
Neues Aus Dem Wok

Getting the books **Neues Aus Dem Wok** now is not type of challenging means. You could not and no-one else going similar to book growth or library or borrowing from your friends to contact them. This is an totally easy means to specifically acquire guide by on-line. This online notice Neues Aus Dem Wok can be one of the options to accompany you in imitation of having further time.

It will not waste your time. say you will me, the e-book will definitely tell you other event to read. Just invest tiny get older to door this on-line publication **Neues Aus Dem Wok** as well as evaluation them wherever you are now.

Neues Aus Dem Wok

2021-02-21

HUGHES DICKERSON

New Wok Cooking Random House

Explore the amazing versatility of the wok in this special collection of fabulous dishes with a Far Eastern Flavor.

Wok Für Anfänger Kitchen Champions Verlag

The wok is one of the world's oldest and most versatile pans -- perfect for stir-frying, steaming, braising and deep-frying. Inspired by its amazing versatility, and the flavors and cooking techniques of China, India and Southeast Asia, Sunil Vijayakar has brought a new twist to wok cooking. With his unique flair, he has created a mouthwatering collection of irresistible dishes that are simple to make and utterly

divine to eat.

Renegade Wok HEEL Verlag

When a boy goes to the market to buy food and comes home with an old wok instead, his parents wonder what they'll eat for dinner. But then the wok rolls out of the poor family's house with a skippity-hoppity-ho! and returns from the rich man's home with a feast in tow! With spirited text and lively illustrations, this story reminds readers about the importance of generosity.

Neue Proben von der vertrauten Redenskunst, Das ist: drey Theatralische Stücke W. W. Norton & Company

Wok Kochbuch für Anfänger: Schnelle Rezepte für Wok Anfänger. Mit diesem Wok Kochbuch für Anfänger bereiten Sie schnell & einfach leckere und gesunde

Gerichte im Wok zu. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Vitamine, Nährstoffe und Geschmack erhalten. Das Ergebnis sind leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse und saftigem Fleisch. Das Wok Kochbuch für Anfänger viele Rezepte für jeden Geschmack In diesem Wok Kochbuch finden Sie viele abwechslungsreiche Rezeptideen für jeden Geschmack. Auch Thaispargel, frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango sind nur einige der Zutaten, die dieses Wok Kochbuch für Anfänger so lecker und exotisch machen. Die Zubereitung mit dem Wok Kochbuch ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Wok Kochbuch auch Kochanfängern leicht. Für wen ist das

Wok Kochbuch für Anfänger geeignet? Für Fans der asiatischen Küche. Für alle, die sich gesund ernähren möchten. Für alle, die auf der Suche nach neuen, leckeren und gesunden Rezepten sind. Für Hobbyköche, die wissen möchten, wie die Zubereitung im Wok genau funktioniert. Für alle Wok-Besitzer auf der Suche nach neuen, abwechslungsreichen und exotischen Ideen. Wok Kochbuch für Anfänger: Das erfahren Sie neues: Wie die Zubereitung im Wok funktioniert. Worauf Sie bei der Zubereitung im Wok achten sollten. Wie Gemüse im Wok schön knackig bleibt. Viele leckere und abwechslungsreiche Rezepte aus dem Wok. Viele Grundlagen, Tipps und Tricks für neue, eigene Ideen aus dem Wok. Also, ran an den Wok! überraschen Sie Freunde und Familie mit neuen und exotischen Gerichten. Genuss garantiert!

Annual Report of the Board of Directors of the Mercantile Library Association of St. Louis, Mo Independently Published

In many parts of the world the "white man" is perceived to be an instigator of globalization and an embodiment of modernity. However, so far anthropologists have paid little attention

to the actual heterogeneity and complexity of "whiteness" in specific ethnographic contexts. This study examines cultural perceptions of other and self as expressed in cargo cults and masked dances in Papua New Guinea. Indigenous terms, images, and concepts are being contrasted with their western counterparts, the latter partly deriving from the publications and field notes of Charles Valentine. After having done his first fieldwork more than fifty years ago, this "anthropological ancestor" has now become part of the local tradition and has thus turned into a kind of mythical figure. Based on anthropological fieldwork as well as on archival studies, this book addresses the relation between western and indigenous perceptions of self and other, between "tradition" and "modernity," and between anthropological "ancestors" and "descendants." In this way the work contributes to the study of "whiteness," "cargo cults" and masked dances in Papua New Guinea.

