

INDICE

Prefazione	P. 9
Tecnica	
<i>Usare il thè in cucina</i>	P. 11
<i>Alcune idee</i>	P. 12
APERITIVI	
<i>Cocktail Profumo d'oriente</i>	P. 15
<i>Cocktail Les Fleurd Du Japon</i>	P. 19
<i>Composta di burro al limone e miele</i>	P. 23
<i>Salmone affumicato al Lapsang Souchong</i>	P. 27
<i>Variante Salmone affumicato</i>	P. 30
<i>Capesante all'Earl Grey e Beurre Blanc</i>	P. 34
PRIMI PIATTI	
<i>Riso porcini e Pu-her alla vaniglia</i>	P. 39
<i>Spaghetti saltati con Tè verde</i>	P. 43
SECONDI PIATTI	
<i>Petto d'anatra affumicata al Tè</i>	P. 48
<i>Gamberoni affumicati con Avocado</i>	P. 53
DOLCI	
<i>Torta di carote con Tè verde al gelsomino</i>	P. 58
<i>Muffin al Chai indiano</i>	P. 62

II Tè	P. 66
<i>La degustazione del tè: una breve guida</i>	P. 68
L'IMPERIALE Tè BIANCO	
BAI HAO YIN ZHEN	P. 74
WHITE SNOWBUD	P. 75
YUE GUANG BAI	P. 76
IL BENEFICO Tè VERDE	
BI LUO CHUN	P. 78
EMERALD GREEN	P. 79
GUNPOWDER (ZHU CHA)	P. 80
GYOKURO HEAVENLY MEADOW	P. 81
JADE CRISS CROSS MAO FENG	P. 82
KAMAIRICHA SAE MIDORI	P. 83
KUKICHA	
I RAFFINATI Tè OOLONG	
JIN XUAN - GIGLIO D'ORO	P. 89
MINAMI SAYAKA KAMAIRICHA	P. 90
TIE KUAN YIN (TIE GUANYIN)	P. 91
TRÀ TO QUY OOLONG	P. 92
ROU GUI	P. 93
I Tè NERI DELLA TRADIZIONE	
ASSAM BUKHIAL TGFOP1	P. 95
ASSAM HAJUA - GFOBOP1	P. 96
ASSAM HARMUTTY - SFTGFOP1	P. 97
BREAKFAST IMPERIAL	P. 98
CEYLON SPÉCIAL PETTIAGALLA OP	P. 99
DARJEELING 2ND FLUSH - AMBOOTIA	P. 100
FENG MI HONG CHA - BLACK HONEY	P. 101
KENYA MARINYN FBOP	P. 102

*L'amicizia e l'amore non si chiedono come l'acqua,
ma si offrono come il tè.*

Detto Zen

