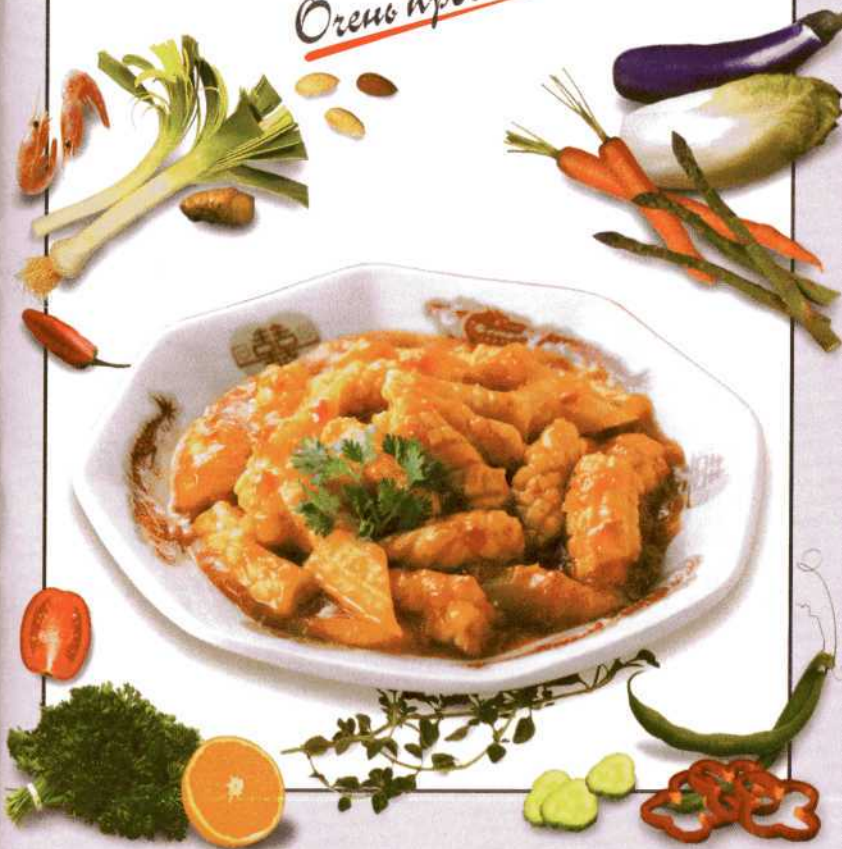


100

ЛУЧШИХ КИТАЙСКИХ САЛАТОВ И ЗАКУСОК

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С 81

Составитель *Г. С. Выдревич*

С 81 100 лучших китайских салатов и закусок / [сост.
Г. С. Выдревич]. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64с. -
(Очень просто).

Китайцы говорят: «Нет несъедобных продуктов, есть плохие повара». Китайская кухня — явление необычное, вобравшее в себя многовековой кулинарный опыт. По мнению кулинаров из Поднебесной, блюда должны быть не только вкусными, но и полезными, а порой и целительными.

В этой книге собраны рецепты китайских салатов и закусок, которые могут показаться несколько необычными, но это не делает их менее вкусными и интересными.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-28171-8

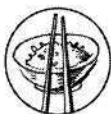
© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ПРЕДИСЛОВИЕ

О китайской кухне красноречиво говорит поговорка, родившаяся в этой стране: «Нет несъедобных продуктов, есть плохие повара».

Эта кухня — явление особое, формировавшееся в течение нескольких тысячелетий. В ней используются практически любые ингредиенты, даже вяленые медузы. Условно блюда китайской кухни можно подразделить на повседневные, праздничные и парадные. Повседневные, понятно, довольно просты и дешевы. В Китае принято есть трижды в день, причем завтрак и ужин обычно состоят из салатов и закусок, а обед — из двух блюд (как правило, рис, зелень и овощи). Праздничные блюда нам хорошо знакомы, ибо их подают в любом китайском ресторанчике. Те, кто хочет попробовать парадную трапезу, должны посетить ресторан высшей категории или попытаться попасть на прием к высокопоставленной особе.

Китайская кухня отличается сбалансированностью разных продуктов и обилием приправ. По мнению кулинаров из Поднебесной, блюда должны быть не только вкусными, но и полезными, а порой и целительными. Отчасти поэтому продукты подвергаются минимальной термической обработке на пару, гриле или на раскаленной сковороде. Вторая причина своеобразных способов приготовления — необходимость экономии: если продукт нарезать мелко, он скорее готовится, в выпуклой сковороде вок достигается высокая температура, а значит, опять же уменьшается время приготовления, в корзине



из бамбука можно варить на пару сразу несколько блюд.

Свинину китайцы едят нечасто, но она обязательно входит в праздничное меню как самое популярное мясо. Готовят его или целым куском, или нарезанным тонкими полосками. Кости и хрящи всегда удаляют заблаговременно.

Говядину готовят реже, ее в основном употребляют на западе страны, где живет много мусульман. Ее тоже режут полосками и обжаривают, а затем подают с различными соусами и гарнирами.

Почетное место в китайской кухне занимают *грибы*. Правда, это вовсе не привычные нам белые, маслята, лисички и т. д. Большинство китайских грибов уступают им во вкусе и аромате, зато намного полезнее для здоровья. Они содержат много клетчатки, укрепляют иммунитет, нормализуют обмен веществ и даже способны тормозить развитие злокачественных опухолей. Кроме того, в них много микроэлементов и редких аминокислот. В Китае выращивают нежные на вкус и целебные вешенки, хрустящие грибы муэр (черные грибы, древесные уши), особенно вкусные в маринаде, похожие на кораллы белые грибы иньер (так называемые серебряные уши), мясистые грибы сянг (в Европе более известные как шиитаке) с чесночным запахом и пряным вкусом, из которых чаще готовят супы и соусы.

Самый распространенный продукт — *рис*. Из него готовят большинство традиционных блюд повседневной кухни. Рис тщательно промывают (не менее четырех раз), перетирая руками, а затем варят в большом количестве воды или на пару, не перемешивая и не добавляя воду. «Правильный» рис должен быть белым, твердым, рассыпчатым.

Много блюд готовят и из *овощей*. Причем нередко они имитируют вид и вкус блюд из мяса, рыбы или птицы, которые принято подавать лишь по праздникам. Не каждый гурман сможет отличить утку, окорок или рыбу из соевого творога (тофу) от настоящих. Степенью такого «обмана» нередко определяется квалификация повара.



Китайская кухня очень разнообразна, ибо комбинируя по несколько десятков компонентов, можно приготовить колоссальное количество блюд. Во многом разнообразие зависит и от того, что существуют так называемые региональные кухни: климатические условия влияют на традиции и типичный набор исходных продуктов.

В *Пекинской* (она же Северная или Императорская) кухне используют баранину и птицу (знаменитая утка по-пекински, «нищий цыпленок» — птица, запеченная в глине), кунжут (лапша и булочки из него нередко заменяют рис). Самый распространенный овощ — китайская капуста. Очень популярен кисло-сладкий соус, в котором готовят овощи. Пищу нередко приправляют рисовым уксусом. Отличительная черта этой кухни — сочетание очень простых блюд с изысканными.

Шанхайская (Восточная) кухня характерна тем, что здесь готовят очень много блюд из утки. Едят также разнообразные супы и морепродукты. Многие блюда здесь долго тушат в соевом соусе с рисовой водкой.

Сычуанская (Западная) кухня предпочитает предварительно обработанные продукты (соленые, копченые, сушеные — все с большим количеством перца). В блюда добавляют много пряностей, а готовят преимущественно на пару или коптят. Самые знаменитые блюда — лягушачьи лапки, утка, копченая в чайных листьях, цыпленок с арахисом.

Кантонская (Южная) кухня предъявляет свои требования к трапезе: свежие продукты и минимум приправ. Самые популярные блюда — рыба на пару и дим Сум — очень маленькие пирожки, которые подают в бамбуковых корзиночках. Наиболее экзотические — суп из акульих плавников, блюда из собаки или змеи.

Для китайской кухни в целом характерны особые приемы приготовления. Прежде всего, *резка*. От нее зависят цвет, запах и вкус блюда. Конфуций сказал: «Я не притронулся бы к той пище, что нарезана неправильно». Поэтому нередко в рецептах даны точные указания, как резать продукт



(ломтиками, соломкой, пластами, кубиками и т. д.) и какого размера должны получиться кусочки.

Второй прием — *придание вкуса и запаха*. То есть умение использовать приправы и специи. Соль улучшает вкус блюда, отбивает резкие запахи. Сахар растворяет жиры, приглушает горечь. Уксус растворяет кальций и жиры. Перец придает остроту и аромат. В китайской кухне изначальный вкус продукта неважен, гораздо важнее конечный, созданный поваром.

Третий прием — *умение управлять огнем*. Если продукт нарезан крупными кусками, его обычно готовят на слабом огне в небольшом количестве воды, если мелкими — жарят на сильном огне, непрерывно помешивая. Так как для определенного температурного режима важен выбор посуды, вместо кастрюль используют горшки, а вместо привычной нам сковороды — вок.

Кулинарное искусство в Китае доведено почти до совершенства. Это часть не только быта, но и многовековой культуры.

В этой книге собраны рецепты китайских салатов и закусок. Непременно надо оговориться: то, что мы называем закусками, китайцы называют «сяо чи». Их понимание этого блюда несколько шире нашего. Сяо чи — это и суп, налитый в маленькую пиалу, и пельмени с оригинальной начинкой, и даже специальным образом оформленные каши, и другие блюда. Подают их и холодными, и горячими (горячими, пожалуй, даже чаще), и занимают они некое промежуточное место между повседневными и парадными блюдами.