Grillen wie die Weltmeister: Neue Rezepte
Berghahn Books

Ken Hom brings us 100 inspired recipes for stir fries which are easy-to-follow, delicious

dishes designed to appeal to all palates. With 20 new recipes and 80 favourites from his collection, Ken not only covers oriental stir fries but includes non-Asian dishes as well, such as stir-fried fusilli alla carbonara. The cookbook is divided into chapters on chicken, fish and seafood, beef, pork and vegetable dishes. There are also sections on techniques for chopping and frying, how to use a wok and recommendations for oils and sauces. Stir frying is regarded as a healthy and popular cooking method and all grocers sell ready-prepared stir-fry vegetables. As one of the world's greatest authorities on cooking with a wok, Ken shows us that the versatility and convenience of stir frying never compromises the flavour.

New Wok Lorenz Books

What tastes better made in a wok? Better to ask what doesn't, says Rosa Ross, expert on Asian cuisine and one of the nation's most respected cooking teachers. From steamed and braised dishes to aromatic soups and even desserts, New Wok Cooking demonstrates that this multipurpose pan is ideal for creating easy and healthful meals full of vibrant flavors. Drawing on the tempting tastes of the

Chinese, Malaysian, Vietnamese, Japanese, and Thai pantries, Rosa has assembled nearly 150 recipes that highlight the range of the humble wok. *New Wok Cooking* shows how an inexpensive carbon steel wok with a domed lid can replace an entire battery of specialized cookware for preparing: succulent braised stews and curries that are tender and evenly cooked; nutritious steamed delicacies that are naturally low in fat; quick, moist, and tantalizing poached dishes; savory stir-fried dishes made from just a few tasty ingredients; crowd-pleasing deep-fried favorites that are crisp and greaseless; rich-tasting smoked specialties that can be prepared right on the stovetop. Whether it's individual filled dumplings or a whole red-poached duck, the wok is perfectly suited to a large range of techniques and ingredients. Its rounded contours allow for an even distribution of heat and flavor, so food is cooked efficiently and meals are ready in less time. And because just one pan is required to prepare most of Rosa's dishes, cleanup is a breeze. Best of all, most of Rosa's dishes are far lower in fat than traditional Asian fare, so it's possible

to create healthful food without skimping on full flavor. With sophisticated dishes and no-fuss preparation, *New Wok Cooking* demonstrates time and again that this too-often neglected piece of equipment deserves a place of prominence in every kitchen.

Ken Hom's Top 100 Stir Fry Recipes
Penguin

WOK KOCHBUCH: SCHNELLE REZEPTE FÜR WOK ANFÄNGER Frisches Gemüse und saftiges Fleisch aus dem Wok Die Zubereitung im Wok ist nicht nur lecker, sondern auch gesund. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Vitamine, Nährstoffe und Geschmack erhalten. Das Ergebnis sind leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse und saftigem Fleisch. **WOK KOCHBUCH: Viele Rezepte für jeden Geschmack** In diesem **WOK Kochbuch** finden Sie viele abwechslungsreiche **WOK Rezeptideen für jeden Geschmack**. Thaispargel, frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und

Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern leicht. **WOK Kochbuch: So schmeckt es lecker.** Für Fans der asiatischen Küche. Für alle, die sich gesund ernähren möchten. Für alle, die auf der Suche nach neuen, leckeren und gesunden Rezepten sind. Für Hobbyköche, die wissen möchten, wie die Zubereitung im Wok genau funktioniert. Für alle Wok Besitzer auf der Suche nach neuen, abwechslungsreichen und exotischen Ideen. Was Sie in diesem **Wok Kochbuch** erfahren. Wie die Zubereitung im Wok funktioniert. Worauf Sie bei der Zubereitung im Wok achten sollten. Wie Gemüse im Wok schön knackig bleibt. Viele leckere und abwechslungsreiche Rezepte aus dem Wok. Viele Grundlagen, Tipps und Tricks für neue, eigene Ideen aus dem Wok. Also, ran an den Wok! überraschen Sie Freunde und Familie mit neuen und exotischen Gerichten. Genuss garantiert!

