

РЕЦЕПТЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ

200 лучших рецептов китайской
кухни для вашего здоровья
и долголетия



Элиза Танака

www.SpaSecrets.ru

Содержание

Соусы	3
Салаты из рыбы	7
Блюда из птицы	13
Блюда из мяса	25
Бульоны и супы	43
Блюда из грибов	58
Блюда из рыбы и морепродуктов	69
Блюда из риса	85
Китайские пельмени (цзяоцзы) и блюда из муки	88



СОУСЫ

Соусы разнообразят внешний вид блюд, придают им своеобразный вкус и аромат, повышают энергетическую ценность пищи, делают более сочной, что облегчает ее прохождение по верхним отделам желудочно-кишечного тракта.

Китайцы готовят соусы на бульонах, соевом и кунжутном масле. Дополнительные продукты – сахар, соевые бобы, имбирь, бадьян, крахмал, острый перец, куркума, кориандр, гвоздика, томат-пюре, корни и лук, рисовая водка, черный и душистый перец, чеснок, уксус – разнообразят вкус соусов.

Китайские повара используют в рецептах приготовления блюд соусы, имеющие кисло-сладкий вкус. Особенно популярен соевый соус. Соусами на основе сметаны или сливок блюда не заправляются. Сливочное масло китайский повар употребляет так же редко, как и сыр. Их называют «испорченным молоком» и вместо этих продуктов пользуются салом или растительным маслом.

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

Состав:

1 ч. ложка кунжутного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленных пикулей, 1 ст. ложка мелко нарубленного имбиря или 1/2 ч. ложки имбиря в порошке, 1/2 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка томатного соуса, 2 ч. ложки кукурузного крахмала, 2 ч. ложки рисовой водки или коньяка.

Способ приготовления:



Кунжутное масло разогреть, пикули и имбирь обжарить в течение 5 мин. Крахмал смешать с сахаром, уксусом, томатным соусом, добавить коньяк, все хорошо перемешать до получения пасты. При необходимости можно добавить немного воды. Эту пасту вылить на пикули и варить в течение 5 мин. до загустения соуса. Рассчитано на 2 порции.

СОЕВЫЙ СОУС

Состав:

500 г соевых бобов, 100 г соевого масла, 2–3 г сушеного имбиря, 5 звездочек бадьяна, 5 г куркумы, 1/2 ч. ложки красного горького молотого перца, 5 горошков душистого перца, 5 горошков зерна кориандра, 2–3 бутона гвоздики, 1 головка лука.

Способ приготовления:

Соевые бобы замочить на 2–3 суток, меняя воду несколько раз в день. Затем ее слить, залить свежей и поставить на огонь на 1,5 часа, после чего еще раз слить воду, залить свежую и варить вновь до готовности. Мягкие бобы растереть в миске, протереть через дуршлаг или перемолоть в мясорубке. Если масса получится слишком густой, прибавить стакан бульона, в котором варились бобы. Все специи перемолоть в порошок и смешать с пюре. Соус напомнит вам вкусный паштет, которым можно заправлять салаты, супы, а также подавать его как самостоятельное блюдо.



СОЕВЫЙ СОУС БЕШАМЕЛЬ

Состав:

1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка кунжутного масла, 100 мл воды, 100 мл соевого соуса.

Способ приготовления:

Поджарить до золотистого цвета ложку пшеничной муки на кунжутном масле, добавить воды и варить при непрерывном помешивании, до загустения. Добавить соевого соуса и хорошо взбить.

МАЙОНЕЗ С СОЕВЫМ СОУСОМ

Состав:

1 яйцо, 2 г соли, 100 мл горячей воды, 100 мл соевого соуса, 20 г петрушки.

Способ приготовления:

Взбить яйцо, понемногу вливая растительное масло, добавляя соль. Когда масса станет густой, добавить горячей воды, нарубленной петрушки и соевого соуса. Все хорошо взбить. Подавать к любым овощам и рыбе.

СОУС С КУНЖУТОМ (СЕЗАМОМ)

Состав:

40 г семян кунжута, 1 стакан соевого соуса.

Способ приготовления:



Поджарить 40 г семян кунжута и заправить их соевым соусом. Использовать как приправу для овощей, риса, хлеба и т. д.

СОУС С КОНЬЯКОМ

Состав:

1/4 л рисового вина, 40 г сахара, 3 яйца, 1/2 лимона, соль, 1 стакан рисовой водки.

Способ приготовления:

К приготовленному заранее соусу с винной пеной добавить стаканчик коньяка, рома, рисовой водки.

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Состав:

250 г чеснока, 25 г соли, 1 желток, 200 мл мясного бульона, 5 мл ароматизированного уксуса, 120 мл кунжутного масла, молотый черный перец.

Способ приготовления:

Растереть в ступке очищенный чеснок с солью до получения пасты. Добавить молотый перец, соль и желток. Растирать, вливая понемногу кунжутное масло. Прибавить уксус и продолжать растирать смесь, пока она не приобретет консистенцию крема. Развести холодным бульоном. Подается к жареному мясу, рыбным блюдам, жареным цыплятам и т. д.