САЛАТЫ



Горячий салат с рисом

300 г коричневого риса, 50 г зеленого лука, 1 стручок красного сладкого перца, 125 г редиса, 425 г (1 банка) консервированного ананаса, 125 г бобовых ростков, 90 г обжаренных ядер арахиса.

Для заправки: 2 ст. ложки густого арахисового масла, 1 ст. ложка жидкого арахисового масла, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 2 ст. ложки белого винного уксуса, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка порошка чили, 0,5 ст. ложки чесночной соли, красный молотый перец.

Рис залить холодной водой, довести до кипения, накрыть посуду крышкой и варить в течение получаса. После этого рис слить, переложить в огнеупорную посуду.

Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Редис тонко нарезать. Ананас нарезать маленькими кусочками.

Приготовить заправку: все ингредиенты соединить, перемешать, взбить венчиком.

Заправку прогреть в течение 1 мин, соединить с рисом и перемешать. Продолжая быстро перемешивать



вать, добавить ананас, лук, перец, бобовые ростки и орехи. Салат выложить на блюдо, по краям уложить кусочки редиса.



Салат из ростков фасоли

300 г ростков фасоли, 1 ст. ложка сухой горчицы, 1,5 ст. ложки уксуса, 15 г переченого масла, глютамат натрия, молотая корица, соль.

Ростки фасоли залить кипящей водой, выдержать в течение 2 мин, после чего промыть в холодной проточной воде, обсушить и остудить.

Горчицу развести водой до консистенции жидкой сметаны, добавить уксус и перечное масло, приправить глютаматом натрия и корицей, слегка посолить и тщательно перемешать.

Получившимся соусом полить ростки фасоли.



Салат с молодой кукурузой и креветками

150 г маленьких молодых початков кукурузы, 300 г очищенных мелких креветок, 150 г свежего стручкового гороха, 300 г ростков фасоли, 300 г китайской капусты, 2 стручка красного сладкого перца, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 0,5 ч. ложки молотой китайской приправы из пяти разных специй, 1 ч. ложка тертого свежего имбиря, свежемолотый черный перец, соль.



Китайскую капусту тонко нашинковать. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Початки кукурузы и свежий горох отварить в слегка подсоленной кипящей воде в течение 3 мин. Откинуть на дуршлаг, остудить под струей холодной воды, а затем обсушить на бумажном полотенце.

Соединить кукурузу, горох, ростки фасоли, китайскую капусту, сладкий перец и креветки. Перемешать.

Приготовить заправку: соединить кунжутное масло, соевый соус, китайскую приправу, имбирь, черный перец и соль, перемешать.

Заправить салат и снова тщательно перемешать.



Салат из сладкого перца

3 стручка сладкого зеленого перца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка кунжутного масла, глютамат натрия, соль.

Перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой, обдать крутым кипятком, а затем холодной водой. Воду слить, перец обсушить, добавить сахар, масло, глютамат натрия, соль и тщательно перемешать.



Салат из редиса

500 г редиса, 2 стручка жгучего красного перца, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка соли.



Редис вымыть, очистить от красной кожицы, нарезать тонкой соломкой, посыпать солью, перетереть и оставить минут на 20. После этого промыть его несколько раз в холодной воде.

Жгучий перец очистить от семян, нарезать соломкой. Растительное масло раскалить и обжарить в нем перец.

Редис соединить с сахаром, уксусом, жгучим перцем и перемешать.



Салат из белокочанной и морской капусты

500 г белокочанной капусты, 200 г консервированной морской капусты, 0,25 ч. ложки глутамата натрия, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, посолить и поперчить, размять руками до появления небольшого количества сока.

Добавить морскую капусту (без жидкости) и глутамат натрия, тщательно перемешать.



Салат «Отдых Сюцая»

100 г свежих шампиньонов, 100 г консервированных белых грибов, 1 брикетик сушеных китайских грибов, 70 г маринованных ростков горчицы, 4 колечка консервированного ананаса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка поджаренных семян кунжута, зелень петрушки.



Сушеные грибы залить 200 мл горячей воды, дать настояться в течение 15–20 мин. Когда грибы набухнут, воду слить, грибы мелко нарезать.

Шампиньоны очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в кипящем растительном масле. Добавить сушеные грибы, перемешать. Жарить на сильном огне в течение 5 мин. Три колечка ананаса мелко нарезать. Добавить обжаренные грибы, консервированные грибы, ростки горчицы, семена кунжута. Перемешать и дать настояться в течение 20 мин.

Готовый салат украсить тонкими ломтиками ананаса и зеленью петрушки.



Салат из зеленой редьки

500 г зеленой редьки, 2 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,25 ч. ложки глутамата натрия, соль.

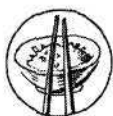
Редьку очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой, посолить, помять руками, дать настояться. Выделившийся сок слить, добавить сахар, перец и глутамат, тщательно перемешать.



Китайский салат с ананасами

250 г стручковой фасоли, 7 кружков ананаса, 200 мл ананасового сока, 5 орехов кешью, 5 ядер миндаля.

Для соуса: 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка салатного уксуса, 1 ст.



100 лучших китайских салатов и закусок

ложка соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки горчичного порошка.

Стручковую фасоль залить ананасовым соком, довести до кипения, варить в течение 5 мин на слабом огне. После этого сок слить, а фасоль охладить.

Пять кружков ананаса мелко нарезать и соединить с фасолью. Перемешать. Кешью и миндаль натереть на мелкой терке или растолочь в ступке.

Приготовить соус: соединить майонез, оливковое масло, уксус, соевый соус, сахар и горчицу, тщательно перемешать.

Смесь фасоли и ананаса выложить в салатник, полить соусом, посыпать орехами и украсить оставшимся ананасом.

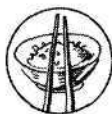


Салат «Весеннее равноденствие»

150 г тофу, 100 г замороженной стручковой фасоли, 100 г свежих грибов, 2 моркови, 2 луковицы, 50 г ядер арахиса, 2 ст. ложки растительного масла, 2 стебля сельдерея, 1 кочан листового салата.

Для соуса: 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 0,3 ч. ложки молотого имбиря.

Грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морковь очистить, вымыть, нарезать очень тонкими кружочками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Арахис мелко порубить. Стебли сельдерея вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Листовой салат вымыть и обсушить.



Остальной салат тонко нашинковать. Тофу нарезать маленькими кубиками.

Стебли сельдерея, грибы, морковь и фасоль обжарить в растительном масле, остудить. Соединить тофу, нашинкованный салат, обжаренные овощи, лук и арахис, перемешать.

Приготовить соус: соединить лимонный сок, мед, соевый соус, масло и имбирь и тщательно перемешать.

Салат заправить соусом, перемешать, выложить на листья салата.



Салат из баклажанов с чесноком

2 баклажана, 3–4 крупные дольки чеснока, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка уксуса, глютамат натрия, соль.

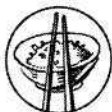
Баклажаны очистить, тщательно вымыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и отварить до готовности на пару. После этого охладить, нарезать тонкой соломкой, добавить соевый соус, кунжутное масло, глютамат натрия, уксус, слегка посолить. Перемешать, уложить горкой в салатник или на небольшое блюдо, посыпать мелко нарубленным чесноком.

Отдельно можно подать соевый соус.



Салат из спаржи с бобовыми ростками

150 г консервированной спаржи, 150 г консервированных бобовых ростков, 2 вареных яйца. 1 ст. ложка



соевого соуса, 2 ст. ложки майонеза, 1 пучок латука, 0,5 ч. ложки молотого имбиря.

С консервированных спаржи и бобовых ростков слить жидкость. Листья латука перебрать, вымыть, обсушить. Несколько листьев отделить и выстлать ими блюдо, остальное мелко порубить. Яйца очистить и нарезать кружками.

Приготовить соус: соединить майонез, соевый соус, молотый имбирь, перемешать, а затем взбить венчиком.

Соединить спаржу, бобовые ростки и латук. Полить соусом и перемешать.

Получившуюся смесь выложить на салатные листья, украсить кружочками яиц.



Салат из китайской капусты

250 г китайской капусты, 3 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

Капусту вымыть, обсушить, крупно нарезать, пробланшировать в течение нескольких секунд, обсушить. Слегка посолить, добавить сахар, соевый соус и кунжутное масло, тщательно перемешать.

К салату можно добавить немного сушеных креветок, копченого соевого творога и острого зеленого перца.



Салат из картофеля

500 г картофеля, 4–5 долек чеснока, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, 1 ст. ложка уксуса, соль.



Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой, опустить в подсоленную кипящую воду на 20–30 с, затем откинуть на дуршлаг и поставить дуршлаг в миску с холодной водой. Когда картофель совсем остынет, обсушить.

Приготовить заправку: чеснок мелко порубить, добавить уксус, соль и глютамат натрия, тщательно перемешать.

Картофель выложить в фарфоровую посуду, полить заправкой, перемешать, дать настояться в течение 10 мин.



Салат из свиных почек

250 г свиных почек, 35–50 г листового салата, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка уксуса, глютамат натрия.

Почки очистить от жира и пленок, промыть несколько раз, нарезать тонкой соломкой, залить кипящей водой, немного подержать, откинуть на дуршлаг и остудить.

Листья салата вымыть, обсушить, выложить на блюдо. Положить сверху почки, полить смесью соевого соуса, уксуса, масла и глютамата натрия.