Wok Kochbuch Aquamarine

King Wok. Get your copy of the best and most unique Wok recipes from BookSumo Press! Come take a journey with us into the delights of easy cooking. The point of this cookbook and all our cookbooks is to exemplify the effortless nature of cooking

simply. In this book we focus on cooking with the Wok. The New Wok Cookbook is a complete set of simple but very unique Wok recipes. You will find that even though the recipes are simple, the tastes are quite amazing. So will you join us in an adventure of simple cooking? Here is a Preview of the Wok Recipes You Will Learn: Maggie's Chicken Chow Mein How to Make Tso's Chicken Chestnut Flowers and Wok Sesame Sirloin Noodles Stir Fry New York Wok Sweet Steak Stir Fry Sirloin and Green Beans Stir Fry Sesame Sirloin Flowers Stir Fry Peanut Sirloin Stir Fry Purple Orange Wok Chili Tenderloin Stir Fry Juicy Citrus Wok Classic Peanut Steak Stir Fry Sweet and Savory Steak Stir Fry Classic Steak and Wok Egg Noodle Teriyaki Full Mango Skillet Teriyaki Pasta Vegetarian Teriyaki Skillet West Indian Teriyaki Fish Mediterranean Meats Japanese Skillet Much, much more! Again remember these recipes are unique so be ready to try some new things. Also remember that the style of cooking used in this cookbook is effortless. So even though the recipes will be unique and great tasting, creating them will take minimal effort! Related Searches: Wok

cookbook, Wok recipes, Wok book, Wok, wok cooking, wok recipes cookbook, wok recipe book
Wok Bassermann Verlag
 Wok Kochbuch für Anfänger: Die besten Wok Rezepte für jeden Tag Die Zubereitung im Wok ist gesund und lecker. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Vitamine, Nährstoffe und Geschmack erhalten. Das Ergebnis sind leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse und saftigem Fleisch. Wok Kochbuch für Anfänger: Viele Rezepte für jeden Geschmack In diesem WOK Kochbuch finden Sie viele abwechslungsreiche WOK Rezeptideen für jeden Geschmack. Thaispargel, frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango sind nur einige der Zutaten, die diese Rezepte so lecker und exotisch machen. Die Zubereitung im Wok ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Buch auch Kochanfängern leicht. Wer sollte mit dem Wok Kochbuch für Anfänger kochen? Fans der asiatischen Küche. Für alle, die sich gesund ernähren möchten. Für alle, die auf der Suche nach neuen, leckeren und gesunden Rezepten sind. Für Hobbyköche,

die wissen möchten, wie die Zubereitung im Wok genau funktioniert. Für alle Wok Besitzer auf der Suche nach neuen, abwechslungsreichen und exotischen Ideen. Was Sie in diesem Wok Kochbuch für Anfänger neues erfahren. Wie die Zubereitung im Wok funktioniert. Worauf Sie bei der Zubereitung im Wok achten sollten. Wie Gemüse im Wok schön knackig bleibt. Viele leckere und abwechslungsreiche Rezepte aus dem Wok. Viele Grundlagen, Tipps und Tricks für neue, eigene Ideen aus dem Wok. Also, ran an den Wok! überraschen Sie Freunde und Familie mit neuen und exotischen Gerichten. Genuss garantiert!
Neue Proben von der vertrauten Redenskunst. Das ist: Drey theatralische Stücke; 1. Von dem Spanischen Favoriten Olivarez. 2. Von dem jungen Könige Wentzel in Böhmen. 3. Von dem träumenden Bauer am Hofe Philippi Boni ... hrsg. von ---. Dresden, Leipzig (1685.) Oxford University Press
 Top chef Yan returns with a collection of tasty new recipes from his phenomenally successful television series. Wok cooking is a fun, timesaving way to cook delicious, healthy food with style. Each recipe

includes clear, detailed instructions. Companion book to the new 26-show Yan Can Cook television series that begins in March 1993. 32 color photographs.

