

OVER 50 YEARS OF CULINARY EXCELLENCE
PLUS DE 50 ANS D'EXCELLENCE CULINAIRE

**JOYCE
CHEN**



AUTHENTIC ASIAN KITCHENWARE
ARTICLES DE CUISINE ASIATIQUES
AUTHENTIQUES

12 Delicious Meals
STIR FRY RECIPE BOOKLET
& QUICK START GUIDE

12 Repas Délicieux
LIVRET DE RECETTES STIR FRY
& GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

QUICK START GUIDE

Stir Frying is China's contribution to good living. It's a style of healthy cooking that combines economy with culinary excellence and makes the best use of food and time. Stir frying is fast cooking of meats, vegetables, fish, or poultry over intense heat.

IMPORTANT!

The care for nonstick cookware is different than the care for traditional carbon steel cookware. A nonstick pan has a black interior color and a carbon steel pan has an uncoated silver interior color that requires seasoning. Please follow the appropriate instructions for your style of pan.

USING YOUR NONSTICK PAN

The coating selected for our nonstick cookware has been tested for performance. It is extremely durable under high heat cooking conditions and allows you to use less oil in most recipes. It is also quick and easy to clean.

Before First Use

Before using the pan for the first time; wash with a mild detergent and a soft sponge.

Special Precautions

1. Never pre-heat your pan when empty.
2. Use bamboo, wood or plastic utensils to stir fry. Never use metal or sharply pointed utensils or cut the surface with a knife as these will scratch the nonstick coating. Scratches will not affect the properties or performance of the nonstick coating.
3. Do not use a pan with loose or damaged handles. If handles become loose, they can be tightened. If a handle is damaged due to excessive heat or moisture, replacement handles are available from our customer service team at **952-469-1965**.

Care and Cleaning

- Always allow the pan to cool before immersing into water.
- **To Clean:** Wash with a mild detergent and warm water. Hand dry. Do not use steel wool, oven cleaners, abrasive scouring pads or cleaners. Never put your cookware into the dishwasher.
- **Do not use your non-stick cookware on an induction stovetop.**

USING YOUR CARBON STEEL PAN

Traditional carbon steel cookware provides excellent heat conducting properties. Seasoning the interior of the pan seals the carbon steel surface to prevent rusting. Continued use of the pan will, over time, build up a rich patina that will maintain the protective seasoning. Seasoning can be easily renewed as needed.

Initial Cleaning & Seasoning for a Carbon Steel Pan

1. The protective coating on your pan must be removed prior to first use. Fill your pan 1/2 to 2/3 full with water. Boil for 5 to 7 minutes. Pour the water out of the pan and immediately scrub with hot soapy water and a scouring pad. Scrub vigorously inside and out, rinse, wipe and dry. **CAUTION: This pan is hot – handle with care.**
2. **To Season:** Rub 2 tablespoons of cooking oil (vegetable, peanut, corn, or soybean oil) over the inside of the pan until the entire surface of the pan is coated.
3. Place the pan over medium heat for about 10 minutes.
4. Using a paper towel and tongs, evenly distribute the oil over the inside of the pan while it is heating. The paper towel will blacken slightly as you do this. Tilt the pan over the burner so that the sides of the pan heat up as well as the bottom. Remove the pan from the heat and cool. **CAUTION: This pan is hot – handle with care.**
5. Repeat steps 2 through 4 about 3 or 4 times. When finished your pan is now seasoned and ready to use. A well-seasoned pan will darken with use.

Special Precautions

1. Never pre-heat your pan when empty.
2. Do not use a pan with loose or damaged handles. If handles become loose, they can be tightened. If a handle is damaged due to excessive heat or moisture, replacement handles are available from our customer service team at **952-469-1965**.

Care and Cleaning

After each use, wash in hot water only and dry immediately. Remove burned food with a scouring pad and hot water. Soap and detergent will remove the seasoning. Apply a light film of cooking oil before storing to prevent rusting. If you use soap to clean your pan or you scrub away burned-on food; simply follow the initial seasoning instructions to restore the protective finish. If your pan becomes rusted; scour and re-season. Rusted pans may not be returned as defective merchandise. Do not leave food in the pan after cooking.

Never put your cookware into the dishwasher.

CASHEW BEEF (Serves: 2-3)

3 tablespoons vegetable oil, divided
1 pound beef rump steak, cut into 1/8-inch strips
1 tablespoon cornstarch
1/2 cup water
1 tablespoon soy sauce
1 teaspoon sesame oil
1 teaspoon oyster sauce

1 teaspoon Chinese chili sauce
1 piece fresh ginger root (about 1-inch square), minced
1 large clove garlic, minced
4 green onions with tops, cut into 1-inch pieces
2/3 cup unsalted roasted cashews (about 3 oz.)
Cooked rice

1. Heat 1 tablespoon oil in wok over medium-high heat until hot. Add meat; stir-fry 3-5 minutes or until no longer pink. Remove from wok; drain and set aside.
2. Combine in small bowl, cornstarch, water, soy sauce, sesame oil, oyster sauce, and chili sauce. Stir until no lumps of cornstarch remain; set aside.
3. Heat remaining 2 tablespoons of oil in wok over medium-high heat. Add ginger, garlic, onions, and cashews; stir-fry 1 minute.
4. Stir cornstarch mixture; add to wok with meat. Bring to a boil, stirring constantly until thickened. Serve over rice.