Острый салат из свиной кожи

500 г свиной кожи, 0,25 луковицы, 1 ст. ложка кунжутного масла, 5 горошин сычуаньского перца хуацзе, красный молотый перец, глютамат натрия, соль.



Свиную кожу опалить, тщательно зачистить, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь до слабого и томить до готовности (около 40 мин). Готовую кожу залить холодной водой, остудить в ней, а затем нарезать соломкой.

В маленькую сковороду высыпать красный перец, добавить немного воды и кунжутное масло, прожарить до тех пор, пока масло не станет красным. Затем положить перец хуацзе, нарезанный репчатый лук и свиную кожу, посолить по вкусу, добавить немного глутамата натрия, перемешать. Снять с огня и остудить.

Вместо свиной кожи можно использовать свиные уши.



Огуречный салат со жгучим перцем

500 г свежих огурцов, 1 стручок красного жгучего перца, 3 ст. ложки растительного масла.

Для заправки: 1 стручок жгучего перца, 20 г свежего корня имбиря, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка лимонной водки, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка сахара, 3–4 пера зеленого лука, 50 мл куриного бульона.

Красный жгучий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и нарезать квадратиками. Огурцы вымыть, разрезать вдоль на четыре части (если семена крупные — удалить), а затем нарезать дольками.

Сковороду сильно разогреть, раскалить в ней масло, обжарить огурцы и перец на сильном огне в течение



Приготовить заправку. Красный жгучий перец и имбирь нарезать тонкой соломкой, выложить на раскаленную сковороду с кунжутным маслом, добавить куриный бульон, водку, уксус, сахар, глутамат. Непрерывно помешивая, прогреть смесь на сильном огне, а затем охладить.

Обжаренные огурцы и перец выложить на блюдо, полить заправкой и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



Салат из помидоров по-пекински

2–3 помидора, 2–3 ст. ложки сахара.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками, посыпать сахаром.

Дать настояться, чтобы помидоры дали сок.



Овощной салат

200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 сушеный стручок красного жгучего перца, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 5–7 горошин душистого перца, молотый имбирь, соль.

Капусту нарезать шашечками, морковь — тонкими кружочками или соломкой, жгучий перец — квадратиками.

Капусту и морковь отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг, обсушить, посолить по вкусу,



добавить сахар и уксус, немного имбиря, тщательно перемешать.

Кунжутное масло раскалить, положить в него душистый перец, прогреть не более 30 с. После этого перец извлечь, положить в масло жгучий перец, подержать 1–2 с и сразу же снять с огня. Горячим маслом со жгучим перцем полить капусту с морковью, перемешать и остудить.



Огуречный салат со сладким перцем

500 г свежих огурцов, 3 стручка сладкого красного перца, 1 ч. ложка душистого перца горошком, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Кожицу тонко нашинковать. Огурцы соединить с кожицей, посолить, добавить сахар и уксус, перемешать.

Сладкий перец вымыть, обсушить, нарезать колечками.

Растительное масло раскалить, положить в него душистый перец. Обжарить его в течение 3–5 мин, затем перец извлечь, а в масло положить сладкий перец. Слегка обжарить, соединить с огурцами и перемешать.



Салат из сельдерея

3–4 стебля сельдерея с листочками, 1 морковь, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка уксуса, 3 ст. ложки соевого соуса.



Со стеблей сельдерея срезать листочки, тщательно вымыть, залить кипящей водой, выдержать в течение 1–2 мин, откинуть на дуршлаг и остудить. Стебли очистить от кожицы, ополоснуть, фигурно обточить и нарезать кусочками длиной 3–4 см. Морковь очистить, вымыть, фигурно обточить, нарезать тонкими кружочками.

Сельдерей и морковь опустить в кипящую воду, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Приготовить заправку. Соединить соевый соус, кунжутное масло, сахар, уксус и глютамат натрия, тщательно перемешать до растворения сахара.

Морковь и сельдерей выложить в салатник, украсить листочками, полить заправкой.



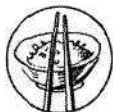
Салат из свежих и маринованных огурцов

1 кг свежих огурцов, 500 г маринованных огурцов, 2 стручка сладкого красного перца, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка уксуса, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, сахар, соль.

Свежие огурцы вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, удалить семена. Каждую половинку разрезать на 3–4 части, посолить, добавить соевый соус, немного сахара, уксус, посолить по вкусу и перемешать.

Маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой и обжарить на раскаленном растительном масле с имбирем. Остудить, соединить со свежими огурцами, перемешать.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать колечками, обжарить



в раскаленном масле. Слегка остудить, добавить к огурцам и перемешать.



Остро-сладкий салат с уткой

2 кочана листового салата, 2 луковицы-шалот, 4 пера зеленого лука, 1 стебель сельдерея, 1 маленький свежий огурец, 125 г бобовых ростков, 200 г (1 банка) водяных каштанов, 4 утиные грудки без кожи и костей.

Для заправки: 3 ст. ложки рыбного соуса, 1,5 ст. ложки сока лайма, 2 дольки чеснока, 1 красный стручок перца чили, 1 зеленый стручок перца чили, 1 ст. ложка коричневого сахара.

Листовой салат вымыть, обсушить, разделить кочаны на листья. Несколькими листьями выстлать блюдо, остальные разорвать руками на крупные куски. Лук-шалот тонко нашинковать. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Стебель сельдерея вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Огурец вымыть, обсушить, тонко нарезать. Каштаны обсушить и мелко нарезать.

Утиные грудки запечь в духовке до готовности, нарезать тонкими ломтиками.

Приготовить заправку. Чеснок раздавить. Стручки перца чили вымыть, обсушить, очистить от семян и мелко нарезать. Соединить рыбный соус, сок лайма, чеснок, перец и сахар, перемешать. Помешивая, прогреть на слабом огне, слегка остудить.

Разорванный салат, шалот, зеленый лук, сельдерея, огурец, бобовые ростки и каштаны соединить, перемешать, выложить на листья салата. Сверху разложить ломтики утки. Полить теплой заправкой и сразу же по-

давать. Рыбный соус можно заменить светлым соевым соусом.



Острый зеленый салат

300 г листового салата, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 сушеный стручок жгучего красного перца, 1 ч. ложка сахара, душистый перец горошком, соль.

Салат вымыть, обсушить, тонко нашинковать, посолить по вкусу, перемешать и дать настояться в течение получаса. После этого выложить в дуршлаг, промыть в холодной проточной воде и обсушить.

Масло раскалить, обжарить в нем душистый перец. Затем перец извлечь, в масло положить измельченный жгучий перец, обжарить.

Масло с перцем остудить, добавить соевый соус и сахар, перемешать до растворения сахара.

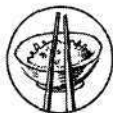
Получившейся заправкой полить салат.



Салат из моркови с кориандром

4 крупные моркови, 2 стебля сельдерея, 2 ст. ложки мелко нарезанного свежего кориандра.

Для заправки: 1 ст. ложка кунжутного масла, 1,5 ст. ложки рисового уксуса, 0,5 ст. ложки сахара, 0,5 ст. ложки соли.



Морковь очистить, вымыть и обсушить. Вдоль каждой моркови вырезать несколько желобков, а затем нарезать ее очень тонкими кружочками (должны получиться кусочки в форме цветов). Сельдерей вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками.

Соединить морковь, сельдерей и кориандр.

Приготовить заправку: соединить кунжутное масло, уксус, сахар и соль и тщательно перемешать до полного растворения сахара и соли.

Салат полить заправкой и перемешать.



Кисло-сладкий салат из огурцов

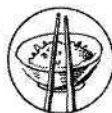
400 г свежих огурцов, 1,5 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки рисового уксуса, 1 ч. ложка измельченного корня имбиря, 1,5 ч. ложки кунжутного масла.

Огурцы вымыть, очистить, разрезать вдоль пополам, удалить семена, мякоть нарезать тонкими ломтиками, выложить в салатник. Посыпать имбирем, сбрызнуть кунжутным маслом. Затем полить смесью уксуса и сахара, перемешать.



Зеленый салат с папайей

1 кочан листового салата, 0,25 кочана белокочанной капусты, 2 плода папайи, 2 помидора, 25 г измельченных обжаренных ядер арахиса, 4 пера зеленого лука, листья базилика.



Для заправки: 4 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 ст. ложки сока лайма или лимона, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка мелко нарезанного красного или зеленого перца чили.

Приготовить заправку. Соединить оливковое масло, соевый соус, сок лайма или лимона, сахар, перец. Тщательно перемешать до полного растворения сахара.

Листовой салат вымыть, обсушить, тонко нашинковать. Капусту тонко нашинковать. Салат и капусту соединить, перемешать, выложить на блюдо.

Папайю очистить, разрезать пополам, удалить семена, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Выложить их на смесь салата и капусты.

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать, выложить на папайю.

Салат посыпать арахисом и измельченным зеленым луком. Подготовленную заправку взбить и полить ею салат. Украсить листьями базилика.



Салат с яичной лапшой

250 г яичной лапши, 2 ст. ложки арахисового масла, 4 луковицы-шалота, 2 дольки чеснока, 1 красный стручок перца чили, 1 зеленый стручок сладкого перца, 1 манго, 25 г измельченных соленых ядер арахиса.

Для заправки: 4 ст. ложки орехового масла, 100 мл кокосового молока, 1 ст. ложка томатной пасты.

Лук-шалот мелко нарезать. Чеснок раздавить. Чили вымыть, обсушить, очистить от семян и мелко



нарезать. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Манго очистить от кожицы и косточки, нарезать

тонкими полосками.