After the Cult GRÄFE UND UNZER Wok Kochbuch für Anfänger: Schnelle Rezepte für Wok Anfänger. Mit diesem Wok Kochbuch für Anfänger bereiten Sie schnell & einfach leckere und gesunde Gerichte im Wok zu. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Vitamine, Nährstoffe und Geschmack erhalten. Das Ergebnis sind leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse und saftigem Fleisch. Das Wok Kochbuch für Anfänger viele Rezepte für jeden Geschmack In diesem Wok Kochbuch finden Sie viele abwechslungsreiche Rezeptideen für jeden Geschmack. Auch Thaispargel, frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango sind nur einige der Zutaten, die dieses Wok Kochbuch für Anfänger so lecker und exotisch machen. Die Zubereitung mit dem Wok Kochbuch ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Wok Kochbuch auch Kochanfängern leicht. Für wen ist das Wok Kochbuch für Anfänger geeignet? Für

Fans der asiatischen Küche. Für alle, die sich gesund ernähren möchten. Für alle, die auf der Suche nach neuen, leckeren und gesunden Rezepten sind. Für Hobbyköche, die wissen möchten, wie die Zubereitung im Wok genau funktioniert. Für alle Wok-Besitzer auf der Suche nach neuen, abwechslungsreichen und exotischen Ideen. Wok Kochbuch für Anfänger: Das erfahren Sie neues: Wie die Zubereitung im Wok funktioniert. Worauf Sie bei der Zubereitung im Wok achten sollten. Wie Gemüse im Wok schön knackig bleibt. Viele leckere und abwechslungsreiche Rezepte aus dem Wok. Viele Grundlagen, Tipps und Tricks für neue, eigene Ideen aus dem Wok. Also, ran an den Wok! überraschen Sie Freunde und Familie mit neuen und exotischen Gerichten. Genuss garantiert!

Köstlichkeiten aus dem Wok

Independently Published

You love the wok, and the delicious food option using it gives you, aren't you? But you are also bored with using the same stir-fries, aren't you? That is a problem this cookbook has solved. It is designed to make wok cooking something to look forward to. With it, you get 50 fresh wok

recipes you can add to the old ones you know already. The recipes in this book are regular but delicious food; amazing but budget-friendly food. Also, they are pretty easy to recreate. So, there is no need to discard your wok yet; instead, get this book and discover new recipes.

Annual Report Simon and Schuster

The wok has been in use in China for over 2,000 years, but only in the past two decades has it found its way into kitchens around the world. In this first-ever all-wok cookbook, Chinese cooking master Ken Horn shows readers how to steam, stir-fry, boil, deep fry, and even bake with their woks. From Vietnamese-Style Spring Rolls and Stir-Fried Spicy Broccoli to treats like Warm Berry Compote with Basil and Poached Ginger Pears, Horn brings gourmet Asian cooking into kitchens everywhere. Creatively blending ingredients from all corners of the world, this collection of new dishes will both inspire and surprise. And in a world where time is in all-too-short supply, Ken Hom's Hot Wok provides innumerable ways to get tasty, healthy, and easy-to-make meals on the table fast.

The Wok: Recipes and Techniques

Clarkson Potter

Award-winning author Grace Young celebrates and demystifies the art of wok cooking for the Western home cook. When Grace Young was a child, her father instilled in her a lasting appreciation of wok hay, the highly prized but elusive taste that food achieves when properly stir-fried in a wok. As an adult, Young aspired to create that taste in her own kitchen. Grace Young's quest to master wok cooking led her throughout the United States, Hong Kong, and mainland China. Along with award-winning photographer Alan Richardson, Young sought the advice of home cooks, professional chefs, and esteemed culinary teachers like Cecilia Chiang, Florence Lin, and Ken Hom. Their instructions, stories, and recipes, gathered in this richly designed and illustrated volume, offer not only expert lessons in the art of wok cooking, but also capture a beautiful and timeless way of life. With its emphasis on cooking with all the senses, *The Breath of a Wok* brings the techniques and flavors of old-world wok cooking into today's kitchen, enabling anyone to stir-fry with wok hay. IACP award-winner Young details the fundamentals of selecting,