BEEF WITH PEPPERS & TOMATO (Serves: 4)

1 pound beef tenderloin, trimmed,
thinly sliced into 2-inch long pieces
2 tablespoons Szechwan spicy stir-fry sauce
1 tablespoon dry sherry
2 teaspoons cornstarch
1 teaspoon grated fresh ginger root
2 tablespoons vegetable oil, divided
1 clove garlic, minced

1 small onion, cut into wedges
1 medium green bell pepper, cut into 1/4-inch strips
1 medium red bell pepper, cut into 1/4-inch strips
1 large tomato, seeded, cut into wedges
1/2 teaspoon crushed red pepper flakes, or to taste
Cooked rice

1. Combine in medium bowl, meat, stir-fry sauce, sherry, cornstarch, and ginger; set aside.
2. Heat 1 tablespoon oil in wok over medium-high heat until hot. Add garlic and onion, cook 30 seconds. Add bell peppers and tomato; stir-fry 2 minutes. Remove vegetables; keep warm.
3. Heat remaining 1 tablespoon of oil in wok over medium-high heat. Stir-fry meat 1-2 minutes or until beef is no longer pink. Add vegetables and red pepper flakes; stir to combine. Serve over rice.

HOISIN CHICKEN & VEGETABLES (Serves: 4-6)

2 boneless, skinless chicken breasts
cut into 1/8-inch strips

2 tablespoons cornstarch, divided

1/2 cup chicken broth

3 tablespoons dry sherry

3 tablespoons seasoned rice vinegar

3 tablespoons hoisin sauce

2 tablespoons vegetable oil, divided

2 teaspoons chopped fresh ginger root

1/2 cup green onions with tops, cut into 1-inch pieces

1/2 cup sliced bamboo shoots, drained

1 cup celery diagonally cut into 1/2-inch pieces

2 cups napa cabbage, cut into 2-inch chunks

2 cups fresh broccoli, cut into 1-inch pieces

Chinese-style thin egg noodles

1. Combine in bowl, chicken and 1 tablespoon cornstarch; stir to coat. Set aside. In separate bowl, combine remaining 1 tablespoon cornstarch, broth, sherry, vinegar, and hoisin sauce; set aside.

2. Heat 1 tablespoon oil in wok over medium-high heat until hot. Add ginger, green onions, bamboo shoots, celery, cabbage, and broccoli. Stir-fry 2-3 minutes or until vegetables are crisp-tender. Remove from wok; keep warm.

3. Heat remaining 1 tablespoon of oil in wok over medium-high heat. Add chicken; stir-fry 2-3 minutes or until chicken is no longer pink. Return vegetables to wok. Stir hoisin mixture; add to chicken mixture. Bring to a boil; stirring constantly until thickened. Serve over hot cooked noodles.

ASPARAGUS CHICKEN WITH CURRY SAUCE (Serves: 3-4)

2 tablespoons soy sauce

1 tablespoon dry sherry

1 tablespoon minced fresh ginger root

1/2 – 1 teaspoon curry paste, or to taste

1 pound boneless, skinless chicken breast,
cut into 3/4-inch cubes

1/4 pound asparagus spears; trimmed, cut in thirds

3 cups water plus 2 tablespoons, divided

1 tablespoon cornstarch

Steamed rice

2 tablespoons thinly sliced green onion

1. Combine in 8-inch round baking pan, soy sauce, sherry, gingerroot, and curry paste. Add chicken cubes; stir until coated. Arrange asparagus over chicken.

2. Place steamer rack in wok; add 3 cups water and bring to a boil. Place baking pan on rack; cover. Cook 15-20 minutes or until chicken is done. Carefully remove baking pan and rack from wok. Discard any remaining water. Remove chicken and asparagus to bowl; reserve liquid.

3. Combine in small bowl, cornstarch and remaining 2 tablespoons of water. Heat wok to medium-high heat until hot. Pour in reserved pan liquid and cornstarch mixture. Bring to a boil, stirring constantly until thickened. Add chicken and asparagus to wok; cook 1 minute. Serve over hot steamed rice. Sprinkle with green onions to garnish.

BRAISED SHRIMP & BROCCOLI (Serves: 4)

1/2 cup chicken broth

1 teaspoon cornstarch

1 teaspoon oyster sauce

1/2 teaspoon grated fresh ginger root

1/4 teaspoon sugar

1 tablespoon vegetable oil

1 pound uncooked large shrimp, shelled, deveined, and tails removed

8 ounces fresh broccoli, coarsely chopped

1 can (5 oz.) sliced water chestnuts

Cooked rice or noodles

1. Combine in medium bowl, broth, cornstarch, oyster sauce, ginger, and sugar; set aside.
2. Heat oil in wok over medium-high heat until hot. Add shrimp; stir-fry until shrimp turn pink, about 2 minutes. Add broccoli and water chestnuts; stir-fry 2 minutes.
3. Stir cornstarch mixture; add to wok. Bring to boil, stirring constantly until thickened; about 2 minutes. Serve over rice or noodles.

