

Азія



962038
36.99
К39

Киладзе, Е.

Практическая энциклопедия грузинской кухни : история, традиции, рассказы, рецепты , [2010]. - 256 с.

Грузинська кухня у більшості людей асоціюється зі святом та веселощами застілля, проте це не зовсім так. У надзвичайній енциклопедії можливо дізнатися про багатогранність національної кухні усіх куточків Грузії, насолодитися простим, але вишуканим смаком традиційних страв. Де ще так зустрічають гостей, де проголошують такі гарні тости, де ще традиції залишилися незмінними з давніх часів? Ознайомтеся з "Практической энциклопедией..." та здійсніть незабутню подорож у супроводі ароматів пряних трав та спецій з присмаком напою з виноградної лози. Книга адресована всім допитливим та активним, тим, хто впевнений, що багато знає та хоче пізнати більше. Щасливої вам дороги та смачного!



952258
36.99
Я58

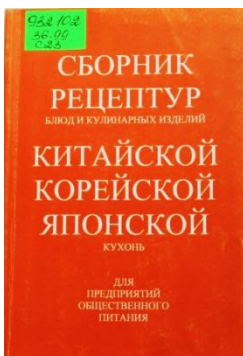
Ямуна, деви.

Любимые блюда индийской вегетарианской кухни Ямуна . – [М.] : Бхаक्तिведанта Бук Траст, [1997]. – 368 с.

Якщо ви цікавитеся східними духовними практиками, ведизмом, або сповідуєте вегетаріанство, книга Ямуни Деві стане для вас надійним провідником в цей незвіданий, екзотичний світ. Для створення своєї книги авторка об'їхала усю Індію вивчаючи традиції, пізнаючи секрети найдавніших та найцікавіших рецептів брахманів.

З 760 млн. Жителів Індії 600 млн. - вегетаріанці, тому традиційні для них рецепти, зібрані в книзі, стануть знахідкою і здивують найвибагливішого гурмана.

Спробуйте приготувати хоча б одну з 172 запропонованих страв, і ви отримаєте неперевершене задоволення.



932102
36.99
С23

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий китайской, корейской, японской кухонь . – СПб. : ПРОФИКС, 2006. – 428 с.

Останнім часом все більше людей цікавиться кухнею народів сходу. Їх вабить колорит, збуджуючи уяву екзотичними назвами, сполученням смаків та економічністю.

В запропонованій книзі зібрані рецепти Корейських, Китайських та Японських страв, які можна приготувати, як на власній кухні так і в ресторані. Рецептура страв адаптована до умов нашої країни, тобто наявності продуктів.

На Сході вважають, що призначення їжі, це гармонізуючий вплив на організм людини, а тим самим на оточуючий світ. Тому не слід дивуватися деяким порадам. Наприклад: рухи при готуванні східних страв робляться виключно за годинниковою стрілкою.

Беріться до справи, й смачної гармонії.



961986
36.99
К13

Кадзуко, Э.

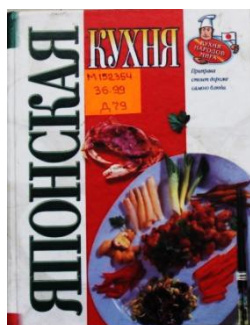
Практическая энциклопедия японской кухни : традиции, кулинарные приемы, продукты, рецепты . – [Челябинск] : Аркаим, [2010]. – 256 с.

Для багатьох людей Японія — екзотична країна, що вражає єдністю традицій й сучасності. Простота й мінімалізм, надзвичайна увага до деталей віднайшли своє втілення в Японській естетиці взагалі і у відношенні до їжі. Японська естетика вважає їжу і напої гідними того, щоб сприймати їх мистецьким витвором, а японську кухню порівнюють зі знаменитими гравюрами на дерев'яних дошках - *укійо-е*.

Чи так це, довідайтеся з книги «Практическая энциклопедия японской кухни».

Автори зібрали в книзі кращі загальнонаціональні і місцеві рецепти, доповнили цікавою довідковою інформацією, прикрасили майстерними фотографіями.

Книга буде цікавою широкому колу читачів. Як кажуть в Японії - уважно відносьтесь до дарів природи й отримуйте насолоду.



М152354 **Дубовис, Г. А.**
36.99
Д79

Японская кухня . – М. : АСТ : Фолио, 2003. – 400 с.

Душа страви є дух тієї національної кухні, який в свою чергу становить невід'ємну частину духа нації. Тому в книзі «Японская кухня» велика увага приділена передмові, де особливості кухні розкриваються у тісному зв'язку з традиціями, звичаями та етикетом народу, відображені і в конкретних технологіях та рецептах, і в словниках термінів, які знищують помилкові, навіть шкідливі стереотипи.

Читачеві надається змога щоденно обирати той кулінарний рівень, який йому потрібен, від приготування найпростішої страви до творчого витвору складної композиції.

Можливо не всі рецепти цієї книги стануть звичними у вашій родині, але немає жодної японської страви, яке б не було прикладом щоденного радісного дива спілкування з Природою.



Ф81864 **Моррис, С.**
36.99
М80

Моррис, С.

Практическая энциклопедия азиатской кухни : [от Таиланда до Японии: подлинные рецепты Востока]. – [Челябинск] : Курбацких : [Аркаим, 2008]. – 256 с.

З Далекого Сходу та Південно-Східної Азії прийшли до нас екзотичні, надзвичайної смакоти страви. В цьому регіоні кулінарія кожної країни має свої неповторні риси, але такі є й спільне. Особливу увагу Азійські майстри приділяють максимальній свіжості страви та сервіруванню столу.

Настав час долучитися до кулінарних скарбів цих країн, доповнити своє харчування новими стравами та смаками. Ця книга

надасть вам допомогу, а кольорові фотографії зроблять приготування схожим на подорож по країнам східних казок, від Таїланду до Японії.



Ф82310
36.99
К45

Китайская кухня. – М. : Эксмо, 2011. – 320 с. – (Лакомка).

Китайці впевнені що їжа й ліки мають те саме походження. Багато продуктів, що використовуються для приготування страв в китайській кулінарії мають профілактичні та лікувальні властивості. Кулінари Піднебесної, що часто були й лікарями, чи аптекарями, стверджували, що їжа повинна бути: рідкою, напіврідкою та м'якою. Дуже велике значення приділяється й естетиці страви. Вона повинна мати три естетичні ознаки: зовнішній вигляд, аромат, смак.

Жителям Піднебесної невідоме поняття “перекус”, процес їжі вважається долученням до культури нації, а будь-яке свято є приводом для грандіозного застілля.

Не дивлячись на складність, прийомам та традиціям китайської кулінарії легко навчитися, швидко й економно готувати страви, що стануть прикрасою на столі.

Спенлоу, Л.

Китайская кухня: Кулинарная экзотика . – М. : Эксмо, 2005. – 64 с.



М150559
36.99
С71

Завдяки розвитку туризму китайська кухня стає відомою й улюбленою в багатьох країнах світу. Вже і вдома хочеться скуштувати чогось зі східною екзотикою.

Китайська кухня цікава тим, що по'єднує в собі незвичайний смак, швидкість приготування та користь для здоров'я. Те, що термічна обробка не триває довго, сприяє збереженню вітамінів і зберігає смак первинного продукту.

Книга «Китайская кухня» поєднує в собі найкращі рецепти класичної китайської кухні, дієтичну доцільність, несподівані поєднання інгредієнтів, прикрашена фотографіями та поділена на розділи для зручності. Призначена для широкого кола читачів.