seasoning, and caring for a wok, as well as the range of the wok's uses; this surprisingly inexpensive utensil serves as the ultimate multipurpose kitchen tool. The 125 recipes are a testament to the versatility of the wok, with stir-fried, smoked, pan-fried, braised, boiled, poached, steamed, and deep-fried dishes that include not only the classics of wok cooking, like Kung Pao Chicken and Moo Shoo Pork, but also unusual dishes like Sizzling Pepper and Salt Shrimp, Three Teacup Chicken, and Scallion and Ginger Lo Mein. Young's elegant prose and Richardson's extraordinary photographs create a unique and unforgettable picture of artisan wok makers in mainland China, street markets in Hong Kong, and a "wok-a-thon" in which Young's family of aunties, uncles, and cousins cooks together in a lively exchange of recipes and stories. A visit with author Amy Tan also becomes a family event when Tan and her sisters prepare New Year's dumplings. Additionally, there are menus for family-style meals and for Chinese New Year festivities, an illustrated glossary, and a source guide to purchasing ingredients, woks, and accessories. Written with the

intimacy of a memoir and the immediacy of a travelogue, this recipe-rich volume is a celebration of cultural and culinary delights.

Grundzüge einer arithmetischen Theorie der algebraischen Grössen. Angefügt ist eine neue Ausg. der Inaugural-Dissertation: De unitatibus complexis GRÄFE UND UNZER

Über 50 neue, alltagstaugliche Rezepte aus ganz Asien mit der GU Gelinggarantie.

Understanding Human Time tradition Sie möchten erfahren, wie das Kochen mit dem Wok ohne großen Aufwand gelingt? Sie sind auf der Suche nach schnellen und einfachen Rezepten? Sie wollen die gesunde Wok-Küche auch in Ihrem Alltag mit Familie und Freunden genießen? Dann ist dieses Wok Kochbuch die perfekte Wahl für Sie! Mit unseren 150 schnellen und einfachen Rezepten werden Sie garantiert zum Wok-Profi und können auch als Kocheinsteiger leckere Wok Gerichte zaubern. Dieses Wok Kochbuch ist die perfekte Wahl für Sie, wenn Sie... schnelle und unkomplizierte Rezepte suchen. erfahren möchten, was Sie für ein meisterhaftes Wok-Erlebnis in Ihrer eigenen Küche und einen unvergesslichen

Genuss brauchen. neues kennenlernen und auch geschmacklich in eine einzigartige Esskultur eintauchen wollen. sich gesünder, ausgewogener und bewusster ernähren möchten. Das Besondere an diesem Buch sind die clever zusammengestellten Rezepte und der umfangreiche Ratgeber, der Ihnen wertvolles Basiswissen vermittelt. So wissen Sie genau, worauf es ankommt, wenn Sie Ihre Familie und Freunde mit Ihren köstlichen selbstgemachten Wokvariationen beeindrucken wollen. Entdecken Sie mit uns höchste kulinarische Vielfalt und traditionelle Landesgerichte aus dem Wok! Ganz egal ob vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch: Hier ist für jeden das Richtige dabei! In diesem Buch warten unter anderem folgende Themen und Inhalte auf Sie: Wie muss der perfekte Wok aussehen? Wie funktioniert die Wok Küche im Alltag? Welches Wok-Zubehör ist ein Must-have? Was sind die wichtigsten Zutaten für fern(k)östlichen Wok-Genuss? und vieles mehr... Mit nur einem Klick auf „JETZT KAUFEN“ fügen Sie dieses großartige Wok Kochbuch Ihrem Warenkorb hinzu. Starten Sie noch heute

und lernen Sie, was Sie für ein meisterhaftes Wok-Erlebnis in Ihrer eigenen Küche und einen unvergesslichen Genuss brauchen. Tauchen Sie mit uns ein in die traditionelle und praktische Easy Wok-Küche.

Neue Wok-Gerichte.