САЛАТЫ ИЗ РЫБЫ

СЕЛЬДЬ С ЯБЛОКАМИ

Состав:

400 г яблок, 2 сельди, 200 мл воды, 100 г сахара, 3–4 ст. ложки кунжутного масла, 1 луковица, зелень, уксус.

Способ приготовления:

Яблоки очистить от кожуры, нарезать ломтиками и сварить в сахарном сиропе так, чтобы они не разварились. Филе сельди нарезать косыми кусочками и выложить в селедочницу с одной стороны. С другой – (рядом с сельдью) поместить ломтики яблок. На сельдь положить кружочки тонко нарезанного лука и залить смесью кунжутного масла с уксусом. Украсить зеленью.

СЕЛЬДЬ С ПОМИДОРАМИ

Состав:

2 сельди, 3–4 помидора, 3 ст. ложки кунжутного масла.

Способ приготовления:

Филе сельди нарезать косыми кусочками. Помидоры нарезать ломтиками. Выложить в селедочницу и залить растительным маслом.



САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ И ОВОЩЕЙ

Состав:

200 г копченой рыбы, 300 г картофеля, 100 г моркови, 100 г свежих огурцов, помидоры, зелень, 3/4 стакана майонеза, 3 ст. ложки соевого соуса.

Способ приготовления:

Отварные картофель, морковь и свежие или маринованные огурцы нарезать кубиками, добавить очищенные от костей кусочки рыбы. Все заправить майонезом и соевым соусом, выложить в салатник. Украсить ломтиками помидора и зеленью.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ОВОЩАМИ

Состав:

500 г вареной рыбы, 1 яблоко, 1 луковица, 2 вареных моркови, 2 ст. ложки зелени укропа и петрушки, 4 ст. ложки кунжутного масла, 1/4 ч. ложки красного молотого перца, 2 зубка измельченного чеснока.

Способ приготовления:

Вареную рыбу разделить на кусочки, выложить в салатник, добавить нашинкованные фигурным ножом яблоко, луковицу, морковь и залить соусом из кунжутного масла, красного молотого перца и чеснока. Украсить зеленью петрушки.



САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ПОМИДОРАМИ И ЯБЛОКАМИ

Состав:

300 г вареной рыбы, 100 г помидоров, 100 г яблок, 2 картофелины, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3/4 стакана майонеза с соевым соусом, листья салата.

Способ приготовления:

Вареную рыбу очистить от костей, разделить на кусочки. Отварной картофель, помидоры и яблоки нарезать ломтиками. Все заправить майонезом, перемешать и выложить в салатник. Украсить листьями салата и дольками яйца.

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК

Состав:

400 г креветок, 4 картофелины, 150 г зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 мл соевого соуса, зеленый салат, лимонный сок.

Способ приготовления:

Креветок отварить, очистить, сбрызнуть лимонным соком. Картофель отварить, очистить и нарезать, добавить зеленый горошек и креветки. Заправить соевым соусом и майонезом, перемешать. Украсить листьями зеленого салата. Можно использовать и консервированные креветки.



САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С РИСОМ

Состав:

600 г креветок, 3 ст. ложки риса, 2–3 головки репчатого лука, 3 вареных яйца, 100 г зеленого горошка, 50 г зеленого салата, 100 мл соевого соуса, зелень петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления:

Креветок отварить, очистить и мелко нарезать. Рис сварить в подсоленной воде, промыть, охладить. Репчатый лук мелко нашинковать, опустить в кипящую воду на 2–3 мин, охладить. Покрошить белок яиц, желток растереть с соевым соусом. Все перемешать, добавить зеленый горошек, заправку, соль. Украсить салат листьями зеленого салата, зеленью и яйцом.

САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С КРЕВЕТКАМИ

Состав:

30 г крахмала из гороха маш, 14 г сушеных креветок, 2 г грибов, 25 г зеленого консервированного горошка, 25 г свежих огурцов, 13 г моркови, 30 мл соевого соуса (25 мл подают отдельно), 20 мл кунжутного соуса, 5 мл кунжутного масла, 5 мл уксуса.

Способ приготовления:

Приготовить желе (см. «Салат из крахмального желе с курицей», раздел «Блюда из птицы»). Креветки, грибы муэр и желе из крахмала тщательно отжать от воды. Морковь очистить от кожицы, промыть и нарезать соломкой. Свежие огурцы промыть, срезать с концов кожицу и также нарезать соломкой. Зеленый горошек откинуть и промыть.



