



1. Konyhai jelenet a Kései vagy Keleti Han-korból



2. Han-kori lakoma

3. Írástudók bankettje



4. Csang Cō-tuan:
Tavaszi Fesztivál a folyón,
részlet



5. Pekingi utca üzletekkel és vendéglőkkel, 1717-ből







8. Húsostáska
erőlevesben
9. Növényi nyersanyagok
10. Orja csontleves



- 11. Ropogósra
sült ponty
- 12. Italok
- 13. Cápauszony-
leves





14–15. Sertéshús
szójasajttal
16. Egészben főtt
hal gombával







17. Vörösre főtt sertés
zöldhagymával és
kemény tojással
18. Egy mai konyha
részlete
19. Káposztaleves
„celofán”
cérnametélttel



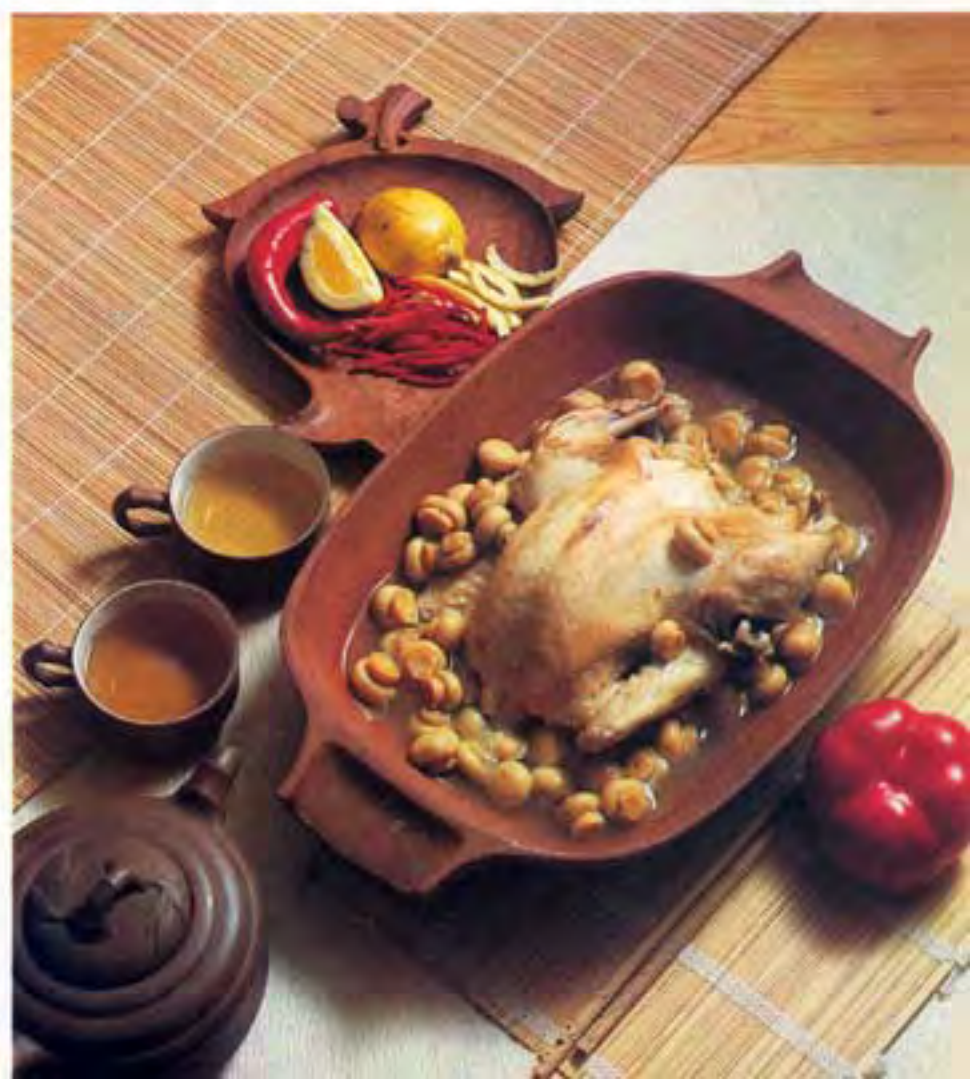


- 20. Félkész ételek
- 21. Édes és savanyú szűzpecsenye
- 22. Káposztatekerces pikáns mártással