In diesem Vegan-Kochbuch finden Sie keine altbekannten Klassiker, sondern nur brandneue Rezepte und Mahlzeiten aus dem Wok – und alle vegan! In der neuen Magic-Cooking-Reihe von GU trifft Qualität auf Kreativität, denn neben den köstlichen Gerichten gibt es hier auch noch jede Menge Magic-Tipps. Das erwartet Sie: Vegane Rezepte aus dem Wok Tipps für Toppings Geschmacksbooster-Würzideen Beilagen-Inspirationen Diese Wok Rezepte machen Lust, sofort loszukochen: Kürbis-Apfel-Wok mit Ingwergrauen Erdnuss-Curry mit Knusper-Auberginen Spargel-Nudel-Wok mit Macadamia Gräfe und Unzer Kochbücher stehen für Qualität und Gelinggarantie – so auch die aromatischen Rezepte aus dem Wok. Allerdings nicht nur mit asiatischen Rezepten, sondern Inspirationen aus aller Welt. Probieren Sie doch mal: Spitzkohl mit Tandoori-Kichererbsen Grünes Maultaschen-Curry

Italo-Bamigoreng Caprese Style Das Kochbuch bietet viel Inspiration für eine gesunde Ernährung und eignet sich toll als Geschenk für alle, die gerne kreativ kochen und neue Rezepte ausprobieren wollen.

Internationale Wok-Küche

Wok Kochbuch: Schnelle Rezepte für Wok Anfänger. Mit dem Wok Kochbuch bereiten Sie schnell & einfach leckere und gesunde Gerichte im Wok zu. Dank hoher Temperaturen und kurzer Kochzeiten bleiben Vitamine, Nährstoffe und Geschmack erhalten. Das Ergebnis sind leckere Gerichte mit knackig frischem Gemüse und saftigem Fleisch. Das Wok Kochbuch bietet viele & leckere Rezepte für jeden Geschmack In diesem Wok Kochbuch finden Sie viele abwechslungsreiche Wok Rezeptideen für jeden Geschmack. Denn Thaispargel, frisches Gemüse, Scampi, Rindfleisch, Ente, Ananas und Mango sind nur einige der Zutaten, die Wok für Anfänger so lecker und exotisch machen. Die Zubereitung mit dem Wok Kochbuch ist einfach und gelingt dank der wertvollen Tipps und Tricks in diesem Wok Kochbuch auch Wok Anfängern leicht. Wer sollte das

Wok Kochbuch lesen? Jeder Wok Fan der asiatischen Küche. Alle, die sich gesund ernähren möchten. Wenn Sie neue und leckere Wok Rezepte suchen müssen Sie dieses Wok Kochbuch unbedingt ausprobieren. Für Hobbyköche, die wissen möchten, wie die Zubereitung im Wok genau funktioniert. Alle Wok für Anfänger auf der Suche nach neuen, abwechslungsreichen und exotischen Ideen. Wok Kochbuch: Das gibt es neues: Wie die Zubereitung im Wok funktioniert. Worauf Sie bei der Zubereitung im Wok achten sollten. Wie Gemüse im Wok schön

knackig bleibt. Viele leckere und abwechslungsreiche Rezepte aus dem Wok. Viele Grundlagen, Tipps und Tricks für neue, eigene Ideen aus dem Wok. Also, ran an den Wok! überraschen Sie Freunde und Familie mit neuen und exotischen Gerichten. Genuss garantiert mit dem Wok für Anfänger!

Wok Kochbuch Für Anfänger

Most people associate wok cooking with meat and seafood dishes, but chef Marlisa Szwillus demonstrates that vegetables, noodles, grains, and even fruits also make wonderful ingredients for hearty and

delicious wok-prepared meals. More than 50 recipes and 46 full-color photos inspire home chefs to bring new flavor combinations to such favorites as zucchini, artichoke hearts, tomatoes, broccoli, carrots, all kinds of greens, rice -- and just about everything else that is appropriate for meatless meals. Many recipes are supplemented with short, practical tips that will help the home cook get the dish precisely right. Gatefold endpapers supply useful information on wok techniques, cooking times for various foods, and food chopping methods.