Перед употреблением желе из крахмала выложить на тарелку и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и уксусом. На заправленное желе поочередно уложить в виде узких равных полосок зеленый горошек, морковь, кунжутный соус, огурцы, грибы муэр и креветки.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С КАРТОФЕЛЕМ

Состав:

2 кальмара, 5 картофелин, 2 соленых огурца, 60 г зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 мл соевого соуса, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления:

Филе кальмара положить в кипящую воду, добавить зелень и варить не более 3 мин, остудить и нарезать ломтиками. Перемешать с нарезанным отварным картофелем и огурцами, посолить, поперчить. Добавить зеленый горошек, майонез, соевый соус. Посыпать мелко нарубленной зеленью.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ С РИСОМ

Состав:

2–3 кальмара, 3 головки репчатого лука, 4 ст. ложки риса, 3 вареных яйца, 50 г зеленого салата, 50 мл соевого соуса, 50 мл густого томатного сока, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления:



Рис отварить в подсоленной воде, промыть и охладить. Кальмары варить в течение 3 мин, охладить и нарезать соломкой. Лук порезать тонкими полукольцами, ошпарить кипятком и охладить. Яйца нарезать полукольцами, листья салата кусочками, зелень укропа порубить. Все перемешать, заправить перцем, соевым соусом, смешанным с томатным соком. Украсить веточками укропа.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ

Состав:

1 банка консервированных кальмаров, 1 маринованный огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 5 ст. ложек майонеза с соевым соусом, зелень, соль, перец.

Способ приготовления:

Кальмаров нарезать брусочками, добавить очищенный от кожуры, мелко нарезанный маринованный огурец, лук, зелень и майонез. Выложить в салатник и украсить колечками яйца и зеленью.

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Состав:

300 г сушеной морской капусты, 100 мл кунжутного масла, 2 луковицы, 30 мл соевого соуса, 2 зубчика чеснока, черный перец, соль.

Способ приготовления:



Морскую капусту замочить в теплой воде на 30 мин. Тщательно промыть, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде, затем свернуть ее в трубочки и порезать поперек соломкой. Лук очистить, порезать полукольцами. Поджарить лук на масле и, добавив морскую капусту, поджарить вместе. Дать остыть. Чеснок очистить, мелко порубить. Заправить морскую капусту смесью соли, чеснока, черного перца по вкусу, соевого соуса. Дать настояться при комнатной температуре 1 час.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С КУРИЦЕЙ

Состав:

183 г курицы, 20 г крахмала из гороха маш, 32 г свежих огурцов, 30 мл соевого соуса (25 мл подается отдельно), 5 мл кунжутного масла, 5 мл уксуса.

Способ приготовления:

Для приготовления желе сухой крахмал разбавить холодной водой до средней густоты. В широкую, но невысокую кастрюлю налить воду, нагреть ее до кипения и держать на огне. В другую такую же кастрюлю налить холодную воду и поставить ее на стол. В специальную медную луженую, немного выгнутую, без ручек сковороду влить разведенный крахмал (1:2), после чего сковороду с крахмалом поставить в кастрюлю с кипятком и отрывистыми движениями вращать ее слева направо до тех пор, пока крахмал не затвердеет. Затем сковороду с крахмалом, не вынимая ее из каст-



рюли, наполнить кипятком (крахмал должен быть покрыт водой) и резким движением слева направо поворачивать сковороду.

Когда сковорода перестанет вращаться, надо вынуть ее, одновременно сливая кипяток, тотчас же погрузить в кастрюлю с холодной водой и, не вынимая сковороды из воды, снять желе.

Готовое желе промыть, нарезать соломкой. Хранить в холодной воде в прохладном месте. Вес готового желе из крахмала, приготовленного из гороха маш, увеличивается в 3 раза.

Вареную курицу и свежие огурцы нарезать тонкой соломкой. Перед подачей на стол желе из крахмала выложить горкой в салатник и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, горчицей и уксусом. На желе уложить сначала курицу, а на нее – свежие огурцы.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА С ОВОЩАМИ

Состав:

250 г отварного куриного мяса, 100 г зеленого горошка, 100 г моркови, 100 г маринованных побегов бамбука, 3–4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки соевого соуса, зелень.

Способ приготовления:

Мясо и отварную морковь нарезать кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и маринованные побеги бамбука. Все заправить майонезом, смешанным с соевым соусом. Выложить в салатник и украсить тюльпанчиками из моркови и зеленью. Можно подавать как закуску.



САЛАТ ИЗ ПТИЦЫ И ЯИЦ

Состав:

300 г жареного или тушеного мяса птицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 1–2 ст. ложки соуса-хрен, 2 ст. ложки соевого соуса, зелень.

Способ приготовления:

Мясо птицы, огурцы, яйцо, лук нарезать соломкой или брусочками, смешать и выложить в салатник. Залить соусом-хрен, к которому добавлен соевый соус. Украсить яйцом, дольками огурца и зеленью.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО МЯСА И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Состав:

1/2 отварной или жареной курицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 свежих огурца, 1 лук-порей, горчица, соль, сахар, лимонная кислота по вкусу, 1/2 стакана майонеза из соевого соуса.

Способ приготовления:

Мясо, яйца и очищенные от кожуры огурцы нарезать брусочками, лук нарезать мелко. Все перемешать, добавить специи и заправить майонезом, смешанным с горчицей. Выложить в салатник и украсить зеленью, яйцом и огурцами.



САЛАТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ЯБЛОК

Состав:

200 г отварного мяса птицы, 150 г яблок, 100 г маринованных огурцов, 100 г картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 6 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки натертого хрена, зелень, соль.