Лапшу залить кипящей водой и дать настояться в течение 10 мин.

Масло разогреть в глубокой сковороде или воке, обжарить в нем смесь шалота, чеснока и сладкого перца в течение 2–3 мин, время от времени помешивая.

Лапшу откинуть на дуршлаг, положить ее в сковороду к овощам, добавить полоски манго. Перемешать и прогреть в течение 2 мин.

Готовую смесь выложить в салатник или разложить по тарелкам, посыпать орехами.

Приготовить заправку: соединить ореховое масло, кокосовое молоко и томатную пасту, тщательно перемешать. Готовой заправкой полить салат. Подавать сразу же.

Заправку можно слегка прогреть.

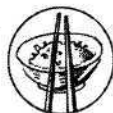


Салат «Восун»

250 г листового салата, 2–3 черных гриба (древесные уши), 0,5 ч. ложки измельченного жгучего красного перца, 50 г сахара, 25 мл уксуса, 3 ломтика свежего имбирного корня, 2 ст. ложки кунжутного масла, соль.

Листовой салат вымыть, обсушить, нашинковать, посолить, перемешать. Дать настояться в течение 10 мин, затем промыть и обсушить.

Корень имбиря нарезать тонкой соломкой. Так же нарезать грибы.



Соединить листовой салат, имбирь, грибы, добавить жгучий перец, посыпать сахаром, полить уксусом и кунжутным маслом и тщательно перемешать.



Салат из белокочанной капусты с орехами

1 кг белокочанной капусты, 1 стручок жгучего красного перца, 100 г ядер арахиса, 100 г ядер миндаля, 3 ст. ложки белого винного уксуса, 2 ст. ложки коричневого сахара, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 ломтик свежего корня имбиря, 1 ст. ложка соли.

Капусту вымыть, обсушить, тонко нашинковать (длинные полоски капусты нарезать), положить в керамическую посуду, посыпать солью и сахаром, перемешать, дать настояться в течение 2 ч.

Жгучий перец вымыть, обсушить, разрезать стручок вдоль пополам, удалить семена, ополоснуть, нарезать тонкой соломкой.

Ломтик корня имбиря мелко порубить.

Капусту слегка отжать, добавить имбирь, перец, арахис и миндаль, полить маслом и уксусом, тщательно перемешать. Перед подачей выдержать в течение 2 ч в холодильнике.



Салат из белокочанной капусты с морковью

500 г белокочанной капусты, 1–2 моркови, 1 сушеный стручок красного жгучего перца, 3 ст. ложки



растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, 1 ст. ложка уксуса, душистый перец горошком, соль.

Капусту (без кочерыжки) нарезать небольшими квадратиками. Морковь очистить, вымыть и нарезать тонкой соломкой. Капусту и морковь залить кипящей водой, сразу же откинуть на дуршлаг, воду отжать. Полить овощи уксусом, добавить сахар и глутамат натрия, посолить по вкусу, перемешать.

Растительное масло раскалить, положить в него несколько горошин душистого перца. Через полминуты перец удалить, масло процедить и снова разогреть. Положить в него измельченный жгучий перец, прогреть в течение нескольких секунд. Снять сковороду с огня. Горячим маслом вместе с перцем полить овощи. Перемешать и остудить.



Салат из тофу с огурцом

120 г тофу, 1 свежий огурец, 120 г бобовых или соевых побегов, 1–2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для соуса: 1 небольшая луковица, 2 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки темного соевого соуса, 1–2 ст. ложки винного уксуса, 2 ч. ложки коричневого сахара, 0,5 ч. ложки жгучего молотого красного перца, соль.

Тофу нарезать кубиками, обжарить в горячем масле до золотистого цвета, выложить на бумажную салфетку и обсушить. Огурец вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками, посолить. Дать настояться, а затем промыть холодной водой и обсушить.



Приготовить соус. Лук мелко порубить. Чеснок раздавить. Лук и чеснок соединить, добавить соевый соус, уксус, сахар, красный перец, соль, тщательно перемешать.

Соединить тофу, огурец, бобовые или соевые побеги, перемешать. Полить соусом и сразу же подавать.



Салат из зеленой редьки с морковью

500 г зеленой редьки, 1 крупная морковь, 50 г лука-порей (зеленой части), 2–3 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, 0,5 ч. ложки соли.

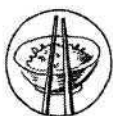
Редьку и морковь вымыть, обсушить, очистить, нарезать тонкой соломкой, перетереть с солью, дать настояться в течение 5 мин, а затем отжать. Лук тонко нашинковать. Растительное масло перекалить с чесноком, процедить.

Соединить редьку, морковь, лук, добавить сахар и масло, перемешать. Дать настояться в течение 2–3 мин, затем добавить глутамат натрия и снова перемешать.



Салат из тофу с грибами

250 г тофу, 200 г свежих шампиньонов, 0,5 кочана листового салата, 100 г молотых ядер лещины или фундука, 50 г редиса, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.



Грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими пластинками, полить половиной лимонного сока. Редис вымыть, обсушить, разрезать пополам. Листовой салат вымыть, обсушить. Тофу нарезать кубиками и полить оставшимся лимонным соком.

Растительное масло соединить с перцем и солью, тщательно перемешать. Добавить тофу, грибы и редис.

Сервировочное блюдо выстлать листьями салата, на них положить смесь тофу, грибов и редиса, посыпать орехами.



Салат из сельдерея с креветками

250 г стеблей сельдерея, 50 г сушеных креветок, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка уксуса, 1 ч. ложка свежемолотого имбиря, соль.

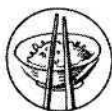
Стебли сельдерея вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, залить кипящей водой, дать настояться в течение 1–2 мин, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить.

Креветки выложить в дуршлаг или сито, промыть холодной водой, обсушить, соединить с сельдереем. Добавить масло, соевый соус, уксус, имбирь, посолить по вкусу и перемешать.



Салат из консервированной спаржи

200 г консервированной спаржи, 1 небольшой свежий огурец, 1 ч. ложка кунжутного масла, 30 мл куриного бульона, глутамат натрия.



Спаржу нарезать кусочками длиной 2–2,5 см. Огурец разрезать вдоль на четыре части, а затем — дольками такой же длины, обдать кипятком и обсушить. Соединить спаржу и огурец, полить холодным бульоном, смешанным с глутаматом натрия и маслом.

Можно использовать свежую спаржу, которую нужно предварительно очистить и отварить до готовности.



Салат из цветной капусты

500 г цветной капусты, 40–50 мл куриного бульона, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, душистый перец горошком, соль.

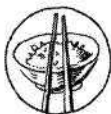
Капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить в течение 2–3 мин, после чего откинуть на дуршлаг, обсушить, переложить в миску. Залить бульоном, смешанным с глутаматом натрия, перемешать.

Кунжутное масло разогреть, не доводя до кипения, положить в него несколько горошин душистого перца, прогреть около 30 с, затем масло процедить и вылить на капусту. Остудить и заправить соевым соусом.



Салат из шпината

500 г шпината, 1 ч. ложка семян кунжута, 2 ст. ложки кунжутного масла, глутамат натрия, соль.



Шпинат обработать, тщательно промыть, обдать кипящей водой, обсушить, нарезать кусочками длиной 4–5 см, посолить, добавить немного глутамата натрия, полить кунжутным маслом, перемешать. Семена кунжута обжарить на сухой сковороде и посыпать ими шпинат.



Пикантный салат

250 г белокочанной капусты, 3 ст. ложки соевого соуса, 1,5 ст. ложки кунжутного масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

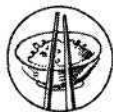
Капусту вымыть, обсушить, нарезать широкими короткими полосками, пробланшировать в течение нескольких секунд, откинуть на дуршлаг, обсушить. Полить смесью кунжутного масла, соевого соуса, сахара и соли. Тщательно перемешать.



Куриный салат

250 г куриного филе, 1 стручок сладкого красного перца, 1 морковь, 3 маленьких молодых початка кукурузы, 125 г бобовых ростков, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 1 ст. ложка кунжутного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка кунжутного семени, шнитт-лук.

Для соуса: 2 ст. ложки рисового уксуса, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка растительного масла, прокаленного со жгучим перцем.



Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать короткими брусочками.

Соединить соевый соус и кунжутное масло. Получившейся смесью залить куриное филе, посыпать кунжутным семенем и дать настояться в течение 20 мин, время от времени переворачивая курицу. Замаринованное мясо нарезать тонкими полосками.

Растительное масло разогреть в глубокой сковороде или воке, положить в него куриное мясо. Обжаривать, помешивая, в течение 4–5 мин, а затем с помощью шумовки переложить в другую посуду и остудить.

В сковороду положить бобовые ростки, сладкий перец, морковь и кукурузу. Обжаривать, помешивая, в течение 2–3 мин. Вынуть с помощью шумовки, переложить в другую посуду, остудить.

Приготовить соус. Соединить уксус, соевый соус и масло, перемешать.

На сервировочное блюдо выложить обжаренные овощи, на них — куриное мясо. Полить соусом, украсить кусочками шнитт-лука.

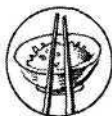


Морковный салат с апельсиновым соусом

400 г моркови, 1 маленький свежий огурец, 1 стебель лука-порей (белая часть), 1 маленький корень сельдерея, зеленый лук.

Для соуса: сок 1 апельсина, сок 1 лимона, 1 ст. ложка меда, 0,25 ч. ложки свежего молотого имбиря.

