

Inhalt

1. Winterwurm und Sommergras	10
2. Ananas am Spieß	12
3. Seidenraupen	14
4. Esskastanie	16
5. Zuckerbläserkunst	18
6. Chinakohl	20
7. Datteln	22
8. Kartoffeln	24
9. Tofu	26
10. Schnaps	28
11. Feuerkopf	30
12. Jinggao	32
13. Chinesischer Knoblauch-Schnittlauch	34
14. Hühnerfüße	36
15. Drachenbartkokon	38
16. Lotus	40
17. Mantou	42
18. Reis	44
19. Judasohr-Pilz	46
20. Naan	48
21. Nudeln	50
22. Chinesischer Sherry	52
23. Pfannkuchen	54
24. Schweineschwänzchen	56
25. Schweineschnauze	58
26. Honigkuchen	60
27. Sonnenblumenkerne	62
28. Royale Nuss-Schnitte	64
29. Handgezogene Ingwerbonbons	66
30. Getrocknete Rindfleischstreifen	68
31. Tintenfisch am Spieß	70
32. Hunderjtährige Eier	72
33. „Himmelwärts gewandter Chili“	74
34. Joghurt	76
35. Gurkenstücke auf Knoblauch	78
36. Zuckerrohr	80
37. Milchtee mit Perlen	82
38. Zuckerbilder	84
39. Mondkuchen	86
40. Kandierte Fruchtstange	88
41. Wachtelei	90
42. Tee	92
43. Glückskeks	94
44. Fünf-Düfte-Pulver	96
45. Lammspieße	98
46. Goji-Beere	100
47. Mais am Spieß	102
48. Sichuan-Pfeffer	104
49. Reisschleim	106
50. Tee-Ei	108
Mund auf, aber richtig: Kochrezepte	
Mapo Dofu	112
Suanni Huanggua	114
Mayi Shang Shu	116
Anhang	
Produktpackungen: Chinglish	120
Chinesische Vorstellung vom westlichen Essen	122