SEA SCALLOPS IN LEMON SAUCE (Serves: 6)

1 lemon
3 tablespoons soy sauce
3 tablespoons light brown sugar
1 tablespoon cornstarch
1 tablespoon water
1 clove garlic, minced
2 tablespoons vegetable oil

3 green onions with tops,
cut diagonally into 1/2 -inch pieces
1 medium red bell pepper, cut into strips
8 ounces sliced fresh mushrooms
4 ounces snow peas, trimmed
1 pound fresh sea scallops, quartered
Cooked rice

1. Zest lemon; set aside. Juice lemon to get about 4 tablespoons juice. Combine in small bowl, lemon juice, soy sauce, brown sugar, cornstarch, water, and garlic. Stir until sugar has dissolved and no lumps of cornstarch remain; set aside.
2. Heat oil in wok over medium-high heat until hot. Add green onions, red pepper, and lemon zest; cook stirring constantly for 2 minutes. Add scallops, mushrooms, and snow peas to wok. Stir-fry 2-3 minutes longer, until the mushrooms are dark and snow peas are bright green.
3. Stir cornstarch mixture; add to wok. Stir to coat all the vegetables; allow the sauce to thicken. Serve over rice.

ASIAN STYLE PORK CHOPS (Serves: 4)

1 cup chicken broth
1 tablespoon soy sauce
1 tablespoon cornstarch
2 teaspoons honey
1 teaspoon sesame seed oil

1 tablespoon vegetable oil
2 cloves garlic, minced
1 piece (2-inches long) ginger root, finely chopped
1 medium onion sliced
4 boneless pork chops, thinly sliced

1. Combine in small bowl, broth, soy sauce, cornstarch, honey, and sesame oil; set aside.
2. Heat vegetable oil in wok over medium-high heat until hot. Add garlic, ginger, and onion; stir-fry 1 minute. Add pork; stir-fry until starting to brown, 2 minutes. Remove to platter.
3. Stir the broth mixture; add to wok. Cook stirring often, until thickened, about 2 minutes. Return pork and onion mixture to wok; stir. Cover; lower heat to medium. Cook until pork is done, about 5 minutes. Serve.

CHINESE CABBAGE WITH PORK (Serves: 4)

1 pound bok choy cabbage

1/2 teaspoon sugar

1 tablespoon soy sauce

1 tablespoon seasoned rice vinegar

6 ounces lean ground pork

2 tablespoons vegetable oil

1 tablespoon minced fresh ginger root

1/2 teaspoon chili oil, or to taste

1. Separate leaf stalks of cabbage. Rinse and trim off any discolored outer leaves. Cut stems and leaves in half lengthwise. Cut crosswise into 1-inch pieces. For sauce, combine in small bowl, sugar, soy sauce, and vinegar; set aside.
2. Heat wok over medium-high heat until hot. Add pork, stir-fry until no longer pink, about 3 minutes. Remove and drain juices; set aside.
3. Add vegetable oil to wok and heat until hot. Add ginger and cabbage; stir-fry 2 minutes. Pour sauce over cabbage; cook 2-3 minutes or just until crisp and tender. Drizzle in chili oil. Serve immediately.

SWEET AND SOUR PORK (Serves: 6)

1 egg yolk, lightly beaten

2 tablespoons sugar

1 tablespoon dry sherry

1/4 cup soy sauce

1 1/2 pounds boneless lean pork, cut into 1-inch cubes

1/3 cup plus 2 tablespoons cornstarch, divided

1 can (20oz.) pineapple chunks in juice

1/4 cup seasoned rice vinegar

1/4 cup tomato sauce

3 tablespoons vegetable oil, divided

1 medium red bell pepper, cut into strips

1 medium green bell pepper, cut into strips

1 large onion, thinly sliced

1. Combine in large bowl, egg yolk, soy sauce, sherry, and sugar. Add meat; stir to coat well. Cover and refrigerate 30 minutes, stir occasionally.

2. Drain meat, reserve marinade. Place 1/3 cup cornstarch in resealable plastic bag. Add meat; toss to coat well; set aside.

3. Drain pineapple, reserve juice. Add juice to reserved marinade with vinegar and tomato sauce. Whisk in remaining 2 tablespoons cornstarch; set aside.

4. Heat 2 tablespoons oil in wok over medium-high heat. Add pork, stir-fry until no longer pink, about 5 minutes. Remove from wok; drain and set aside.

5. Heat remaining 1 tablespoon oil in wok over medium-heat heat. Add vegetables; stir-fry 3 minutes. Stir pineapple juice mixture; add to wok and stir until sauce boils and thickens. Add meat and pineapple; stir until thoroughly heated. Serve.

FRIED RICE (Serves: 4-6)

3 cups water

1 1/2 cups uncooked long-grain rice

4 slices uncooked bacon, chopped

2 eggs, lightly beaten

2 tablespoons vegetable oil

2 teaspoons minced fresh ginger root

4 green onions with tops, finely chopped

1/2 cup frozen peas, thawed

1/3 cup toasted, slivered almonds

1-2 tablespoons soy sauce (optional)

1. Combine water and rice in medium saucepan. Bring to boil over medium-high heat. Reduce heat to low; cover. Simmer until rice is tender, 15 minutes. Remove from heat, allow to stand covered 5 minutes.

2. Cook bacon in wok over medium heat, stirring frequently until crisp. Drain; set bacon aside. Discard all but one tablespoon bacon drippings from wok.