Морковь, огурец и лук-порей очистить, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук нарезать крупными



кусочками и каждый кусочек надрезать вдоль тонкими полосками. Опустить их в холодную воду, чтобы «цветочки» раскрылись.

Приготовить соус. Имбирь растереть с медом, добавить апельсиновый и лимонный соки, перемешать.

Морковь, огурец и лук соединить, полить соусом, накрыть посуду крышкой и дать настояться в течение 1 ч, время от времени перемешивая.

Готовый салат выложить в салатник, украсить «цветочками» из зеленого лука.

В салат можно добавить мелко нарубленные грецкие орехи.

ЗАКУСКИ



Фаршированные огурцы

500 г огурцов, 250 г свиного фарша, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 яйцо, 35 г растительного масла, 1 ст. ложка измельченного репчатого лука, молотый имбирь, глютамат натрия, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной около 3 см, частично удалить сердцевину, слегка посолить. Свиной фарш соединить с соевым соусом, репчатым луком, яйцом, соевым соусом, добавить по вкусу имбирь, глютамат натрия и соль. Тщательно перемешать.

Получившейся массой заполнить огурцы.

Масло разогреть в глубокой сковороде, положить огурцы. Немного обжарить на среднем огне, затем влить 50 мл воды, потомить еще 2–3 мин.



Фаршированные помидоры

4 средних помидора, 60–70 г мякоти свинины, 60–70 г мякоти говядины, 2 ст. ложки зеленого горошка,



1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка вина или коньяка, 1 ст. ложка крахмала, глютамат натрия, бульон, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, слегка посолить, добавить соевый соус, вино или коньяк, немного глютамата натрия, тщательно перемешать.

Помидоры вымыть, обсушить. С каждого плода срезать «крышку», удалить семена. Получившуюся полость заполнить мясным фаршем, накрыть «крышкой», смоченной в слегка разведенном крахмале.

Заготовки выложить в сковороду, налить немного бульона, положить зеленый горошек. Накрыть посуду крышкой и тушить до готовности фарша.

Готовые помидоры выложить на блюдо вместе с горошком, полить жидкостью, в которой они тушились.



Картофельные гнезда с китайским салатом

Для гнезд: 450 г картофеля, 125 г картофельного крахмала, растительное масло, зеленый лук.

Для салата: 125 г ананаса, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 морковь, 50 г стручков гороха, 4 маленьких молодых початка кукурузы, 25 г стручковой фасоли, 2 пера зеленого лука.

Для заправки: 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока.

Картофель очистить, вымыть, натереть на средней терке, выложить в сито, промыть в холодной проточной воде, выложить ровным слоем на полотенце и обсушить.



После этого добавить крахмал и тщательно перемешать.

Глубокую сковороду или вок наполнить наполовину растительным маслом и раскалить его. На сито диаметром около 15 см выложить четверть картофельной массы, прижать таким же ситом, опустить в кипящее масло на 2 мин. Готовое гнездо должно приобрести золотисто-коричневый оттенок. Обсушить его, выложить на блюдо. Так же приготовить еще три гнезда.

Ананас нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Стручки гороха крупно нарезать. Каждый початок кукурузы разрезать пополам. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Все ингредиенты (кроме зеленого лука) соединить и перемешать.

Приготовить заправку. Чеснок раздавить, добавить мед, соевый соус и лимонный сок, перемешать.

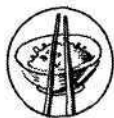
Полить салат заправкой и посыпать зеленым луком.



Морские гребешки в черном бобовом соусе

750 г морских гребешков, 1 стручок сладкого красного перца, 1 стручок сладкого зеленого перца, 1 красная луковица, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки черных бобов, 2 ч. ложки соевого соуса, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка крахмала, тертый имбирь, черный молотый перец, соль.

Гребешки надрезать с одной стороны крест-на-крест, промыть, поставить в холодильник, обсушить.



После этого замариновать их в смеси соевого соуса с небольшим количеством черного перца.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Лук и перец слегка обжарить и посолить по вкусу. Замаринованные гребешки обжарить в разогретом масле с имбирем около 2 мин, затем сбрызнуть вином и переложить в другую посуду.

Приготовить соус. Соединить соевый соус, сахар и крахмал, перемешать.

В сковороду выложить смесь бобов с измельченным чесноком, лук и перец, гребешки. Полить соусом, довести до кипения и сразу же подавать.



Креветки в кисло-сладком соусе

500 г креветок, 2 яйца, 2 крупных помидора, 2 луковицы, 1 маленький огурец или 0,5 ломтика ананаса, 1 стебель сельдерея, 50 г муки, 2 ч. ложки муки, 2 стакана воды, 2 стакана растительного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, черный молотый перец, соль.

Креветки очистить, вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, отварить до готовности, остудить.

Из яиц, муки и 1 стакана воды приготовить кляр, посолить и поперчить, тщательно перемешать.

Масло раскалить в глубокой сковороде или воке. Каждую креветку обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле до хрустящей корочки. Выкладывать на блюдо или до-



Помидоры нарезать кружочками, лук — колечками, огурец — тонкими ломтиками по диагонали. Разогреть немного масла, обжарить в нем помидоры и лук в течение 5 мин, затем добавить огурец и жарить еще 3 мин. После этого влить соус из крахмала, воды, соевого соуса, сахара, уксуса и соли. Готовить, помешивая, пока масса не загустеет. Снять с огня, посыпать мелко нарезанным сельдереем, дать настояться под крышкой. Затем добавить креветки, перемешать и выложить на блюдо.



Рисовые трубочки

1 стакан непросеянной рисовой муки, 250 г жареной мякоти свинины, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 50 г зеленого лука, 50 г китайской петрушки, соль.

Соединить рисовую муку, крахмал, растительное масло, немного соли. Помешивая, влить 1,25 стакана холодной воды. Вымешивать, пока не получится однородная масса без комков. Процедить ее через сито.

Две сковороды диаметром 20 см смазать маслом, налить в каждую по 0,25 стакана теста, равномерно распределить его по дну, поставить сковороды в пароварку с горячей водой (слой воды — 5 см). Когда тесто станет прозрачным, накрыть пароварку крышкой и подержать сковороды в течение 5–7 мин. После появления пузырей вынуть сковороды из пароварки, охладить блинчики в течение 10 мин, а затем снять со сковородок. Так же приготовить оставшееся тесто.

Яйца взбить с 4 ст. ложками воды и небольшим количеством соли. Сковороду слегка смазать маслом,



налить на нее столько яичной смеси, чтобы она покрыла дно тонким слоем. Подсушить на слабом огне, снять со сковороды и остудить. Так же приготовить всю яичную смесь. Готовые яичные блинчики разрезать на четыре части, сложить стопкой и нарезать тонкой соломкой. Свинину нарезать тонкими полосками. Зеленый лук и петрушку измельчить.

На рисовые блинчики насыпать понемногу яичной соломки, свинины, зеленого лука и петрушки. Сформовать трубочки, нарезать их кусочками длиной 3–5 см.

К трубочкам отдельно подать соевый соус или горчицу.



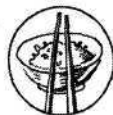
Омлет по-китайски

8 яиц, 12 очищенных вареных тигровых креветок, 225 г вареного куриного мяса, 2 ст. ложки измельченного шнитт-лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки растительного масла, соус чили.

Яйца взбить, соединить с мелко нарезанными курицей и креветками, положить шнитт-лук и перемешать. Добавить соевый соус и немного соуса чили, снова тщательно перемешать. Масло разогреть в глубокой сковороде на среднем огне, влить яичную смесь и жарить до готовности, помешивая. Подавать сразу же.



Кабачки в кляре



Кабачки вымыть, обсушить, очистить, нарезать соломкой.

Приготовить кляр. Яйца взбить, добавить муку и влить столько воды, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Тщательно перемешать, чтобы не осталось комков.

Сало растопить в сковороде, влить вино. Кабачки обмакнуть в кляр и обжарить до золотистой корочки.



Маринованная морковь

500 г моркови, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки уксуса, черный молотый перец, соль.

Морковь очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, слегка обжарить в горячем растительном масле.

Морковь и лук соединить, перемешать. Уксус соединить с солью и перцем. Получившейся смесью полить морковь с луком, перемешать, дать настояться в течение 20–30 мин, разложить по стерилизованным банкам, закрыть крышками (не закатывать). Хранить в холодильнике.

Готовое блюдо можно использовать как закуску или как гарнир к мясу.



Креветки в свином жире

500 г свежих креветок, 500 г топленого свиного жира, 2 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка десертного вина, 1 ст. ложка уксуса.



Креветки вымыть, обрезать у них усы, тщательно обсушить.

В глубокой сковороде довести до кипения свиной жир, положить в него креветки и жарить 5 мин на сильном огне (мясо должно отойти от панциря).

Обжаренные креветки переложить в другую сковороду, добавить вино, соевый соус, сахар. Жарить в течение 1 мин на сильном огне. Влить уксус, перемешать и сразу же подать.



Дим сум с креветками

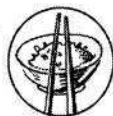
Для теста: 2,5–3 стакана муки, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 стакана горячей воды, 0,3 стакана холодной воды.

Для фарша: 450 г очищенных вареных креветок, 1,5 ст. ложки кукурузной муки, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина, 1,5 ст. ложки сахара, 0,5 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки воды, черный молотый перец.

Муку насыпать горкой, сделать углубление, затем, помешивая, влить сначала горячую воду, а потом холодную. Добавить масло, вымесить крутое тесто. Сформовать из него тонкую колбаску, нарезать ее небольшими кусочками. Кусочки раскатать кружочками так, чтобы середина была немного толще краев.

