

Китайские блюда

Автор:

Илья Мельников

Китайские блюда

Илья Валерьевич Мельников

Кулинария

Китайская кухня ошеломляет европейца своим своеобразием и внешней замысловатостью. Вместе с тем, секреты китайских поваров при внимательном взгляде таковыми не являются: большое количество оригинальных китайских блюд можно приготовить из широко распространенных продуктов и разнообразить тем самым не только праздничный, но и наш будничные стол. Книга, которую читатель держит в руках, поможет это сделать каждой молодой и, тем более, опытной домохозяйке. Чтобы приятно удивить домашних или гостей оригинальным блюдом китайской кухни, совсем не обязательно искать в магазинах концентраты китайского производства – достаточно прочесть эту книгу и... приготовить приглянувшееся угощение.

Илья Мельников

Китайские блюда

Основу китайской национальной кухни составляют блюда из самых разнообразных продуктов: крупы, муки, овощей, мяса, рыбы, морских беспозвоночных животных, водорослей, домашней птицы, молодых побегов бамбука и др.

Наиболее популярен рис. Во многих местах рисовая каша, приготовленная различными способами, заменяет хлеб. Ни один прием пищи не обходится без

каши. Ее варят из гаоляна, кукурузы, проса. Из риса варят сухую рассыпчатую кашу (дань) и очень жидкую (дамичжоу), которую китайцы очень любят и употребляют только на завтрак.

Китайская пища немыслима без зернобобовых и продуктов из них: соевого масла, соевого молока, творога из сои. Насчитывают сотни рецептов блюд из свежего, сушеного, маринованного, соевого творога. Очень любят темно-коричневый жидкий соус и негустую соленую пасту из соевых бобов. Зернобобовые культуры являются основным источником белка в пище китайцев. Они заменяют мясо, потребление которого очень ограничено.

Большой популярностью у китайцев пользуются блюда и изделия из муки. Среди них: лапша, вермишель, различного рода лепешки, паровые хлебцы (пампушки), пельмени, ушки, сладкое печенье. Лапшу из крутого пресного теста отваривают в кипящей несоленой воде в течение 5 минут, затем быстро промывают холодной водой, выкладывают в большую чашу, а сверху укладывают гарнир: кусочки свинины или курицы в соусе, мелкорубленый лук, трепанги, древесные грибы, ростки бамбука и др. Те продукты, которые используются для гарнира и определяют название блюда с лапшей.

Для приготовления пельменей, пампушек с фаршем и ушек используют 3 способа тепловой обработки: варку в воде, варку на пару и жаренье.

В китайской кухне огромную роль играют овощи. Наиболее широко используется капуста (салатная китайская, белокочанная, сычуаньская) батат, картофель, редька разных типов, зеленый лук-батун, чеснок, томаты, перец, шпинат, зеленые стручки фасоли и др. Популярны толстые молодые ростки бамбука в вареном виде, гарнирах и консервах. Овощи в большом количестве маринуют, солят в соевом соусе, квасят и сушат. Они являются основной закуской к кашам, особенно засоленные в соевом соусе редька и салатная капуста.

Из мясных продуктов широкое применение в китайской кухне находит свинина. Говядина и баранина используются значительно реже. Большинство мясных блюд готовится из мяса, нарезанного мелкими ломтиками, кубиками, соломкой. Основным способом тепловой обработки – жаренье на сильном огне.

Для многих блюд используется мясо домашней птицы, особенно кур и уток. Их готовят различными способами с употреблением разнообразных соусов,

крахмала, приправ и специй. Особенно любимым кушаньем является утка, целиком обжаренная в растительном масле, иногда слегка подкопченная, предварительно вымоченная в остром соевом соусе и подкрашенная в ярко-красный цвет.

Куриные и утиные яйца также широко употребляются в китайской кухне. Приготавливая некоторые холодные и горячие закуски, используют утиные яйца, законсервированные особым способом. Их обмазывают смесью золы с известью, содой и солью и выдерживают в течение 20-100 дней в чанах или земле. В результате такой выдержки белок приобретает коричневый цвет, а желток – зеленый. Яйца становятся своеобразными на вкус.

Самый распространенный напиток в Китае – чай. Его заваривают крутым кипятком в фарфоровых чайниках различных размеров, иногда – прямо в чашках. Зеленый чай пьют очень горячим без сахара.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/mel-nikov_il-ya/kitayskie-blyuda

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)