3. In wok, scramble eggs in reserved bacon drippings until set, yet still soft. Remove to bowl. Heat vegetable oil in wok over medium-high heat. Stir-fry ginger and onion 30 seconds. Add cooked rice; cook 3 minutes, stirring frequently. Stir in cooked bacon, eggs, peas, and toasted almonds. If desired, add soy sauce. Cook and stir until heated through. Serve.

TERIYAKI VERMICELLI WITH TOFU (Serves: 4)

1 package (6 oz.) Chinese rice vermicelli
or mung bean noodles

1 ounce dried black mushrooms

1/2 cup chicken broth

3 tablespoons teriyaki sauce

2 tablespoons dry sherry

1 tablespoon cornstarch

2 teaspoons Chinese chili sauce

2 teaspoons sesame seed oil, divided

3/4 cup vegetable oil

6 ounces firm regular tofu, cut into cubes

2 cloves garlic, minced

4 green onions with tops, crush bulbs,
cut into 2-inch pieces

2 teaspoons minced fresh ginger root

1/2 cup grated carrot (about 1 medium)

Cilantro leaves for garnish, chopped

1. Soak the rice vermicelli in cold water for 10-15 minutes, or until soft. Drain, cut into 4-inch pieces; set aside. Soak the dried black mushrooms in hot water until soft. Drain, squeeze out water, trim off stems and dice caps; set aside.

2. Meanwhile, combine in medium bowl, broth, sherry, soy sauce, cornstarch, chili sauce, and 1 teaspoon sesame oil. Stir until cornstarch is dissolved; set aside.

3. Heat vegetable oil in wok over medium-high heat until reaching 375°F. Deep fry tofu cubes for two minutes in oil, remove, drain and keep warm. Discard vegetable oil.

4. Add remaining 1 teaspoon sesame oil to wok; stir-fry garlic, green onions, and ginger 30 seconds. Add carrots, mushrooms, and vermicelli; stir-fry 1 minute. Stir cornstarch mixture; add to wok. Cook 3-4 minutes until well combined and sauce is thick; stir in tofu. Garnish with cilantro leaves.

MIXED VEGETABLE STIR-FRY (Serves: 2-3)

1 tablespoon sesame oil

1 clove garlic, minced

1 tablespoon minced fresh ginger root

1 medium yellow onion, cut into 8 wedges

6 black dried mushrooms, soaked,
stem removed, quartered

8 ounces fresh broccoli; separated into florets

4 ounces fresh snow peas, trimmed

1 large carrot, sliced diagonally into 1/4-inch pieces

1/4 cup vegetable broth

1 tablespoon soy sauce (optional)

1. Heat oil in wok over medium-high heat until hot. Add garlic, ginger, onion, and mushrooms; stir-fry 1 minute.

2. Add broccoli florets, snow peas, carrots, and broth; stir. Cover, cook 2-3 minutes or until vegetables are crisp-tender. Remove lid; cook 1 minute or until most of the liquid evaporates. Stir in soy sauce, if desired. Serve.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Le Stir Frying est la contribution de la Chine à la qualité de vie. Il s'agit d'un style de cuisine saine qui allie économie et excellence culinaire et qui utilise au mieux les aliments et le temps. Le Stir frying est une cuisson rapide de viandes, de légumes, de poissons ou de volailles à feu vif.

IMPORTANT

L'entretien des ustensiles de cuisine antiadhésifs est différent de celui des ustensiles de cuisine traditionnels en acier au carbone. Une poêle antiadhésive a un intérieur noir et une poêle en acier au carbone a un intérieur argenté non revêtu qui nécessite un assaisonnement. Veuillez suivre les instructions appropriées pour votre type de casserole.

UTILISATION DE LA POÊLE ANTIADHÉSIVE

Le revêtement sélectionné pour nos ustensiles de cuisine antiadhésifs a été testé pour ses performances.

Il est extrêmement durable dans des conditions de cuisson à haute température et vous permet d'utiliser moins d'huile dans la plupart des recettes. Il est également facile et rapide à nettoyer.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la casserole pour la première fois, lavez-la avec un détergent doux et une éponge douce.

Précautions particulières

1. Ne préchauffez jamais votre poêle lorsqu'elle est vide.
2. Utilisez des ustensiles en bambou, en bois ou en plastique pour faire sauter les aliments. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou pointus et ne coupez pas la surface avec un couteau, car vous risquez de rayer le revêtement antiadhésif. Les rayures n'affectent pas les propriétés ou les performances du revêtement antiadhésif.
3. N'utilisez pas une casserole dont les poignées sont desserrées ou endommagées. Si les poignées se desserrent, elles peuvent être resserrées. Si une poignée est endommagée en raison d'une chaleur ou d'une humidité excessive, des poignées de remplacement sont disponibles auprès de notre service clientèle au 952-469-1965.

Entretien et nettoyage

- Laissez toujours refroidir la casserole avant de la plonger dans l'eau.
- **Nettoyer:** Laver avec un détergent doux et de l'eau tiède. Sécher à la main. Ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs pour four, de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs. Ne mettez jamais vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle.
- **N'utilisez pas vos ustensiles de cuisine antiadhésifs sur une cuisinière à induction.**

UTILISATION DE LA POÊLE EN ACIER AU CARBONE

Les ustensiles de cuisine traditionnels en acier au carbone offrent d'excellentes propriétés de conduction de la chaleur. L'assaisonnement de l'intérieur de la poêle permet de sceller la surface en acier au carbone afin d'éviter la rouille. L'utilisation continue de la casserole permet d'obtenir au fil du temps une patine riche qui maintient l'assaisonnement protecteur. L'assaisonnement peut être facilement renouvelé si nécessaire.