Способ приготовления:

Мясо птицы нарезать тонкими ломтиками. Очищенный отварной картофель, яблоки, огурцы нарезать ломтиками. Яйца нарезать дольками или разрезать пополам. Разложить в салатник все компоненты салата в определенном порядке: в середину выложить картофель и посолить; сверху положить половинки яйца, разрезанные фигурным ножом; вокруг разложить горками огурцы, мясо, яблоки, зелень. Смешать соевый соус и натертый хрен и залить салат так, чтобы были видны его компоненты.

КУРИЦА ПО-СЫЧУАНЬСКИ

Состав:

255 г курицы, 13 г зеленого лука, 5 г душистого перца, 30 мл соевого соуса, 5 мл кунжутного масла, 10 мл рисовой водки, 5 г сахара.

Способ приготовления:

Вареную курицу разрезать на 4 части (два филе и две ножки), отделить мякоть от костей и нарезать в виде брусочков.

Спинку, а также тазовую часть курицы порубить на небольшие кусочки. Для приготовления соуса зеленый лук нашинковать,



после чего порубить ножом вместе с душистым перцем. Подготовленный лук положить в кастрюлю, влить соевый соус, кунжутное масло, рисовую водку и хорошо размешать.

В центре тарелки выложить нарубленные кусочки спинки курицы, а также тазовой части, а сверху уложить нарезанную мякоть курицы в виде брусочков и полить соусом.

КУРИЦА С АНАНАСОМ

Состав:

500 г отварного куриного мяса, 1 стакан белого десертного вина, 1/2 нарезанного ломтиками ананаса, 2 ст. ложки маисового или кукурузного крахмала, 5 ст. ложек растительного масла, 2/3 стакана куриного бульона, 200 г спаржи, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, порошок имбиря на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления:

Приготовить маринад из зелени петрушки, 2 ч. ложек крахмала, 2 ст. ложек растительного масла, соли и перца.

Куриное мясо нарезать тонкими полосками и поместить в маринад. Когда мясо хорошо пропитается этой смесью, обжарить его в масле. Прибавить подготовленную спаржу и ананас. Потушить все на слабом огне под крышкой.

Оставшийся крахмал, сок ананаса, имбирь смешать и влить в кипящий куриный бульон. Добавить вино. Полученным соусом облить мясо. Подать с рассыпчатым рисом.



ФИЛЕ ИЗ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПЕРЦЕМ

Состав:

200 г курицы I категории, 35 г репчатого лука, 10 г стручкового красного перца, 1/4 яйца (белок), 15 г крахмала, 10 мл рисовой водки, 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса.

Способ приготовления:

Филе куриное нарезать кубиками (1,5X1,5 см), смочить в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят холодной водой (1:1) и обжарить во фритюре до образования бледной корочки. Красный стручковый перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками, также нарезать репчатый лук.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира выложить стручковый перец, репчатый лук и, неоднократно встряхивая сковороду, поджарить. Затем положить филе куриное, влить соевый соус, рисовую водку и, вращая сковороду слева направо, добавить сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало или куриный жир.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Состав:

1 курица, 400 г картофеля, 50 г репчатого лука, 50 мл кунжутного масла, 15 мл рисового (десертного) вина, 4 г соли, 5 г специй.

Способ приготовления:



Курицу вымыть и нарезать мелкими ломтиками, обжарить в кипящем кунжутном масле. Добавить в сковородку кипящей воды и тушить 14 мин. Мелко нарезать лук и отдельно обжарить в масле вместе со специями, добавить к мясу, посолить и тушить 4 мин. Картофель очистить, нарезать соломкой и положить в сковороду с курицей; посолить, добавить вино. Жарить до готовности картофеля.

КУРИЦА, ЖАРЕННАЯ С ЛАПШОЙ

Состав:

1 курица (1 кг), 500 г лапши, 50 мл рисового (десертного) вина, 50 г репчатого лука, 5 г свежего имбиря, 50 мл куриного жира, 4 г молотого черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Курицу вымыть, отделить мясо от костей и нарезать на куски. Нарезать лук. Опустить в кипящий жир мясо, нарезанный лук, куриные кости, имбирь. Когда жир снова закипит, влить вино и 1 л кипятка для бульона. Варить курицу на среднем огне, периодически снимая накипь. Вынуть кости, лук, имбирь, добавить перец и посолить.

Сварить лапшу и выложить на блюдо. Достать из бульона куриное мясо, разрезать его на плоские дольки и выложить на лапшу. Перед подачей полить блюдо бульоном.

НОЖКИ КУРИНЫЕ ФРИ

Состав:



300 г курицы, 30 г свиного сала, 30 г крахмала, 1/4 яйца, 5 мл соевого соуса, по 5 г сахара и соли.

Способ приготовления:

Ножки курицы (лучше цыпленка) отрубить ниже коленного сустава на 1–2 см и зачистить косточки. Затем ножки смочить в смеси крахмала, яиц, соевого соуса, соли и сахара и жарить во фритюре, до образования золотистой корочки. Затем откинуть на сито, выложить на тарелку, а на косточки надеть бумажные папильотки.