Приготовить фарш. Креветки порубить, добавить воду, соевый соус, вино, сахар, масло, поперчить и перемешать до образования однородной массы. Затем, помешивая, всыпать кукурузную муку.

На середину каждого кружочка из теста положить фарш, края защипать.



На дно пароварки положить влажную салфетку, заготовки выложить на решетки или в корзины. Готовить около 5 мин. Подавать сразу же.



Пирожки из карпа по-пекински

500 г филе карпа без кожи, 50 г ветчины, 100 г куриной грудки, 1 ч. ложка лимонной водки, 2 небольшие луковицы, 1 ч. ложка крахмала, глютамат натрия, корень имбиря, соль.

Филе рыбы вымыть, обсушить, разрезать на 15 полосок размером примерно 4 на 6 см. Куриную грудку разрезать так же. Крахмал развести кипятком так, чтобы жидкость была прозрачной. Лук нарезать полукольцами, ветчину и имбирь — тонкой соломкой длиной около 5 см.

Рыбные и куриные полоски сбрызнуть водкой, положить друг на друга, сверху положить соломку из лука, ветчины и имбиря, свернуть с длинной стороны и заклеить крахмалом так, чтобы с двух концов была видна начинка. Посолить, добавить глютамат натрия, выложить в пароварку и варить на пару на сильном огне 7 мин.

Залить разведенным крахмалом и подавать.



Фасолевый творог по-пекински

500 г фасоли, 50 г соленой моркови, 150 мл соевого соуса, 4 дольки чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 50 г чес-



ночного стебля, 150 мл уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, прокаленного с черным или душистым перцем, сода, 1 ст. ложка соли.

Приготовить фасолевый творог. Фасоль тщательно перебрать, раздробить и очистить от кожицы. Замочить на ночь в холодной воде. Утром воду слить, фасоль размолоть и смешать с 1,5 л воды (должна получиться жидкая каша). Получившуюся смесь соединить с небольшим количеством воды, довести до кипения на сильном огне. После этого убавить огонь до слабого и томить около 30 мин. Затем вылить в широкую фарфоровую миску и охладить (кашица должна застыть через несколько минут). Получившийся фасолевый творог нарезать крупными кубиками и опустить в холодную воду (чем холоднее вода, тем лучше) примерно на 2 ч.

Смешать соевый соус, уксус и соль с 200 мл холодной кипяченой воды. Горчицу разбавить 1 ч. ложкой горячей воды, охладить. Соленую морковь нарезать тонкой соломкой. Чесночный стебель нарезать соломкой длиной 5–6 см. Дольки чеснока растолочь или натереть на терке и перемешать с 1 ст. ложкой холодной кипяченой воды.

Готовый фасолевый творог нарезать маленькими кусочками или тонкой соломкой, разложить по пиалам, полить подготовленными соусами, посыпать чесночным стеблем и морковью, сбрызнуть перечным маслом.



Закуска из креветок по-китайски

42

400 г очищенных вареных креветок, 1 груша, 30 г зеленого лука, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка соевого



соуса, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка порошка горчицы, 1 яйцо, 1 ч. ложка обжаренных зерен кунжута, 1 ч. ложка сахарной пудры, растительное масло, соль.

Грушу разрезать пополам, удалить семена, мякоть мелко нарезать, положить в подсоленную воду, выдержать в течение 20 мин, откинуть на дуршлаг, обсушить, а затем перемешать с креветками (если креветки крупные, их можно разрезать пополам или на три части).

Порошок горчицы развести в небольшом количестве холодной воды. Яйцо взбить, поджарить на масле, остудить, свернуть рулетом и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и раздавить ступкой, чтобы выделился сок.

Чеснок раздавить.

Лук и чеснок добавить к креветкам с грушей, соединить с горчицей, зернами кунжута, соевым соусом, сахарной пудрой. Посолить по вкусу, добавить прокаленное растительное масло и перемешать. Выложить на блюдо и посыпать яичной соломкой.



Листовой салат с креветками

500 г листового салата, 300 г очищенных креветок, 3 ст. ложки свиного топленого жира, 1 ч. ложка десертного вина, 2 ч. ложки сахара, 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка крахмала, 1 ч. ложка кунжутного масла, глютамат натрия.

Салат вымыть, очистить, вырезать стебли, нарезать их кусочками длиной около 3 см, опустить в кипящую



воду и проварить в течение 3–4 мин в кипятке. Вынуть шумовкой, остудить.

Раскалить сковороду, положить в нее свиной жир, обжарить в нем креветки, добавить мелко нарезанный лук и стебли салата, обжарить. Влить вино, соевый соус, положить глютамат натрия и сахар.

Жарить на сильном огне, помешивая, в течение 1–2 мин, затем полить крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды (смесь должна быть густой) и сбрызнуть кунжутным маслом.



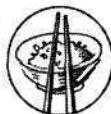
Лапша «И фу»

350 г пшеничной муки, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка глютамата натрия, 25–30 мл уксуса, 2 кг свиного жира, 25 г кориандра, 4 яйца, 25 г крахмала, 500 мл мясного бульона, 100 г сахара, 1 ч. ложка соли.

Приготовить лапшу. Муку соединить с половиной глютамата натрия и солью, перемешать, высыпать в миску горкой. В середине сделать углубление, влить в него яйца и замесить тесто (воду не добавлять). Тесто накрыть полотняной салфеткой, дать ему настояться. После этого раскатать тесто в толстую колбаску, а ее — в очень тонкий пласт (чем тоньше — тем лучше). Пласт сложить треугольником и нарезать тонкой соломкой.

Свиной жир растопить в кастрюле, довести до кипения, опустить в него лапшу и обжарить ее. Готовая лапша должна всплыть.

Переложить ее в другую посуду, залить бульоном, добавить соевый соус и оставшийся глютамат натрия.



Томить на слабом огне, пока лапша не размягчит-ся. Лапшу вместе с бульоном перелить в миску, посыпать кориандром. Отдельно подать сахар и уксус в разных емкостях.



Утиная грудка с имбирным соусом

3 утиные грудки с кожей, без косточки, соль.

Для заправки: 125 г оливкового масла, 1 ст. ложка терто-го имбиря, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки сока лайма, тертая цедра и сок 1 апельсина, 2 ст. ложки рыбного соуса, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 3 пера зеленого лука, 1 ст. ложка сахара, 250 г листового салата.

Чеснок раздавить. Зеленый лук вымыть, обсушить, мел-ко нарезать. Листовой салат вымыть, обсушить, мелко на-резать.

Утиные грудки тщательно вымыть, обсушить бумажной салфеткой. Каждую грудку разрезать пополам. Кожу про-колоть в нескольких местах вилкой, посыпать солью.

Выложить грудки на решетку кожей вниз, под решетку поставить форму для запекания. Запекать грудки в разо-гретой духовке в течение 10 мин, затем перевернуть. Готовить еще в течение 12–15 мин. Внутри грудки должны остаться розовыми. Вынуть из духовки, остудить, нарезать толстыми ломтиками.

Приготовить заправку. Соединить оливковое и кунжутное масло, взбить. Добавить салат, лук, имбирь, сок лайма и апельсина, цедру, рыбный и соевый соус, чеснок, са-хар. Взбить до образования однородной массы.



Ломтики утки выложить на блюдо, полить заправкой.



Изящное рисовое печенье

2 кг рисовой муки, 900 г коричневого сахара, 6 стаканов воды.

Воду довести до кипения, убавить огонь до слабого, всыпать муку и сахар, перемешать. Накрывать посуду крышкой и проварить тесто на слабом огне, пока мука не сварится. Массу извлечь из кастрюли, сформовать из него шар, раскатать в пласт, вырезать из него кружочки.

Заготовки выложить на сито, поместить его в пароварку и готовить в течение 6 мин.



Пельмени «Облако»

500 г пшеничной муки, 500 г свинины, 1 ч. ложка растительного масла, прокаленного с душистым перцем, 1 ч. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 2 яйца, 100 г мяса креветок, 25 г отварных грибов, 1 ст. ложка лимонной водки, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

Приготовить начинку. Мякоть свинины вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Грибы нарезать кубиками.

Креветок вымыть, обсушить. Ингредиенты соединить, добавить водку, немного воды, сахар, лук, имбирь,



растительное масло, посолить. Тщательно перемешать.

Приготовить тесто. Муку соединить с яйцами, перемешать. Влить 100 мл воды и вымесить однородное эластичное тесто. Накрыть его влажной полотняной салфеткой и дать настояться в течение 10 мин.

Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать из него заготовки для пельменей. На каждую заготовку положить немного начинки, края теста закрепить.

Пельмени опустить в кипящую воду. Варить, пока они не всплывут. После этого добавить немного холодной воды, довести до кипения. Готовые пельмени подавать в горячем виде.



Острый соевый творог

100 г соевого творога, 100 г нежирной мякоти говядины, 50 г бобов, 1 ст. ложка квашеных черных бобов, 50 г стеблей чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 50 г растительного масла, 1 ч. ложка крахмала, черный молотый перец, красный молотый перец.

Соевый творог нарезать кубиками. Мясо мелко порубить. Бобы очистить от кожицы. Стебли чеснока мелко порубить. Крахмал развести в небольшом количестве воды.

Масло раскалить в сковороде, обжарить в нем говядину. Добавить очищенные и квашеные бобы, посыпать красным перцем, перемешать. Долить немного воды, положить творог. Аккуратно помешивая, довести до кипения. Убавить огонь до слабого и тушить в течение 15 мин. Добавить чеснок, перемешать. Увеличить огонь до сильного, влить



раствор крахмала. Готовить, помешивая, пока подлива не загустеет. Готовую закуску выложить на блюдо и посыпать черным перцем.