Nettoyage initial et assaisonnement d'une poêle en acier au carbone

1. La couche protectrice de la casserole doit être enlevée avant la première utilisation. Remplissez votre casserole avec 1/2 à 2/3 d'eau. Faites bouillir pendant 5 à 7 minutes. Versez l'eau hors de la casserole et frottez immédiatement avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer. et un tampon à récurer. Frottez vigoureusement l'intérieur et l'extérieur, rincez, essuyez et séchez. **ATTENTION: Cette poêle est chaude – manipulez-la avec précaution.**
2. **Vers la saison:** Frotter 2 cuillères à soupe d'huile de cuisson (huile végétale, d'arachide, de maïs ou de soja) à l'intérieur de la poêle jusqu'à ce que toute la surface de la poêle soit recouverte.
3. Placer la poêle à feu moyen pendant environ 10 minutes.
4. À l'aide d'une serviette en papier et de pinces, répartissez uniformément l'huile à l'intérieur de la poêle pendant qu'elle chauffe. Le papier absorbant noircira légèrement au fur et à mesure. Inclinez la poêle au-dessus du brûleur de manière à ce que les côtés de la poêle chauffent en même temps que le fond. Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir. **ATTENTION: Cette poêle est chaude – à manipuler avec précaution.**
5. Répétez les étapes 2 à 4 environ 3 ou 4 fois. Lorsque vous avez terminé, votre poêle est maintenant assaisonnée et prête à être utilisée. Une poêle bien assaisonnée s'assombrit à l'usage.

Précautions particulières

1. Ne jamais préchauffer la poêle lorsqu'elle est vide.
2. N'utilisez pas une casserole dont les poignées sont desserrées ou endommagées. Si les poignées se desserrent, elles peuvent être resserrées. Si une poignée est endommagée en raison d'une chaleur ou d'une humidité excessive, des poignées de remplacement sont disponibles auprès de notre service clientèle au 952-469-1965.

Entretien et nettoyage

Après chaque utilisation, laver à l'eau chaude uniquement et sécher immédiatement. Enlevez les aliments brûlés avec un tampon à récurer et de l'eau chaude. Le savon et le détergent enlèvent l'assaisonnement. Appliquez une légère couche d'huile de cuisson avant de ranger la casserole pour éviter qu'elle ne rouille. Si vous utilisez du savon pour nettoyer votre poêle ou si vous frottez les aliments brûlés, suivez simplement les instructions d'assaisonnement initial pour restaurer la finition protectrice. Si votre poêle est rouillée, nettoyez-la et réassaisonnez-la. Les poêles rouillées ne peuvent pas être retournées en tant que marchandise défectueuse. Ne laissez pas d'aliments dans la poêle après la cuisson. **Ne mettez jamais vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle.**

VIANDE DE BŒUF CASHEW (Portions: 2-3)

3 cuillères à soupe d'huile végétale, divisées

1 livre de rumsteck de bœuf, coupé en lanières de
1/8 de pouce

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

1/2 tasse d'eau

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à café d'huile de sésame

1 cuillère à café de sauce d'huître

1 cuillère à café de sauce chili chinoise

1 morceau de racine de gingembre frais
(environ 1 pouce carré), émincé

1 grosse gousse d'ail, émincée

4 oignons verts avec leur tête,
coupés en morceaux de 1 pouce

2/3 de tasse de noix de cajou grillées non salées
(environ 3 oz)

Riz cuit

1. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter la viande ; faire sauter 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait perdu sa teinte rosée. Retirer du wok ; égoutter et réserver.

2. Mélanger dans un petit bol la fécule de maïs, l'eau, la sauce soja, l'huile de sésame, la sauce d'huître et la sauce chili. Remuer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux de fécule de maïs ; réserver.

3. Faire chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile restantes dans un wok à feu moyen-vif. Ajouter le gingembre, l'ail, les oignons et les noix de cajou ; faire sauter pendant 1 minute.

4. Remuer le mélange de fécule de maïs ; l'ajouter au wok avec la viande. Porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Servir sur du riz.

BŒUF AVEC POIVRONS ET TOMATES (Portions: 4)

1 livre de filet de bœuf, paré, tranché finement
en morceaux de 2 pouces de long

2 cuillères à soupe de sauce Szechwan pour sautés épicés

1 cuillère à soupe de sherry sec

2 cuillères à café de fécule de maïs

1 cuillère à café de racine de gingembre fraîche râpée

2 cuillères à soupe d'huile végétale, divisées

1 gousse d'ail émincée

1 petit oignon, coupé en quartiers

1 poivron vert moyen, coupé en lanières
d'un quart de pouce

1 poivron rouge de taille moyenne,
coupé en lanières d'un quart de pouce

1 grosse tomate, épépinée, coupée en quartiers

1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge broyés,
ou selon le goût

Riz cuit

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la viande, la sauce pour sautés, le sherry, la fécule de maïs et le gingembre ; réserver.