КУРИНАЯ ГРУДКА АРОМАТНАЯ С АРАХИСОМ

Состав:

500 г куриной грудки, 200 г очищенного арахиса, 100 мл соевого соуса, 200 мл кунжутного масла, 5 г душистого перца горошком, 2 стручка жгучего красного перца, 30 г сахара, 20 мл уксуса, 20 мл коньяка, 40 г крахмала, 140 г репчатого лука, 20 г чеснока, 20 г свежего имбиря, 5 г соли.

Способ приготовления:

Куриную грудку очистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Выложить в миску, влить немного соевого соуса и разведенного крахмала, перемешать. Арахис обжарить и выложить в отдельную посуду. В раскаленное кунжутное масло опустить перец горошком, когда почувствуется аромат, вынуть.

Красный стручковый перец вымыть, порезать кубиками, обжарить и добавить куриные кубики. Приготовить заправку – смешать соевый соус, измельченный лук, чеснок, имбирь, уксус,



сахар, коньяк и разведенный крахмал. Залить этой заправкой куриные кубики и добавить обжаренный арахис. Прожарить в течение 1 мин, непрерывно помешивая.

КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ФИЛЕ КУР

Состав:

80 г курицы, 1 яйцо, 20 г сала свиного, 15 г крахмала, 5 мл соевого соуса, 5 г пшеничной муки, 12 г зеленого лука.

Способ приготовления:

Филе курицы пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, после чего добавить белки яиц, крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), соль по вкусу и хорошо перемешать. Приготовленную котлетную массу набрать ложкой и жарить как оладьи, с обеих сторон на разогретой сковороде с небольшим количеством жира (лучше куриного). Затем жареные котлеты обвалять в муке, смочить в смеси взбитых яиц и крахмала, предварительно разведенного в холодной воде (1:1), жарить во фритюре и откинуть на сито. После этого котлеты переложить на сковороду, влить незаправленный бульон (20 мл), добавить соль, поставить на огонь и держать до испарения жидкости. Перед подачей котлеты нарезать кусочками, выложить на тарелку и посыпать зеленым луком, нарезанным длиной 2 см.



КУРИЦА С ГРИБАМИ В СОУСЕ

Состав:

500 г вареного куриного мяса, 250 г белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки свиного жира, 50 мл кунжутного масла, 10 мл рисовой водки, 1 стакан соевого соуса, 2 ст. ложки соевого творога, соль.

Способ приготовления:

Мякоть вареной курицы и отваренные грибы нарезать соломкой. На горячую сковороду с растопленным жиром положить грибы, мясо, слегка обжарить, заправить соевым соусом, перемешать, посыпать соевым творогом, сбрызнуть кунжутным маслом и водкой, запечь в духовке.

КУРИЦА, ПРИПУЩЕННАЯ С СУХИМ ВИНОМ И ГРИБАМИ

Состав:

1 курица, 100 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 корень пастернака, 1 корень галганта, 2 ст. ложки сухого вина, 1 стакан соевого соуса.

Способ приготовления:

В глубокую сковороду положить нарезанные корни и лук, на них поместить обработанную тушку птицы, добавить отвар от шампиньонов, сухое вино, соль и припустить в закрытой посуде. На образовавшемся бульоне приготовить соевый соус. Перед подачей на стол курицу нарезать на полоски, уложить на блюдо, сверху разместить отваренные и нарезанные полосками



шампиньоны и полить соусом. Подавать к припущенному рису или стручкам фасоли.

КУРИЦА ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Состав:

1 курица, 1 морковь, 1 луковица, 1/4 кочана капусты, 2–3 горошины перца, по 1 корню петрушки, сельдерея, галганта, соль.

Для соуса:

250 г свежих грибов, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1/2 стакана соевого соуса, 1 стакан куриного бульона, 2 желтка яиц, 10 мл рисовой водки или сок лимона, перец, соль.

Способ приготовления:

Обработанную тушку курицы положить в кастрюлю, залить горячей водой и довести до кипения. Сняв пену, опустить измельченные овощи, лук, грибы, перец, посолить и варить на слабом огне до готовности. Для соуса: в 1 стакан куриного бульона добавить соевый соус, растертые желтки, рубленые грибы, сваренные с курицей, посолить и поперчить, для остроты влить рисовую водку или лимонный сок (больше не кипятить). Отделенное от костей мясо разрезать на порции, положить в кастрюлю, залить соусом и поставить на 15–20 мин в горячую духовку. На гарнир подать отваренную лапшу.



КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Состав:

500 г куриного мяса, 4 ст. ложки свиного жира, соль, зелень петрушки.

Для соуса:

50 г сушеных грибов, 1 стакан соевого соуса, 5 мл рисовой водки, 20 г сахара, соль.

