
Fondue chińskie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3224 razy.

Fondue chinskie (przynajmniej w Szwajcarii) polega na tym, że gotuje się w garnku coś w stylu rosolu z dodatkiem chińskich przypraw, grzybow itd.

W tym rosole goście gotują sobie na widelcach do fondue bardzo cienkie plasterki mięsa. Aby to się udało, te plasterki muszą być naprawdę bardzo, bardzo cienkie. Tutaj tak pokrojone mięso na fondue chińskie można kupić w sklepie (wołowina, indyk, strus itd.).

Mam wrażenie, że aby coś tak cienkiego otrzymać, trzeba kroić mięso gdy jest zamrożone.

Pozdrowienia,

From: marek@masg1.epfl.ch (Marek Swierkosz)