2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans un wok à feu moyen-vif. Ajouter l'ail et l'oignon, cuire 30 secondes. Ajouter les poivrons et les tomates ; faire sauter 2 minutes. Retirer les légumes ; garder au chaud.

3. Chauffer le reste de l'huile dans un wok à feu moyen-vif. Faire sauter la viande 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le bœuf ait perdu sa teinte rosée. Ajouter les légumes et les flocons de piment rouge ; mélanger. Servir sur du riz.

POULET ET LÉGUMES À L'HOISIN (Portions: 4-6)

2 poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en lanières de 1/8 de pouce

2 cuillères à soupe de féculé de maïs, divisées

1/2 tasse de bouillon de poulet

3 cuillères à soupe de sherry sec

3 cuillères à soupe de vinaigre de riz assaisonné

3 cuillères à soupe de sauce hoisin

2 cuillères à soupe d'huile végétale, divisées

2 cuillères à café de racine de gingembre fraîche hachée

1/2 tasse d'oignons verts avec les fanes, coupés en morceaux de 1 pouce

1/2 tasse de pousses de bambou tranchées, égouttées

1 tasse de céleri coupé en diagonale en morceaux d'un demi-pouce

2 tasses de chou napa, coupé en morceaux de 2 pouces

2 tasses de brocoli frais, coupé en morceaux de 1 pouce

Nouilles aux œufs fines à la chinoise

1. Mélanger dans un bol le poulet et 1 cuillère à soupe de féculé de maïs ; remuer pour enrober. Réserver. Dans un autre bol, mélanger le reste de la féculé de maïs, le bouillon, le sherry, le vinaigre et la sauce hoisin ; mettre de côté.

2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter le gingembre, les oignons verts, les pousses de bambou, le céleri, le chou et le brocoli. Faire sauter 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croquants. Retirer du wok ; garder au chaud.

3. Chauffer le reste de l'huile dans un wok à feu moyen-vif. Ajouter le poulet ; faire sauter 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ait perdu sa teinte rosée. Remettre les légumes dans le wok. Remuer le mélange de hoisin ; l'ajouter au mélange de poulet. Porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Servir sur des nouilles cuites et chaudes.

POULET AUX ASPERGES AVEC SAUCE AU CURRY (Portions: 3-4)

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de sherry sec

1 cuillère à soupe de racine de gingembre frais émincée

1/2 - 1 cuillère à café de pâte de curry, ou selon le goût

1 livre de poitrine de poulet désossée et sans peau, coupée en cubes d'un quart de pouce

1 kg de pointes d'asperges ; parées, coupées en trois

3 tasses d'eau plus 2 cuillères à soupe, divisées

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Riz cuit à la vapeur

2 cuillères à soupe d'oignon vert finement émincé

1. Dans une poêle ronde de 8 pouces, mélanger la sauce soja, le sherry, la racine de gingembre et la pâte de curry. Ajouter les cubes de poulet ; remuer jusqu'à ce qu'ils soient enrobés. Disposer les asperges sur le poulet.

2. Placer la grille du cuiseur à vapeur dans le wok ; ajouter 3 tasses d'eau et porter à ébullition. Placer le plat de cuisson sur la grille ; couvrir. Cuire 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Retirer délicatement le moule et la grille du wok. Jeter l'eau restante. Transférer le poulet et les asperges dans un bol ; réserver le liquide.

3. Mélanger dans un petit bol la fécule de maïs et les 2 cuillères à soupe d'eau restantes. Chauffer le wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il soit chaud. Verser le liquide de cuisson réservé et le mélange de fécule de maïs. Porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement. Ajouter le poulet et les asperges au wok ; cuire 1 minute. Servir sur du riz chaud cuit à la vapeur. Saupoudrer d'oignons verts pour décorer.

CREVETTES ET BROCOLIS BRAISÉS (Portions: 4)

1/2 tasse de bouillon de poulet

1 cuillère à café de fécule de maïs

1 cuillère à café de sauce d'huître

1/2 cuillère à café de racine de gingembre fraîche râpée

1/4 de cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 livre de grosses crevettes non cuites, décortiquées, déveinées, et queues enlevées

8 onces de brocoli frais, grossièrement haché

1 boîte (5 oz) de châtaignes d'eau tranchées

Riz ou nouilles cuits

1. Mélanger dans un bol moyen le bouillon, la fécule de maïs, la sauce d'huître, le gingembre et le sucre ; réserver.
2. Faire chauffer l'huile dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter les crevettes ; faire sauter jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses, environ 2 minutes. Ajouter le brocoli et les châtaignes d'eau ; faire sauter 2 minutes.
3. Remuer le mélange de fécule de maïs et l'ajouter au wok. Porter à ébullition en remuant constamment jusqu'à épaississement ; environ 2 minutes. Servir sur du riz ou des nouilles.