Способ приготовления:

Тушку курицы разделить на порции, посолить, обжарить в масле, затем сложить в посуду, залить 1 стаканом воды и тушить. Грибы промыть и отварить. Нашинкованный лук потушить в жире, добавить нарезанные соломкой грибы и тушить до готовности. Соевый соус соединить с теплым грибным отваром, хорошо перемешать, дать закипеть и посолить, добавить водку. Нарезанное мясо тушеной курицы выложить на блюдо, посыпать измельченной зеленью петрушки. Подавать с отварным рисом. Грибной соус подать отдельно.

ФИЛЕ КУРИЦЫ ПАРОВОЕ С ШАМПИНЬОНАМИ

Состав:

500 г куриного филе, 400 г свежих грибов, 1/3 стакана куриного бульона, 2 ст. ложки кунжутного масла, соль.

Способ приготовления:

Отварное куриное филе положить в смазанный маслом сотейник, налить немного куриного бульона (можно сбрызнуть



филе несколькими каплями лимонного сока), посолить, добавить нарезанные шампиньоны, накрыть посуду крышкой и припустить. В пиалу положить филе, на него – шампиньоны и залить паровым соусом, приготовленным на бульоне, в котором припускалась птица. На гарнир подать рассыпчатый рис, стручки фасоли или домашнюю лапшу, заправленную кунжутным маслом.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

ПИКАНТНЫЙ САЛАТ ИЗ МЯСА

Состав:

400 г жареной говядины, 2 маринованных огурца, 100 г маринованных побегов бамбука, 1/2 стакана пикантного томатного соуса, помидоры, зелень.

Способ приготовления:

Жареную говядину нарезать брусочками, огурцы и лук мелко нарубить, добавить нарезанные маринованные побеги бамбука. Все смешать и залить пикантным томатным соусом. Салат должен иметь острый вкус. Выложить в салатник и украсить зеленью, помидорами и огурцами.

САЛАТ ИЗ ОТВАРНОГО ЯЗЫКА

Состав:

1 свиной язык, 200 г куриного мяса, 200 г маринованных или соленых грибов, 1/4 стакана соуса из майонеза, соевого соуса и ложки горчицы, зелень.



Способ приготовления:

Язык очистить от кожи и нарезать брусочками. Вареное куриное мясо и грибы также нарезать брусочками. Все смешать и залить соусом из указанных в рецепте ингредиентов. Выложить в салатник, украсить грибами и зеленью.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Состав:

500 г свинины, 400 г сладкого зеленого перца, 30 г имбиря, 120 г репчатого лука, 80 мл кунжутного масла, 4 г красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Выложить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон. Затем добавить нашинкованный лук, имбирь, соль, и жарить еще 4 мин.

Перец промыть, очистить, нарезать соломкой, положить в кипяток на 7 мин. Затем достать на сито. В обжаренную свинину положить перец, перемешать и жарить на сильном огне 3 мин.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С КОРИАНДРОМ

Состав:

1 кг свинины, 20 г кориандра, 2 яйца (белки), 40 г крахмала, 100 г репчатого лука, 40 г чеснока, 50 мл вина, 20 г сахара, 10 мл уксуса, 800 мл бульона, соль по вкусу, 400 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:



Мясо вымыть и нарезать брусочками. Затем приготовить смесь из яичных белков и разведенного в холодной воде крахмала, перемешать со свиной. Налить в кастрюлю бульон, добавить нашинкованный лук, зубчики чеснока, вино, соль, сахар, уксус. Выложить свинину на разогретую сковороду в кипящее масло и жарить на сильном огне с двух сторон. Затем выложить его на сито, дать маслу стечь и снова опустить свинину в сковороду, добавить кориандр и влить подготовленную приправу. Обжарить на сильном огне, помешивая в течение 4 мин.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Состав:

1 кг свинины, 4 яйца (белки), 40 г сахара, 30 мл уксуса, 1 л кунжутного масла, 40 г крахмала, 120 г репчатого лука, 50 г чеснока, 100 мл томатного соуса, соль по вкусу, 100 мл воды.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см и толщиной 1 мм. Приготовить кляр: перемешать крахмал со взбитыми яйцами, посолить. Обвалить мясо в кляре и обжарить в масле до золотистого цвета и выложить в отдельную посуду. В глубокой сковороде разогреть кунжутное масло, обжарить мелко нарезанный лук и чеснок, добавить томатный соус и горячую воду. Через 2 мин добавить уксус, сахар и посолить. Когда содержимое загустеет, опустить в него мясо и жарить с обеих сторон. Подавать с пресным отварным рисом.