«Серебряные кольца»

500 г пшеничной муки, 250 мл рисового отвара, 60 г солодового сахара, 500 г сахара, 250 г топленого свиного нутряного жира, 50 г дрожжевого теста, 1 ч. ложка соды, 1,5 ч. ложки корицы.

Соединить рисовый отвар, солодовый сахар, дрожжевое тесто и муку. Замесить тесто и оставить его для брожения в теплом месте на 1,5–2 ч. После этого добавить соду, 35 г топленого свиного жира, тщательно перемешать. Тесто раскатать в пласт, свернуть его трубочкой и нарезать кольцами шириной около 0,5 см.

Заготовки выложить в дуршлаг и варить на пару в течение 15 мин.

Оставшийся жир разогреть в сковороде, положить в него сваренные колечки и обжарить их до образования золотистой корочки. Посыпать смесью сахара и корицы и сразу же подавать.



Пельмени со свиной и креветками

500 г пшеничной муки, 1 ч. ложка измельченного мяса креветок, 1 ч. ложка икры креветок, 1 яйцо, 100 г постной свинины, 1 ч. ложка мелко нарезанного репча-

того лука, 1 ч. ложка глутамата натрия, свиной жир, соль.



Приготовить тесто. Муку перемешать с 350 мл кипящей воды, охладить, а затем раскатать в тонкий пласт. Из теста вырезать 60 кружочков.

Приготовить начинку. Мясо вымыть, обсушить, мелко порубить, посолить, добавить 2–3 ст. ложки воды и перемешать.

На каждую заготовку из теста положить начинку, края теста закрепить. Пельмени опустить в кипящую воду и варить до готовности на среднем огне (примерно 10 мин).

Приготовить яичные хлопья. Яйцо взбить, влить в кипящую воду. Варить, помешивая, до образования хлопьев, а затем воду слить.

Подготовить пять глубоких пиал. В каждую положить чуть-чуть соли, глутамат натрия, немного свиного жира, креветки, яичные хлопья. Влить по 100 мл кипящей воды и перемешать.

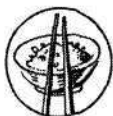
Готовые пельмени разложить по пиалам, сверху выложить креветочную икру и измельченный лук.



Фаршированные баклажаны (вариант 1)

1 кг баклажанов, 300 г мясного фарша, 20 мл соевого соуса, 1 ч. ложка мелко нарезанного корня имбиря, 50 г муки, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, 1 ч. ложка лимонной водки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной около 1 см. В каждом сделать глубо-



кий надрез так, чтобы он разделил кружочки пополам, оставив один конец соединенным.

Мясной фарш соединить с соевым соусом, имбирем, водкой, глутаматом натрия, перцем и солью, тщательно перемешать. Получившуюся начинку положить между двумя половинками каждого кружочка баклажана.

Муку заварить горячей водой. Получившейся массой смазать баклажаны и обжарить их в растительном масле до золотистой корочки.



Фаршированные баклажаны (вариант 2)

600 г баклажанов, 500 г куриного мяса, 1 небольшая луковица, 50 г зеленого лука, 40 г свиного сала, 40 г муки, 40 г крахмала, 4 яйца, 2 ст. ложки соевого соуса, 40 мл рисовой водки, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка глутамата натрия, 40 г корня имбиря, 50 мл куриного бульона.

Приготовить начинку. Куриное мясо вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить яичные белки, соевый соус, водку, кунжутное масло, глутамат натрия, мелко нарубленный имбирь, измельченный репчатый лук и тщательно перемешать.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной около 0,5 см. На половину кружочков положить начинку, накрыть оставшимися кружочками. Заготовки обвалять в муке, смочить во взбитых желтках, смешанных с раствором крахмала (соотношение воды и крахмала 1:1).

Сковороду разогреть, растопить в ней сало, обжарить баклажаны с обеих сторон. Влить бульон, накрыть посуду крышкой. Готовить на слабом огне, пока не испарится вся жидкость.

Готовые баклажаны выложить на блюдо и посыпать измельченным зеленым луком.



Палочки из теста с лепестками розы

1,8 кг пшеничной муки, 50 г мелко размолотой бобовой муки, 250 г сахара, 3 яйца, 7 г лепестков розы, 1 кг растительного масла, свиной жир.

Пшеничную муку просеять, добавить яйца, 2 ст. ложки воды, немного бобовой муки и замесить тесто.

Кастрюлю нагреть, выложить в нее тесто, подсушить и переложить в посуду, смазанную свиным жиром. Остудить. Остывшее тесто нарезать на палочки размером примерно с палец, обвалять их в бобовой муке.

Растительное масло раскалить и обжарить в нем палочки до образования золотистой корочки. Извлечь их из фритюра, обсушить на салфетке.

От фритюра отделить 1 стакан масла, добавить 1 стакан воды, всыпать сахар, перемешать. Довести до кипения, положить палочки, убавить огонь до слабого, всыпать лепестки розы. Держать на огне, пока сахар и лепестки не облепят палочки. Подавать сразу же.



Пикантный цыпленок

1 маленький цыпленок (около 500 г), 1 ст. ложка измельченного лука-порея, 1,5 ст. ложки семян кунжун-



та, 1,5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки острого перечного масла, 1,5 ст. ложки кунжутной пасты, 40 мл соевого соуса, 2–3 ст. ложки кунжутного масла, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, черный молотый перец.

Цыпленка выпотрошить, тщательно вымыть, обсушить, отварить до готовности, охладить в бульоне, обсушить, смазать кунжутным маслом. Удалить кости и кожу, мясо нарезать небольшими кусочками и выложить на блюдо.

Семена кунжута обжарить на сухой сковороде, а затем перемолоть (должна получиться мука грубого помола). Добавить лук-порей, сахар, перечное масло, черный перец, соевый соус и глутамат натрия. Тщательно перемешать.

Получившейся смесью полить мясо цыпленка, перемешать. К соусу можно добавить толченый чеснок и немного имбиря.

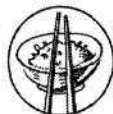
Так же можно приготовить любое мясо.



Рыбные пельмени со свиной

500 г пшеничной муки, 75 г жирной свинины, 30 мл душистого растительного масла, 500 г филе макрели без кожи, 150 г молодого лука-порея, 25 г глутамата натрия, 25 г арахисового масла, 75 г соли.

Приготовить начинку. Свинину вымыть, обсушить, мелко порубить. Рыбу мелко порубить, соединить со свининой, перемешать. Продолжая помешивать в одном направлении, добавить немного холодной воды. Когда вода впитается, положить глутамат натрия, арахисовое масло



(небольшими порциями), измельченный лук-порей, растительное масло. Добавляя ингредиенты, перемешивать в одном направлении.

Замесить тесто, соединив муку и такое количество воды, чтобы оно получилось упругим. Раскатать тесто в пласт, вырезать из него заготовки для пельменей, положить на них начинку. Края теста защипать.

Воду довести до кипения, посолить, положить пельмени. Когда они всплывут, накрыть посуду крышкой. Варить в течение 3 мин. Затем влить немного холодной воды, снова довести до кипения и варить пельмени до готовности.

Вместо макрели можно использовать любую другую рыбу с небольшим количеством костей.



Паровые пельмени с бараниной

500 г пшеничной муки, 300 мл смеси молотого душистого перца и воды, 50 г корня имбиря, 50 г сахара, 200 мл душистого растительного масла, 500 г филе баранины, 2 луковицы, 100 г соевого соуса, 100 г арахисового масла, фасолева́я мука, соль.

Приготовить начинку. Баранину вымыть, обсушить и очень мелко порубить. Добавить смесь молотого душистого перца, соль, сахар, арахисовое масло, перемешать в одном направлении. Затем положить измельченный лук, мелко нарезанный имбирь, душистое масло и снова аккуратно перемешать в одном направлении.

Замесить тесто, смешав муку с 350 мл кипящей воды. Охладить, раскатать в тонкий пласт, вырезать из него кружочки, обваливать их в фасолевой муке.



На каждый кружочек положить начинку, края теста закрепить. Варить на пару на сильном огне в течение 15 мин.



Закуска «Китайские фонарики»

100 г зеленого горошка, 1 стручок жгучего перца, 5 помидоров (красных и желтых), 5 листьев салата, 50 г тофу, 1 ст. ложка соевой пасты, 1 ст. ложка майонеза, зелень петрушки и сельдерея.

Тофу нарезать маленькими кубиками. Жгучий перец очистить от плодоножки и сердцевины, вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сельдерей и петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать. Ингредиенты соединить и перемешать.

Помидоры обдать кипятком, надрезать кожицу и отделить ее так, чтобы образовались лепестки. Срезать верхушки, удалить мякоть, порубить ее и добавить к смеси с тофу. Перемешать. Добавить зеленый горошек и соевую пасту, снова тщательно перемешать.

Получившейся смесью заполнить помидоры.

Блюдо выстлать листьями салата, положить на них помидоры, полить майонезом.



Свинина с цукатами по-китайски

200 г жирной свинины, 1 ст. ложка цукатов, 1 ч. ложка душистого растительного масла, 4 яичных

желтка, 500 г растительного масла, 100 г сахара, 50 г разведенного крахмала.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими брусочками. Яичные желтки соединить с крахмалом. Должен получиться кляр консистенции густой сметаны.