PÉTONCLES DE MER À LA SAUCE AU CITRON (Portions: 6)

1 citron	3 oignons verts avec leur tête, coupés en diagonale en morceaux d'un demi-pouce
3 cuillères à soupe de sauce soja	1 poivron rouge moyen, coupé en lanières
3 cuillères à soupe de sucre brun léger	8 onces de champignons frais tranchés
1 cuillère à soupe de fécule de maïs	4 onces de pois mange-tout, parés
1 cuillère à soupe d'eau	1 livre de coquilles Saint-Jacques fraîches, coupées en quatre
1 gousse d'ail émincée	Riz cuit
2 cuillères à soupe d'huile végétale	

1. Zester le citron ; mettre de côté. Extraire le jus du citron pour obtenir environ 4 cuillères à soupe de jus. Mélanger dans un petit bol le jus de citron, la sauce soja, la cassonade, la fécule de maïs, l'eau et l'ail. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous et qu'il ne reste plus de grumeaux de fécule de maïs ; mettre de côté.

2. Faire chauffer l'huile dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter les oignons verts, le poivron rouge et le zeste de citron ; cuire en remuant constamment pendant 2 minutes. Ajouter les pétoncles, les champignons et les pois mange-tout dans le wok. Faire sauter 2 à 3 minutes de plus, jusqu'à ce que les champignons soient foncés et que les pois mange-tout soient d'un vert éclatant

3. Remuer le mélange de fécule de maïs et l'ajouter au wok. Remuer pour enrober tous les légumes ; laisser la sauce épaissir. Servir sur du riz.

CÔTELETTES DE PORC À L'ASIATIQUE (Portions: 4)

1 tasse de bouillon de poulet

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

2 cuillères à café de miel

1 cuillère à café d'huile de sésame

1 cuillère à soupe d'huile végétale

2 gousses d'ail, émincées

1 morceau (2 pouces de long) de racine de gingembre, finement haché

1 oignon moyen en tranches

4 côtelettes de porc désossées, coupées en fines tranches

1. Mélanger dans un petit bol le bouillon, la sauce soja, la fécule de maïs, le miel et l'huile de sésame ; réserver.

2. Faire chauffer l'huile végétale dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter l'ail, le gingembre et l'oignon ; faire sauter 1 minute. Ajouter le porc ; faire sauter jusqu'à ce qu'il commence à brunir, 2 minutes. Déposer dans un plat de service.

3. Remuer le mélange de bouillon et l'ajouter au wok. Cuire en remuant souvent, jusqu'à épaississement, environ 2 minutes. Remettre le porc et le mélange d'oignons dans le wok; remuer. Couvrir ; baisser le feu à moyen. Cuire jusqu'à ce que le porc soit cuit, environ 5 minutes. Servir.

CHOU CHINOIS AU PORC (Portions: 4)

1 livre de chou bok choy

1/2 cuillère à café de sucre

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz assaisonné

6 onces de porc haché maigre

2 cuillères à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de racine de gingembre frais émincée

1/2 cuillère à café d'huile de chili, ou selon le goût

1. Séparer les feuilles du chou. Rincer et couper les feuilles extérieures décolorées. Couper les tiges et les feuilles en deux dans le sens de la longueur. Couper dans le sens transversal en morceaux de 1 pouce. Pour la sauce, mélanger dans un petit bol le sucre, la sauce soja et le vinaigre ; réserver.
2. Faire chauffer le wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il soit chaud. Ajouter le porc et le faire sauter jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée, soit environ 3 minutes. Retirer et égoutter les jus ; mettre de côté.
3. Ajouter l'huile végétale au wok et chauffer jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter le gingembre et le chou ; faire sauter 2 minutes. Verser la sauce sur le chou ; cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croquant et tendre. Verser un filet d'huile de chili. Servir immédiatement.

PORC AIGRE-DOUX (Portions: 6)

1 jaune d'œuf, légèrement battu

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de sherry sec

1/4 de tasse de sauce soja

1 1/2 livre de porc maigre désossé, coupé en cubes de 1 pouce

1/3 de tasse plus 2 cuillères à soupe de fécule de maïs, divisées

1 boîte (20oz.) de morceaux d'ananas dans le jus

1/4 de tasse de vinaigre de riz assaisonné

1/4 de tasse de sauce tomate

3 cuillères à soupe d'huile végétale, divisées

1 poivron rouge moyen, coupé en lanières

1 poivron vert moyen, coupé en lanières

1 gros oignon, coupé en fines tranches

1. Mélanger dans un grand bol le jaune d'œuf, la sauce soja, le sherry et le sucre. Ajouter la viande ; remuer pour bien l'enrober. Couvrir et réfrigérer 30 minutes, en remuant de temps en temps.

2. Égoutter la viande, réserver la marinade. Mettre 1/3 de tasse de fécule de maïs dans un sac en plastique refermable. Ajouter la viande ; mélanger pour bien l'enrober ; réserver.

3. Égoutter l'ananas, réserver le jus. Ajouter le jus à la marinade réservée avec le vinaigre et la sauce tomate. Incorporer les 2 cuillères à soupe de fécule de maïs restantes à l'aide d'un fouet; réserver.

4. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans un wok à feu moyen-vif. Ajouter le porc et le faire sauter jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée, environ 5 minutes. Retirer du wok; égoutter et réserver.

5. Chauffer le reste de l'huile (1 cuillère à soupe) dans un wok à feu moyen. Ajouter les légumes ; faire sauter 3 minutes. Remuer le mélange de jus d'ananas ; l'ajouter au wok et remuer jusqu'à ce que la sauce bouille et épaississe. Ajouter la viande et l'ananas ; remuer jusqu'à ce que la sauce soit bien chaude. Servir.

