

# CUPRINS

## PREPARATE DIN PEȘTE

Condimente pentru preparate din pește .....	7
Pește oceanic cu ciuperci și alune .....	10
Stavridă rubinie .....	11
Pește à la „Snagov“ .....	12
Stavridă cu fasole albă.....	13
Ghiveci oltenesc .....	14
Stavridă, Cod, Hec, file la cuptor .....	15
Ruladă pe pește „Primăvara“ .....	16
Șnițel de pește cu spanac .....	17
Stavridă rasol cu legume.....	18
Ghiveci de stavridă.....	19
Stavridă cu sos picant.....	20
Stavridă à la „Pescarul“ .....	21
Stavridă poloneză .....	22
Stavridă spaniolă .....	23
Stavridă saramură .....	24
Stavride sau macrouri înăbușite .....	25
Stavridă sau macrouri la cuptor cu sos „Opal“ .....	26
Cod, stavridă, merlucius, „Italian“ .....	28
Stavridă, merlucius, cod „à la Normandie“ .....	29
Macrou cu sos de izmă .....	30
Macrou cu măslina.....	31
Stavridă cu sos Remulade.....	32
Stavridă Provensal.....	32

Plachie de Stavridă .....	34
Crochete din Stavridă .....	35
Marinată de Stavridă.....	36
Stavridă prăjită cu usturoi .....	37
Stavridă prăjită.....	38
Stavridă rasol cu unt și cartofi .....	39
Stavridă cu sos à la grec .....	40
Chiftele din stavridă.....	41
Stavridă cu orez .....	42
Pastă de stavridă cu măslina .....	43
Sarmale din stavridă în foi de varză .....	44
Tay a la Provensal .....	45
Știucă oceanică Parisienne .....	46
Ghiveci de Tay .....	47
Știucă oceanică rasol .....	49
File de cambulă „Bonne femme“ .....	50
Papiote de cambulă à la russe .....	51
Tay matelot .....	52
Macrou à la grec .....	54
Musaca de vinete cu pește .....	55
File de Cod, merlucius „à la russe“ .....	56
Marinată de merlucius.....	57
File de Cod, Hec, portughez .....	58
Gujon de Hec .....	59
Sardină prăjită.....	60
Sardină saramură .....	61
Sardină à la grec.....	62
Sardină spaniolă .....	63
Hec și Cod gratinat, pe spanac (Florentin) .....	64
Tobă de Hec cu legume și hrean.....	65

Hec cu legume .....	67
Cârnați din stavridă.....	69
Stufat de Hec .....	70
Pește oceanic cu tarhon .....	71
Hec picant .....	72
Hec cu mazăre .....	73
Hec cu ciuperci .....	74
Musaca de vinete cu Hec .....	75
Hec à la grec cu măslin	76
Papricaș din Hec cu găluști.....	77
Sarmale din Hec în foi de viță .....	78
Sarmale din Hec în foi de varză .....	80
File de Hec pane.....	81
File de Hec parizian .....	82
Chifteluțe din Hec .....	83
Pește oceanic cu găluște de făină și chimen.....	84
Macrou cu spanac.....	85
Hec à la „Hanul Vlăsiei“ .....	86
Hec Robert.....	87
Medalion de Merlucius în aspic .....	88
Plachie de cambulă.....	89
Cambulă cu sos Spaniol.....	90

## **PREPARATE DIN CRAP CHINA**

Măslin	92
Chiftele de crap.....	93
Rulou de crap cu sos picant.....	94
Ruladă de crap cu legume .....	95
Pilaf de crap.....	96
Ouă umplute cu pastă de crap .....	98

Ruladă de crap cu verdeață .....	99
Sarmale cu foi de varză dulce din crap.....	100
Clătite umplute cu crap .....	101
Sarmale în foi de viță din crap.....	102
Crap ardelenesc.....	104
Crochete din crap .....	105
Ardei umpluți cu crap.....	106
Plachie de crap .....	108
Rulouri de crap cu sos de smântână .....	109
Budincă de crap .....	110
Cârnați din crap .....	111
Roșii umplute cu pastă de crap .....	112
Batog de crap China.....	113
Crap prăjit cu sos de usturoi .....	114
Crap la cuptor cu roșii .....	115
Ciorbă de pește.....	116
Ciorbă pescărească .....	117
Borș de pește .....	118
Biftec stradal .....	119
Pârjoale din pește .....	120
Pastă de brânză cu pește.....	121
Paste făinoase cu pește .....	122
Bușeuri cu legume și cu pește .....	123
Crochete de pește.....	124
Salată de icre.....	125

## **PRODUSE DE PATISERIE DIN PEȘTE**

Gogoși de cartofi cu pește .....	128
Plăcintă din pește .....	129
Doboș cu pastă de pește.....	130