СВИНИНА ЖАРЕНАЯ НЕЖНАЯ

Состав:

500 г свиного филе, 150 мл кунжутного масла, 150 г крахмала, 2 г яичного белка, соль по вкусу, 50 мл вина, 5 г черного перца.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, слегка отбить ножом, затем разрезать на кубики и посолить. Перемешать мясо с яичными белками, крахмалом и вином. Положить мясо в сковороду с нагретым маслом, жарить во фритюре (чжа). Мясо должно оставаться нежным. К готовому мясу отдельно подать смесь соли и перца.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

Состав:

500 г свинины, 200 г зелени сельдерея, 200 г сушеных грибов, соль по вкусу, 50 мл соевого соуса, 50 мл рисового вина, 100 мл растительного масла, 10 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Подготовить остальные продукты: сельдерей нарезать кусочками, грибы залить горячей водой и оставить на 15 мин, затем сполоснуть холодной водой и нарезать ломтиками. Поставить сковороду на сильный огонь. Влить масло и нагревать до появления легкого дымка. Засыпать ломтики свинины, слегка обжарить с обеих сторон. Влить соевый соус, вино, посолить по вкусу, перемешать, добавить кунжутное масло.



СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ СОЛОМКОЙ С ГРИБАМИ И КАПУСТОЙ

Состав:

500 г свинины, 100 г сушеных грибов, 200 г шинкованной капусты, соль по вкусу, 50 мл соевого соуса, 50 мл вина, 200 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, нарезать полосками. Сушеные грибы залить горячей водой на 15 мин, а затем помыть и нарезать соломкой. Нарезать лук-порей соломкой. Выложить свинину на разогретую сковороду в кипящее масло и жарить с обеих сторон до готовности. Добавить грибы, соевый соус, соль, вино, лук-порей. Все обжарить до готовности. Полить кунжутным маслом.

СВИНАЯ КОРЕЙКА, ЖАРЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ В СОУСЕ

Состав:

1 кг свиной корейки, 200 г баклажан, 20 мл рисового (десертного) вина, 100 г чеснока, 200 мл кунжутного масла, 40 г сахара, 50 мл уксуса, 10 г молотого имбиря, 5 г молотой солодки, 5 г тмина, 5 г корицы, 20 г крахмала.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать маленькими кусочками. Мелко нарезать чеснок. Смешать сахар, мелко нарезанный чеснок, лук, вино, корицу, тмин, имбирь, солодку, соль, 100 мл кунжутного масла, крахмал, соевый соус и дать постоять 30 мин. В сковороде разогреть масло, обжарить мясо до хрустящей корочки, добавить



протертые баклажаны, влить приготовленный соус и жарить на слабом огне 4 мин.

СВИНИНА КИСЛО-СЛАДКАЯ

Состав:

200 г свинины, 20 г свиного сала, 30 мл соевого соуса (25 мл подается отдельно), 10 мл рисовой водки, 10 г свежего имбиря, 30 г сахара.

Способ приготовления:

Мякоть свинины, очищенную от сухожилий и жира, нарезать на куски весом 40–50 г. Сверху каждого куска сделать продольные неглубокие надрезы. Подготовленную свинину жарить во фритюре до образования светло-коричневой корочки, после чего откинуть на сито.

Обжаренные куски свинины выложить в посуду, влить незаправленный бульон в таком количестве, чтобы он покрывал куски мяса, и тушить до готовности. После этого свинину достать из бульона, а в оставшийся после варки бульон добавить сахар и проварить до загустения. Этим соусом полить свинину, охладить ее и хранить на холоде.

Перед употреблением свинину нарезать тонкими ломтиками одинакового размера. Оставшиеся мелкие кусочки выложить в центре тарелки, а сверху уложить в виде лестницы ломтики свинины.



СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Состав:

500 г постной свинины, 250 г пикулей, 2 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки суповой зелени, 1 ч. ложка маисового крахмала, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки перца, 4 ст. ложки воды, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления:

Мясо нарезать кусками. Из муки, воды, яиц, соли, перца замесить не слишком жидкое тесто. Куски мяса обмакивать в тесто и быстро жарить в кипящем масле в глубокой сковороде (слой масла должен быть не менее 4 см). Во фритюр не следует одновременно закладывать большое количество кусков мяса. После жаренья куски мяса выложить на сито и дать им обсохнуть.

Для приготовления соуса нужно взять 2 столовые ложки растительного масла, разогреть его в сковороде, добавить толченый чеснок, слегка обжарить и снять с огня. Затем добавить уксус, сахар, суповую зелень, разведенный крахмал, измельченные пикули, перец. Вскипятить соус и полить им куски мяса. Подать свинину с рисом или лапшой.

СВИНИНА С ТУШЕНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ

Состав:

500 г свинины, 400 г баклажанов, 100 мл соевого соуса, 80 г аниса, 50 г крахмала, 100 г репчатого лука, 20 г чеснока, 30 г сахара,



20 мл десертного вина, соль по вкусу, 150 мл кунжутного масла, 50 мл кипяченой воды.

Способ приготовления:

Подготовить свинину и нарезать соломкой. Баклажаны вымыть, очистить от кожуры, нарезать на кубики. Затем обжарить баклажаны до золотистого цвета, выложить на сито. В сковороду влить 50 мл кунжутного масла, перекалить и обжарить в нем анис, выложить мясо и жарить до готовности. Добавить измельченный лук, чеснок, вино, соевый соус, сахар, соль и воду. Положить баклажаны к мясу и тушить 14 мин. Затем смазать баклажаны разведенным в холодной воде крахмалом, поперчить, перевернуть.