Растительное масло довести до кипения. Кусочки свинины макать в кляр и жарить до образования золотистой корочки. Затем выложить на бумажную салфетку и обсушить.

В сотейник влить немного воды, добавить сахар, перемешать. Нагревать, помешивая, пока сахар не растворится полностью. В получившийся сироп положить обжаренное мясо, аккуратно перемешать, полить душистым маслом, посыпать цукатами.

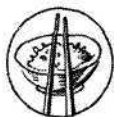
Подавать сразу же.



Куриная каша

1 курица, 500 г муки, 20 г корня имбиря, 150 мл уксуса, 750 г зерен пшеницы, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 2 яйца, 1,5 ст. ложки растительного масла, кусочек корицы, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка аниса, 100 г соли.

Курицу выпотрошить, тщательно вымыть, залить большим количеством воды. Анис и корицу завернуть в кусок марли или полотна, положить в кастрюлю. На сильном огне довести воду до кипения, убавить огонь до слабого и варить в течение 2 ч. Курица должна развариться. Извлечь ее из бульона, мясо отделить от костей и разобрать на длинные полоски.



Пшеничные зерна залить 5 л воды, довести до кипения на сильном огне, убавить огонь до слабого и варить в течение 1 ч. (Пшеницу можно сварить и на пару.) Получившуюся пшеничную кашу вылить в бульон, довести до кипения, добавить имбирь и соль.

Муку развести таким количеством воды, чтобы получилось жидкое тесто без комков. Аккуратно влить его в кастрюлю с пшеничной кашей, помешивая, чтобы не образовалось комков. Довести до кипения, поперчить, тщательно перемешать.

Приготовить яичные хлопья. Вскипятить небольшое количество воды, влить, помешивая, взбитые яйца. Варить, пока не образуются хлопья. После этого воду сразу же слить.

По глубоким пиалам разложить куриное мясо и яичные хлопья, добавить кашу, посыпать луком, полить растительным маслом и уксусом. Подавать как горячую закуску.

Подобное блюдо можно приготовить из любого мяса.



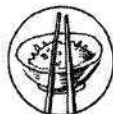
Картофельные пирожки по-китайски

250 г картофеля, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 50 г крупно нарезанного зеленого лука, 70 г свиного шпика, растительное масло.

Картофель очистить, вымыть, отварить, пропустить через мясорубку или тщательно растолочь, добавить муку и воду, лук, тщательно перемешать.

Шпик нарезать кубиками.

Из получившейся массы вылепить лепешки, на каждую положить по несколько кубиков шпика и слегка вдавить их.



Разогреть растительное масло и обжарить в нем лепешки с двух сторон до образования золотистой корочки.



Свинина в кляре по-китайски

1 кг нежирной свинины, 100 г рисового крахмала, 100 г растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1–2 свежих огурца, 2–3 ст. ложки соевого соуса, 1–2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка водки.

Мясо тщательно вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками и обваливать их в крахмале. Раскалить сковороду, прогреть в ней растительное масло (масло должно покрывать мясо). Обжарить кусочки свинины в течение нескольких минут.

Лук мелко нарезать, обжарить его в отдельной сковороде, соединить с мясом и перемешать. Влить соевый соус, водку, добавить мелко нарезанные морковь и огурцы. Перемешать. Сахар растворить в 0,25 стакана воды и также вылить в сковороду. Накрыть посуду крышкой. Тушить на слабом огне в течение 10 мин.



«Три барана»

200 г мякоти баранины, 100 г бараньей печени, 100 г бараньих почек, 1 луковица, 3 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки крахмала, 1 ст. ложка водки, 50 г чесночно-



го стебля, 50 г душистого растительного масла, молотый имбирь.

Мясо вымыть и обсушить. Печень очистить от пленок и прожилок, вымыть, обсушить. Почки вымочить в холодной воде (воду несколько раз сменить), очистить от пленок, вымыть и обсушить.

Мясо и субпродукты мелко нарезать, положить в смесь соевого соуса с крахмалом, перемешать. Растительное масло раскалить, положить в него мясо, печень и почки. Часто помешивая, обжарить в течение 10 мин. После этого добавить нарезанный полукольцами лук, измельченный чеснок, влить водку, положить немного имбиря. Помешивая, готовить еще в течение 2–3 мин.



Грибные шляпки

10 крупных грибов шиитаке, 100 г филе минтая, 100 г филе свинины, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 100 мл куриного бульона, 2 ст. ложки соевого соуса, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки глутамата натрия, зелень сельдерея, соль.

Филе минтая вымыть, обсушить полотняной салфеткой, мелко нарезать, смешать с солью и имбирем и дать настояться 15 мин.

Филе свинины вымыть, обсушить полотняной салфеткой и мелко порубить.

Грибы вымыть, обсушить, удалить ножки. Зелень сельдерея вымыть и тонко нашинковать. Несколько веточек отложить для украшения.



Соединить рыбу, мясо, зелень сельдерея, добавить глютамат натрия и тщательно перемешать. Получившейся смесью заполнить грибные шляпки. Варить в пароварке в течение 15 мин.

Приготовить соус. Бульон соединить с соевым соусом и крахмалом, перемешать. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет.

Готовые шляпки выложить на блюдо, полить горячим соусом и украсить веточками сельдерея.



Мудрость неба

100 г грибов шиитаке, 100 г шампиньонов, 1 брикетик сушеных грибов, 100 г спаржи, 1 морковь, 1 луковица, 1 огурец, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки меда, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки глютамата натрия, 0,5 ч. ложки белого молотого перца, 0,5 ч. ложки чесночного порошка, зелень петрушки, соль.

Сушеные грибы залить горячей водой и дать настояться в течение получаса. Когда грибы разбухнут, мелко нарезать. Грибы шиитаке и шампиньоны вымыть, отрезать ножки и мелко их нарубить.

Все грибы обжарить в горячем растительном масле, непрерывно помешивая. Добавить мед, глютамат натрия, белый перец и имбирь, посолить по вкусу.

Морковь и лук очистить и вымыть. Морковь нарезать соломкой, лук — полукольцами.

К обжаренным грибам добавить грибные шляпки. Жарить, помешивая, в течение 2 мин, затем положить



морковь и лук. Жарить еще 2 мин, после чего добавить спаржу. В конце приготовления всыпать чесночный порошок. Тщательно перемешать.

Обжаренную смесь откинуть на сито, слить масло, переложить на сервировочное блюдо.

Приготовить соус. Слитое масло соединить с соевым соусом и крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды. Прогреть, помешивая, пока соус не загустеет, снять с огня и слегка остудить.

Получившимся соусом полить готовое блюдо, украсить ломтиками огурца и веточками петрушки.



Яйца с ветчиной по-китайски

400 г ветчины, 4 яйца, 1 ч. ложка муки, 65 г панировочных сухарей, жир для фритюра.

Ветчину мелко порубить. Яйца взбить, смешать с мукой, ветчиной и панировочными сухарями. Из получившейся массы сформовать клецки размером примерно с голубиное яйцо. Большое количество любого жира довести до кипения и обжарить в нем клецки в течение 4–5 мин.



Медовые шампиньоны

300 г шампиньонов, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла.



Грибы вымыть, обсушить, шляпки отделить от ножек.

Арахисовое масло разогреть в воке, положить в него грибы. Обжаривать на среднем огне в течение 1 мин. Добавить мед и соевый соус, перемешать. Убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой. Прогреть несколько минут, затем крышку снять. Готовить, помешивая, пока медово-соевая смесь не загустеет и получившаяся глазурь не покроет грибы.

Снять посуду с огня, побрызгать грибы кунжутным маслом и перемешать. Закуску можно подавать и в горячем, и в холодном виде.



Говяжья вырезка в кляре по-китайски

400 г говяжьей вырезки, 2 ч. ложки крахмала, 1 головка чеснока, 0,5 стакана пшеничной муки, 2,5 ст. ложки сахара, 2 яичных белка, 100 г растительного масла, 2 ч. ложки уксуса.

Вырезку вымыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой.

Приготовить кляр. Яичные белки взбить, добавить муку, половину крахмала и немного холодной кипяченой воды. Тщательно перемешать, чтобы получилось тесто без комков.

Мясо обмакнуть в кляр и обжарить в раскаленном масле до легкого желтоватого оттенка. После этого мясо извлечь, обсушить и снова опустить во фритюр. Жарить до образования золотистой корочки.

Приготовить соус. Оставшийся крахмал соединить с уксусом, сахаром и раздавленным чесноком, добавить немного воды и тщательно перемешать.



Горячее мясо залить соусом, перемешать и подавать.



Холодец из свиной рульки по-китайски

1 свиная рулька (около 2 кг), 500 г свиной кожи, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 ч. ложки вина, 2 стакана куриного бульона, соль.

Свиную рульку вымочить в холодной воде, очистить от щетины, тщательно промыть, разрубить пополам, удалить кость. Мякоть опустить в кипящую воду и сварить до полуготовности. Переложить в другую посуду, залить куриным бульоном, добавить измельченный лук, вино, нарезанную свиную кожу, посолить по вкусу и варить на пару в течение 2 ч. Готовый холодец остудить до комнатной температуры, затем переставить в холодильник, чтобы смесь застыла.

Отдельно подать смесь толченого чеснока с соевым соусом.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Салаты.	7
Закуски	33

100 ЛУЧШИХ КИТАЙСКИХ САЛАТОВ И ЗАКУСОК

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
E-mail: tercia_ph@mail.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип pocket» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литер «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 30.04.2008
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58
Тираж 10 000 экз. Заказ № 3041

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати», 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14