Ruladă cu pastă de pește.....	131
Plăcintă cu pastă de pește .....	132
Langoși cu pește.....	133
Cornuri cu pastă de pește și chimen.....	134
Pateuri cu pește.....	135

## SOSURI FOLOSITE LA PREPARATELE DIN PEȘTE

Mujdei de usturoi .....	138
Bulion de pește.....	139
Sos Normand .....	140
Sos Tartar.....	141
Sos Remulad.....	142
Sos Bechamel (sos alb) .....	143
Sos olandez .....	144
Sos bearnez (sos de ouă) .....	145
Sosuri derivate din sosul bearnez.....	146
Sos de hrean cu frișcă .....	147
Sos de iaurt .....	148
Sos Robert.....	149
Sos franțuzesc cu unt de sardele.....	150
Sos franțuzesc .....	151
Sos de unt cu lămâie și capere .....	152
Sos Madeira.....	153
Sos universal .....	154
Sos universal de roșii.....	155
Sos de vin alb .....	156
Sos Ravigot .....	157
Sos Maître d'Hotel.....	158
Sos de unt negru .....	159
Sos de unt cu muștar .....	160

Sos Mornay.....	161
Sos de muștar .....	162
Sos verde pentru pește .....	163
Sos Meunière.....	164
Sos marinat pentru pește.....	165
Sos pentru creveți.....	166

## **REȚETE TRADIȚIONALE CHINEZEȘTI**

Supă de pasăre.....	168
Pastă de ardei iute roșu .....	169
Baiț pentru carne .....	170
Orez pregătit chinezește .....	171
Sos chinezesc.....	172
Sos roșu.....	173
Ciuperci uscate sau bureți uscați .....	174
Sos condimentat .....	175
Fasole verde cu creveți uscați .....	176
Legume asortate .....	177
Vinete la abur cu sos dulce-acrișor .....	178
Salată din muguri de bambus.....	179
Colțunași cu legume .....	180
Pilaf cu ciuperci și ouă .....	181
Salată de varză dulce .....	182
Pateuri cu creveți.....	183
Ciuperci umplute cu spanac.....	185
Ciuperci umplute cu carne de pasăre.....	186

Ciuperci cu mingi de dovlecei .....	187
Ouă de prepeliță și frunze de pătrunjel.....	188
Preparat din pește cu sos tomat .....	189
Crap Shanghai .....	190
Crap cu aromă de sâncea, pregătit la abur .....	191
Somn crocant cu costiță și mirodenii .....	192
Crap cu costiță, cu muguri de bambus și cu ciuperci.....	193
Somn marinat .....	195
File de șalău cu sâncea și bureți de pădure .....	196
File de șalău cu ficat de pui și muguri de bambus .....	197
File de șalău crocant cu sos parfumat.....	198
File de șalău cu ceapă „Canton” și sos de roșii .....	199
File de șalău cu sos alb.....	200
Gustare caldă din șalău (sub formă de rulou) .....	201
File de șalău cu susan.....	203
File de șalău cu sos chinezesc și muguri de bambus.....	204
File de șalău cu castraveți.....	205
File de șalău cu mărar și cu usturoi .....	206
Papiote de șalău cu conopidă .....	207
Papiote de șalău cu legume .....	208
File de șalău „Siciuan” .....	210
File de șalău cu roșii din Canton.....	211
Gâturi de raci cu castraveți verzi.....	212
Gâturi de raci chinezești .....	213

Crap în formă de con de brad .....	214
Crap în formă de con de brad (2) .....	216

## PREPARATE DIN PASĂRE, PUI, GĂINĂ, GÂSCĂ ETC.

Pulpe de pui „Shanghai” .....	220
Pui umplut în formă de ploscă .....	221
Picioare de pui pane .....	222
Pui cu miez de nucă .....	223
Pui de primăvară cu ciuperci .....	225
Pulpe de pui „Albă ca zăpada” .....	226
Rondele de pasăre .....	227
Pulpă de gâscă „Cristal” .....	228
Felii de pui „Chihlimbar” .....	229
Pui la frigare cu Mao-Tai .....	230
Pui cu ceapă verde (stufat) .....	231
Pui cu mazăre .....	232
Pui cu sos chinezesc .....	233
Pipote de pui cu conopidă .....	234
Pipote fierte cu sos aromat .....	235
Piept de pui sote cu ciuperci .....	236
Sote din măruntaie de pui .....	237
Ficăței de pasăre cu muguri de bambus .....	238
Gustare caldă chinezească .....	239
Pui rece cu Mao-Tai .....	240



Pulpe de pui cu sos rubiniu (Canton).....	241
Pui dezosat cu legume .....	242
Pui pregătit în abur .....	244
Pui dezosat cu ardei gras .....	245
Pui cu ananas.....	246
Pui cu făină de orez, fiert în aburi .....	247
Pui cu sos chinezesc și muguri de bame .....	248
Pulpe de pui umplute .....	250
Bucăți de pui cu alune.....	252
Ficat de pasăre prăjit .....	253

