفید
۱۰	مرغ ریش‌ریش با فلفل سبز
۱۱	مرغ پخته با شاه بلوط
۱۲	سوپ مرغ و ماسوتاکه
۱۳	بلدرچین تند
۱۴	کلت مرغ سرخ شده
۱۵	بلدرچین چرخ شده در برگ‌های کاهو
۱۷	ماهی مرکب با فلفل
۱۸	پن کیک سیب زمینی
۲۰	باریکه‌های سیب‌زمینی ترش و پر ادویه
۲۱	خاگینه با گوجه فرنگی
۲۳	موز در تافی داغ
۲۴	توپک‌های سه‌رنگ خربزه‌ای
۲۵	ریشه نیلوفر آبی بخارپز با برنج چسبنده
۲۶	بوک چوی پخته با قارچ شیتاکه
۲۷	دلمهٔ فلفل سبز
۲۹	مارچوبهٔ تفت داده شده در پورهٔ لوبیا
۳۱	سوپ غلیظ خربزه زمستانی و خوراک دریایی
۳۲	کلم چینی سرخ کرده با سس ترش
۳۳	پن کیک شکم‌پر موسیر

۶۰	دامپلینگ شیرین	۶۶	نودل یا رشتهٔ سرخ کرده با سس
۶۱	توپک‌های دانه کنجدی	۶۷	رشتهٔ آسان با سس سویا (دست ساز)
۶۳	رول بهاره	۶۹	دامپلینگ های سرخ شده
۶۴	کیک کدو حلوائی	۷۰	رشتهٔ گوش گربه‌ای
۶۵	نیوکی چینی	۷۱	رول‌های ماریچ بخارپز

بخش سوم: درآمدی بر غذاهای منطقه‌ای ۷۳

۸۳	میگو در سس گوجه فرنگی	۱۰۳	اردک برشته و معطر
۸۴	میگوهای سوخاری با دم های ققنوس شکل	۱۰۴	ماپو توفو
۸۶	نقره‌ماهی با پورهٔ دانه سویا	۱۰۵	ورمیشل با گوشت گاو چرخ کرده پر ادویه
۸۷	دامپلینگ دست‌ساز	۱۰۶	میگوی لونگ‌جینگ
۸۸	گوشت گاو تفت داده شده با سس	۱۰۷	اردک پختهٔ هانگجو
۸۹	گوشت جوجه کبوتر برشته	۱۰۹	ماهی دریاچهٔ غربی در سرکه سس گوشت
۹۰	گاو ماهی مرمری بخارپز	۱۱۰	سوپ سبک توپک‌های ماهی
۹۱	خاویار با شیر سرخ‌شده	۱۱۱	کله‌پاها بخارپز با چیلی ریز ریز
۹۲	دامپلینگ های میگوی بلوری	۱۱۳	جوجه در سس ترش ترش
۹۴	اردک شور جین‌لینگ	۱۱۴	تاندون گاو آب پز
۹۵	پوست جوجه با جوانهٔ لوبیا	۱۱۶	ساتای (کباب) گوشت گاو
۹۶	برنج سرخ شده پیونگ	۱۱۷	ماهی ماندارین خوابانده شده در مواد
۹۷	جوجه کونگ پائو	۱۱۸	کبوتر آب‌پز کوه زرد
۹۹	ماهی ماندارین سنجاب شکل	۱۱۹	پنجه غاز خوابانده شده در مواد
۱۰۰	گوشت گاو ورقه شده در روغن چیلی	۱۲۰	جوجهٔ روغن جوش
۱۰۲	ماهی خشک پخته	۱۲۱	گوشت گوسفند پخته سرخ فام

پیش‌گفتار

چین یکی از خاستگاه‌های تمدن‌های بشری است. ملت چین به واسطه تولید بلندمدت و تمرین سرسختانه، تمدنی با شکوه آفریده است. آشپزی چینی، بخش مکمل فرهنگ چینی است و به تاریخ درازآهنگ و توارِدِ ذهنی غنی می‌بالد. آشپزی چینی با سرمایه‌گرانه‌های فرهنگ چینی برای مهارت‌های عالی، طعم‌های متنوع و تأثیر شفاف‌بخش در جهان مشهور است. نویسنده، به منظور توسعه و اشاعه فرهنگ تغذیه سنتی چینی و برای یاری رساندن به دوستان خارجی برای این‌که به درک بهتری از فرهنگ آشپزی چینی دست یابند، فرهنگ غذای سنتی چینی را با عادات غذایی مالزیایی تلفیق می‌کند.

کتاب به سه بخش تقسیم می‌شود: از جمله طرح کلی آشپزی چینی و پخت و پز هشت خوراک مشهور چینی با متن جامع و تصاویر زیبا. هنگام انتخاب غذاها، مواد اولیه و نیز ذائقه در نظر گرفته می‌شود. کتاب، با تأکید بر شیوه آشپزی گیاهی و امکان‌پذیری آن مناسب مردمی است که عاشق پختن‌اند.

لی شین، استاد آشپزی چینی، دانشیار و نایب رئیس مدرسه گردشگری و هنرهای آشپزی دانشکده بازرگانی جه‌جیانگ، دو سال صرف نوشتن این کتاب کرد. بانو شیونگ یوان، مدرس مدرسه مطالعات بین‌المللی دانشکده بازرگانی جه‌جیانگ، این کتاب را به انگلیسی برگرداند. بانو یانگ لیو، رئیس انجمن جهانی آشپزی چینی و آقای هه یکه، دبیر کل انجمن صنعت غذایی استان جه‌جیانگ، پس از تأملی حساب شده، درباره فرهنگ غذایی، عادات غذا خوردن و معیارهای کمی دستورالعمل و شیوه‌های پختن در این کتاب تصمیم‌گیری کردند. انجمن آشپزی چینی، وزارت بازرگانی استان جه‌جیانگ، بخش فرهنگ استان جه‌جیانگ، دانشکده بازرگانی جه‌جیانگ و انجمن صنعت غذایی استان جه‌جیانگ در طول روند نشر کتاب همواره همیار و پشتیبان بوده‌اند.