

Содержание

Индонезия: острова, дух, вкусы 9

Кулинарное путешествие по архипелагу 14

Как готовить по этой книге 18 Как сбалансировать трапезу 19

Индонезийская кухня 22 Все начинается с бумбу 23

глава 1 Хрустящие закуски и уличная еда 24

Ингредиенты для аромата 38

глава 2 Блюда с жидким соусом 48

Ингредиенты для аромата 68

глава 3 Сухие и ароматные блюда 76

Ингредиенты для пряности 90

глава 4 Ароматные супы и кислые соусы 102

Ингредиенты для остроты 118

глава 5 Салаты и овощи с заправкой 128

Ингредиенты для горького и кислого вкусов 140

глава 6 Рис и лапша 152

Ингредиенты — рис, лапша и соя 164

глава 7 Пробуждение чувств 170

Ингредиенты для умами и соленого вкуса 188

глава 8 Сладости 194

Ингредиенты для сладости и хруста 202

глава 9 Напитки 220

Ингредиенты для богатого вкуса 230

Кухонные подсказки 232 Что делать с остатками 234