## **PREPARATE DIN CARNE DE PORC**

Pulpă de porc cu ardei iute și alune .....	256
Roșii umplute cu carne .....	258
File de porc cu sos dulce-acrișor .....	259
Pulpă de porc picantă cu muguri de bambus și aromă fină de sâncea .....	260
Mâncare de vinete .....	261
Cupe din ardei gras umplute .....	263
Mâncare chinezească din cartofi .....	264
File de porc picant din provincia Siciuan.....	265
File de porc cu fasole verde China .....	266
File de porc aromat.....	267
Șnițel „Canton” din file de porc .....	268
Pilaf cu carne și mazăre.....	269
Rulou de porc à la „Canton” .....	270

Bulete de carne în aburi.....	272
Pulpă de porc cu muguri de bambus și ciuperci .....	274
Pulpă de porc cu ardei gras .....	276
Pachet de primăvară cu oțet negru .....	278
Omletă cu carne de porc și ciuperci .....	279
Șnițel chinezesc cu sos ketchup .....	281
Flori galbene din carne.....	283
Frigărui chinezești .....	285
Șnițel chinezesc.....	286
Bulete cu carne și susan la cuptor .....	287
Rulouri de porc „Canton” .....	288
Ardei umpluți cu carne și sos chinezesc .....	289
Cotlet de porc cu 5 miresme .....	290
Chifteluțe cu susan.....	291
Ciolan de porc cu sos chinezesc .....	292
Spanac cu carne .....	293
Pulpă de porc cu varză dulce și pastă de ardei iute roșu .....	294
Ruladă din pulpă de porc cu ouă.....	295

## PREPARATE DIN CARNE DE VITĂ

Văcuță cu sos curry.....	298
Văcuță cu cartofi și sos chinezesc .....	299
Văcuță cu țelină.....	300

Antricot de vacă crocant (Siciuan) .....	301
Antricot de vacă, înăbușit cu ceafă .....	302
Carne de vițel condimentată la grătar .....	303

## **PREPARATE DIN CARNE DE BERBEC**

Pulpă de berbec aromată, cu pastă de ardei iute roșu .....	306
Pulpă de berbec cu ceapă .....	307
Piept de berbec cu sos chinezesc .....	308
Drob de berbec cu muguri de bambus și bureți de pădure.....	309
Frigărui chinezești cu carne de berbec.....	310

## **PREPARATE DIN FRUCTE DE MARE**

Creveți cu ciuperci.....	312
Castraveți de mare cu sos mărgăritar.....	313
Calamar sote „Canton” cu ardei gras și muguri de bambus .....	315
Castraveți de mare și bureți de pădure .....	317
Creveți cu ardei gras. ....	319
Creveți cu file de porc.....	320
Creveți cu piept de pui.....	321

## **PREPARATE DIN CARNE DE RAȚĂ**

Rață cu cartofi (Shanghai).....	324
Rață cu muguri de bambus .....	325

Rață cu mirodenii.....	326
Rață pregătită în abur (prăjită și tranșată) .....	327
Rață cu ciuperci .....	329
Rață „aurie-argintie“ .....	330

## DESERTURI

Pateuri dulci .....	332
Bomboane de susan cu nuci.....	333
Mere cu zahăr caramel .....	334
Bomboane cu arahide „Nan Jing“ .....	335
Prăjitură cu susan „Floare de Bambus” .....	336
Cartofi sufle cu pastă de curmale .....	337
Uscățele cu susan .....	338
Mandarine sufle .....	339

## SUPE

Supă cu colțunași chinezești .....	342
Supă „Culoare de smarald“ .....	343
Supă de șalău cu bureți de pădure.....	345
Supă de pasăre (piept) cu muguri de bambus .....	346
Supă de perișoare cu salată verde .....	347
Supă cu creveți uscați și cu muguri de bambus .....	349
Supă cu ouă și salată verde .....	350
Supă pentru mese festive .....	351

## PREPARATE PENTRU MESE FESTIVE, REVELION ETC.

Gustare de Revelion .....	354
Gustare în formă de coș pentru mese oficiale .....	356
Rață umplută „Cantoneză” .....	358
Rață pechineză (Beijing).....	360
Rață „Beijing” friptă.....	362
Rață „Kinghua ” .....	364
Rață cu sos chinezesc și mule de albuș ouă .....	366
Bucăți de rață cu miez de nucă .....	368
Pui 8 nestemate (mese oficiale).....	370
Pui aranjat în crizantemă.....	372
Felii de pui alb „floare de lotus” .....	373
Rulouri de gâscă „Langan” .....	374
Indice de rețete.....	376