RIZ FRITE (Portions: 4-6)

3 tasses d'eau

1 1/2 tasse de riz à long grain non cuit

4 tranches de bacon non cuit, hachées

2 œufs, légèrement battus

2 cuillères à soupe d'huile végétale

2 cuillères à café de racine de gingembre fraîche émincée

4 oignons verts avec les fanes, finement hachés

1/2 tasse de petits pois surgelés, décongelés

1/3 de tasse d'amandes grillées et effilées

1-2 cuillères à soupe de sauce soja (facultatif)

1. Mélanger l'eau et le riz dans une casserole moyenne. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Réduire le feu à faible intensité ; couvrir. Laisser mijoter jusqu'à ce que le riz soit tendre, 15 minutes. Retirer du feu, laisser reposer couvert pendant 5 minutes.

2. Faire cuire le bacon dans un wok à feu moyen, en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter ; mettre le bacon de côté. Jeter toutes les gouttes de bacon du wok, sauf une cuillère à soupe.

3. Dans un wok, brouiller les œufs dans la graisse de bacon réservée jusqu'à ce qu'ils soient pris, mais encore mous. Transférer dans un bol. Chauffer l'huile végétale dans le wok à feu moyen-vif. Faire sauter le gingembre et l'oignon pendant 30 secondes. Ajouter le riz cuit ; cuire 3 minutes en remuant fréquemment. Incorporer le bacon cuit, les œufs, les pois et les amandes grillées. Si vous le souhaitez, ajouter la sauce soja. Cuire et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Servir.

VERMICELLES TERIYAKI AU TOFU (Portions: 4)

1 paquet (6 oz.) de vermicelles de riz chinois ou de nouilles de haricots mungo

1 once de champignons noirs séchés

1/2 tasse de bouillon de poulet

3 cuillères à soupe de sauce teriyaki

2 cuillères à soupe de sherry sec

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

2 cuillères à café de sauce chili chinoise

2 cuillères à café d'huile de sésame, divisées

3/4 de tasse d'huile végétale

6 onces de tofu régulier ferme, coupé en cubes

2 gousses d'ail, émincées

4 oignons verts avec leur tête, bulbes écrasés, coupés en morceaux de 2 pouces

2 cuillères à café de gingembre frais émincé

1/2 tasse de carottes râpées (environ 1 moyenne)

Feuilles de coriandre pour la garniture, hachées

1. Faire tremper les vermicelles de riz dans de l'eau froide pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient mous. Les égoutter et les couper en morceaux de 4 pouces ; les mettre de côté. Faire tremper les champignons noirs séchés dans de l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter, presser l'eau, enlever les tiges et couper les chapeaux en dés ; réserver.

2. Pendant ce temps, mélanger dans un bol moyen le bouillon, le sherry, la sauce soja, la fécule de maïs, la sauce chili et 1 cuillère à café d'huile de sésame. Remuer jusqu'à ce que la fécule de maïs soit dissoute ; mettre de côté.

3. Faire chauffer l'huile végétale dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle atteigne 375°F. Faire frire les cubes de tofu pendant deux minutes dans l'huile, les retirer, les égoutter et les garder au chaud. Jeter l'huile végétale.

4. Ajouter 1 cuillère à café d'huile de sésame restante dans le wok ; faire sauter l'ail, les oignons verts et le gingembre pendant 30 secondes. Ajouter les carottes, les champignons et les vermicelles ; faire sauter 1 minute. Remuer le mélange de fécule de maïs et l'ajouter au wok. Cuire 3-4 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et la sauce épaisse ; incorporer le tofu. Garnir de feuilles de coriandre.

POÊLÉE DE LÉGUMES MÉLANGÉS (Portions: 2-3)

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 gousse d'ail émincée

1 cuillère à soupe de racine de gingembre frais émincée

1 oignon jaune moyen, coupé en 8 quartiers

6 champignons noirs séchés, trempés, débarrassés de leur tige et coupés en quatre

8 onces de brocolis frais ; séparés en fleurons

4 onces de pois mange-tout frais, parés

1 grosse carotte, coupée en diagonale en morceaux d'un quart de pouce

1/4 de tasse de bouillon de légumes

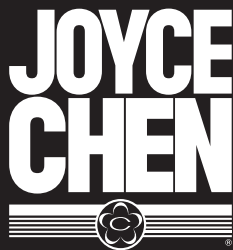
1 cuillère à soupe de sauce soja (facultatif)

1. Faire chauffer l'huile dans un wok à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajouter l'ail, le gingembre, l'oignon et les champignons ; faire sauter 1 minute.

2. Ajouter les fleurons de brocoli, les pois mange-tout, les carottes et le bouillon ; remuer. Couvrir et cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et croquants. Retirer le couvercle ; cuire 1 minute ou jusqu'à ce que la majeure partie du liquide se soit évaporée. Incorporer la sauce soja, si désiré. Servir.

NOTES • RECIPES

NOTES • RECETTES



Kitchen Supply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Joyce Chen, the Joyce Chen logo and other Joyce Chen marks are owned by Kitchen Supply and may be registered.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Joyce Chen, le logo Joyce Chen et les autres marques Joyce Chen sont la propriété de Kitchen Supply et peuvent être enregistrés.

Printed in Taiwan. Imprimé à Taïwan.