

Folge 31: Dort wo der Pfeffer wächst

Über die Basics der chinesischen Gewürze

von Lilian Kang und Anqi TIAN

词汇 Wortschatz:

麻婆豆腐 má pó dòu fu: Mapo-Tofu (ein bekanntes und scharfes Gericht der Sichuan-Küche)

鱼香肉丝 yú xiāng ròu sī: Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Fischgeschmack (ein bekanntes und süß-saures Gericht der Sichuan-Küche)

川菜 chuān cài: Sichuan-Küche, eine der acht berühmtesten Küchen Chinas

美味 měi wèi: lecker, köstlich

肉末 ròu mò: Hackfleisch

炒 chǎo: anbraten, eine Kochtechnik

切 qiè: schneiden

灵魂 líng hún: Seele, der Kern einer Sache

调料 tiáo liào: Würze, Gewürz

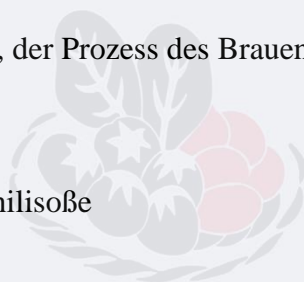
酱油 jiàng yóu: Sojasoße

醋 cù: Essig

酿造 niàng zào: brauen, der Prozess des Brauens

混合 hùn hé: mischen

辣椒酱 là jiāo jiàng: Chilisoße



语法和句型 Grammatik und Satzstrukturen:

1. 正在

Markierung eines On-Going-Status

造句：我正在做饭，你呢？

Bsp.: Ich koche jetzt, und du?

2. 首先..., 然后...

Zuerst ... und dann ...

造句：首先需要把豆腐切成块，然后再下入锅内。

Bsp.: Zuerst muss man den Tofu in Stücke schneiden, und dann muss man ihn in den Topf geben.