23. Szeccsuáni borsos
csirkehús

24. Párolt csirke
szelidgesztyenyével

25. Egészben főtt csirke
gombával



26. Főtt csirke
falatok

27. Mohamedán
tűzkatlan
avagy mongol
forró fazék

28. Fűszerek





29. Metélt
csirkehús
babcsirával

30. Bárd
és töke

31. Főzési
előkészületek

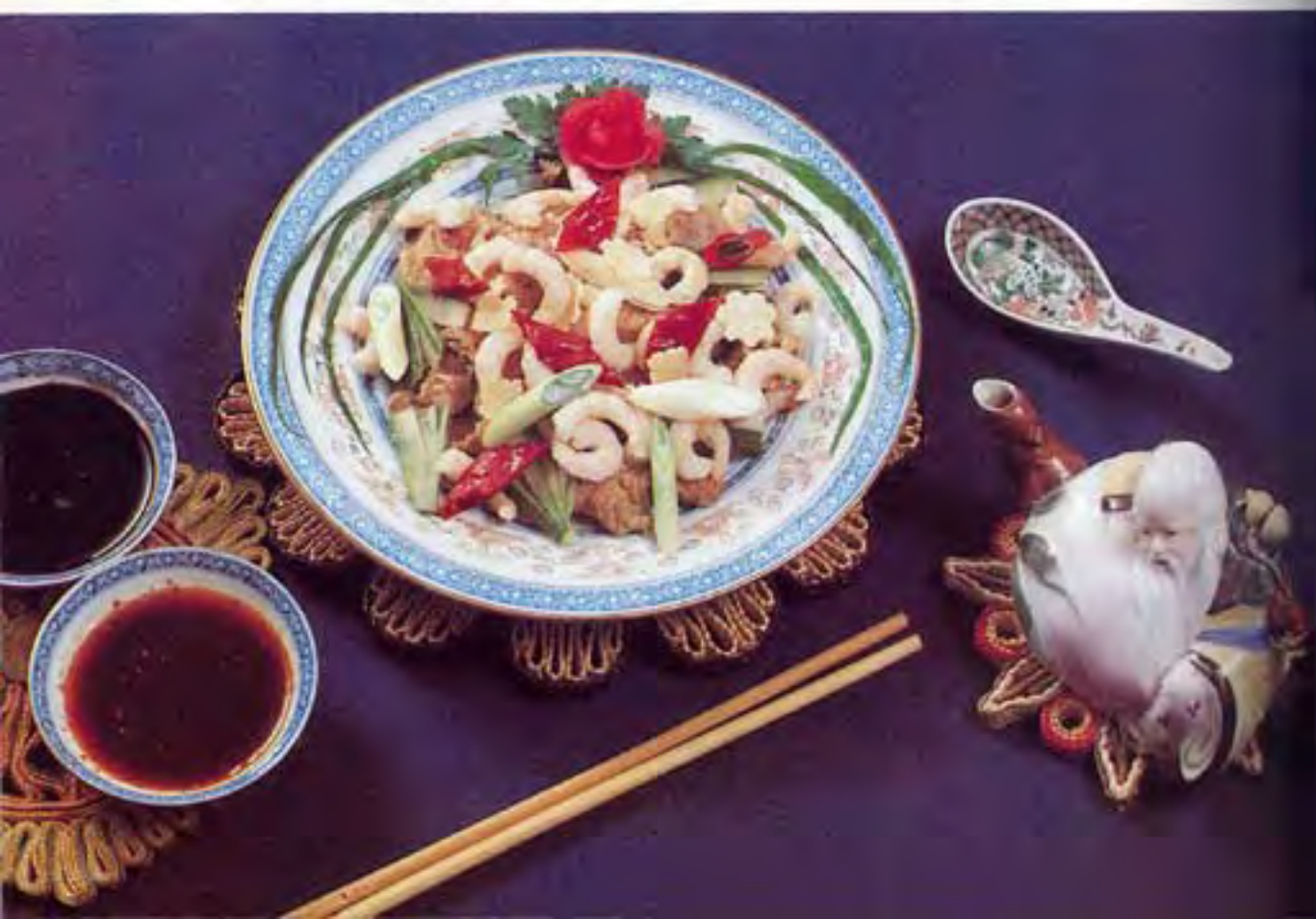




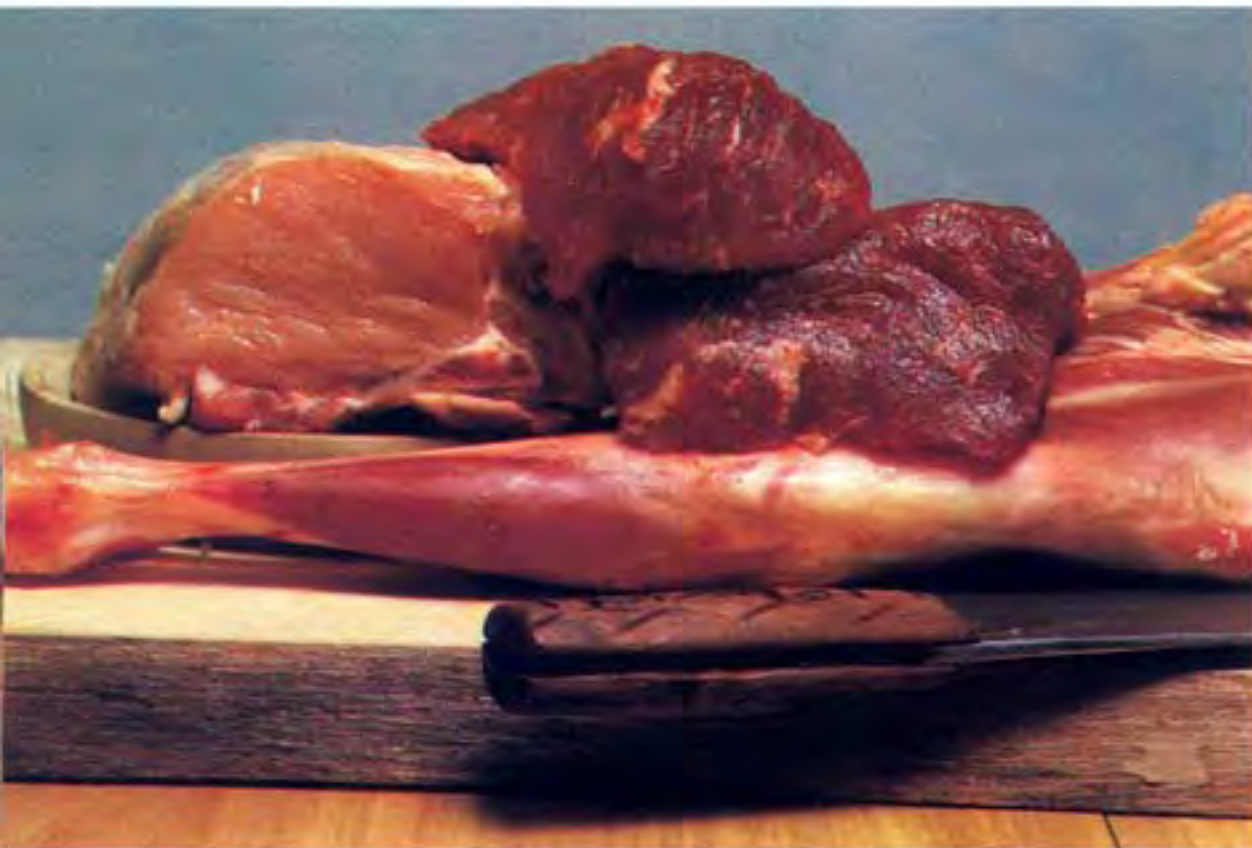
32. Szezámagos
sült burgonyagombóc

33. Piritott
csirkemáj
garnélarákkal

34. Ropogósra sült
pecsenyekacsa







35. Tökehúsok

36. Fűszeres
báránycomb

37. Piritott
béliszínérmek









38. Húsgombóc

39. Pecsényekacsa
mandulával

40. Tojásos
bélzín

41. Pekingi sült
lacska







42. Zúmatos
bírinycomb

43. Édes és savanyú
vesetözsa

44. Tea tojás





45-46. Tavasz tekercs
47. Hidegtál zöldbabbal és
sárgaréppával





48. Párolt vesepecsenye retekkel