


Angkana Sirisaeng
Fotografie: Alex Neumayer



DIE GROSSE •
Thai
KOCHSCHULE

Authentische Rezepte * Grundlagen * Techniken

Von Tom Kha Gai bis Pad Thai

CHRISTIAN





INHALT

Vorwort	6		
<u>EINLEITUNG</u>	8	<u>SNACKS & VORSPEISEN</u>	98
Land & Leute		<u>SUPPEN</u>	118
Die Geschichte der Thai-Küche		<u>SALATE</u>	138
Die Thai-Küche heute		<u>CURRYS</u>	158
Die traditionelle Thai-Küche		<u>HAUPTGERICHTE</u>	178
Thailändische Tischetikette		<u>REIS- & NUDELGERICHTE</u>	198
Die fünf Regionen und ihre Küchen		<u>HAUPTGERICHTE</u>	218
<u>GRUNDREZEPTE</u>	49	<u>MODERN & KREATIV</u>	238
Brühen		<u>DESSERTS</u>	258
Currypasten		<u>ANHANG</u>	278
Würzpasten		Warenkunde	280
Fleischnudeln		Glossar	300
Nudeln		Register der Rezepte	390
Reis		Über die Autorin	396
Aromaten		Danksagung	398
Dip-Saucen		Impressum	400