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПРЯНЫЕ

Состав:

1 кг свиных ребрышек, 20 мл вина, 50 мл соевого соуса, 10 г сахара, соль по вкусу, 10 г имбиря, 10 г лука-порея, 10 мл кунжутного масла, и молотый душистый перец.

Способ приготовления:

Свиные ребрышки вымыть и разрезать на небольшие кусочки. Выложить в миску, добавить масло, соевый соус, сахар, лук-порей, имбирь, кунжутное масло и перец. Перемешать и выдержать 10 мин. Поставить сковороду на сильный огонь и влить масло, положить ребрышки с заправкой. Сделать слабый огонь и тушить в течение 4 мин.



СВИНАЯ ГРУДИНКА ТУШЕНАЯ

Состав:

1 кг грудинки, 200 г репчатого лука, 20 мл рисовой водки или водки, настоянной на лимонной цедре, 100 мл соевого соуса, 30 г сахара.

Способ приготовления:

Грудинку вымыть, нарезать квадратными кусочками и варить 7 мин на сильном огне. Затем вынуть на сито и промыть холодной водой. Положить грудинку в кастрюлю с холодной водой, добавить кусочки лука, водку и тушить в течение 1 часа. Добавить соевый соус, сахар и тушить 30 мин. Мясо вынуть, выложить в сотейник, полить оставшимся соусом, закрыть крышкой и тушить до готовности.

СВИНЫЕ ТЕФТЕЛИ

Состав:

500 г свинины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 г молотого черного перца, 10 мл водки, 30 г крахмала, 1 г молотого имбиря, 1 г аниса, 50 мл соевого соуса, 50 мл кунжутного масла, 50 мл воды.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, половину порции мелко нарезать на фарш. Другую половину нарезать квадратиками и смешать с фаршем. Яйцо взбить и добавить к мясу вместе с соевым соусом, половиной крахмала, разведенного в воде, водкой, нашинкованным луком, имбирем. Перемешать, слепить тефтели в виде кубиков



с закругленными углами. В сковороде нагреть масло, обжарить тефтели, выложить в отдельную посуду.

Посыпать тефтели перцем, анисом, полить соевым соусом, кипятком и варить на пару 30 мин. В оставшийся отвар добавить крахмал и довести до кипения. Полить тефтели приготовленным соусом.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ (ФРИ)

Состав:

177 г свинины, 20 г крахмала, 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 13 г репчатого лука, 13 г чеснока, 5 г сахара.

Способ приготовления:

В измельченную на мясорубке с мелкой решеткой свинину влить крахмал, предварительно разведенный водой (1:1), соевый соус, рисовую водку, тщательно перемешать и разделить фарш в виде небольших шариков (фрикаделек). Перед употреблением фрикадельки жарить во фритюре до образования коричневой корочки и откинуть на сито. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, положить нашинкованный репчатый лук, чеснок и постоянно встряхивая, слегка обжарить, а затем при непрерывном помешивании влить заранее подготовленную в отдельной кастрюле смесь. Эта смесь состоит из незаправленного куриного бульона (20 мл), соевого соуса, рисовой водки, настоя имбиря, соли, уксуса и крахмала, разведенного в холодной воде (1:2), проваренных до загустения. После этого на сковороду



выложить фрикадельки, перемешать, встряхнуть сковороду и влить растопленное свиное сало.

ГОВЯДИНА АРОМАТНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Состав:

500 г говядины, 300 мл томатного соуса, 2 яйца (белки), 20 г крахмала, 5 г соды, 50 мл рисового вина, 50 мл соевого соуса, 500 мл арахисового масла, 10 г имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо вымыть и нарезать ломтиками. В отдельной посуде смешать яйцо, крахмал, соду, вино, соевый соус и воду. Добавить мясо и перемешать. Затем влить, помешивая, 50 мл масла. Разогреть в сковороде масло, положить мясо и жарить в течение 1 мин на сильном огне. Вынуть мясо и слить масло. Влить в сковороду томатный соус, довести до кипения и положить мясо.

ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ЦИТРУСОВЫМИ

Состав:

234 г говядины, 30 мл кунжутного масла, 30 г цедры апельсина или лимона, 5 мл соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 15 г репчатого лука, 5 г красного перца, 1 г душистого перца, 13 г имбиря, 5 г сахара, 5 г соли.

Способ приготовления:

Вырезку или мякоть задней ноги нарезать тонкими ломтиками, посолить и мариновать 5 мин в рисовой водке. Имбирь, репчатый



лук, красный стручковый перец, цедру апельсинов, мандаринов или лимонов нарезать небольшими квадратиками.

Подготовленное мясо жарить во фритюре до образования коричневой корочки, а затем откинуть на сито. На эту же сковороду, оставив в ней немного жира, положить душистый перец и, встряхивая сковороду, прожарить его, затем добавить красный стручковый перец и также прожарить, встряхивая сковороду. После этого добавить мясо, кусочки цедры, лук, имбирь, сахар, соевый соус, рисовую водку, незаправленный бульон, поставить на слабый огонь и тушить до тех пор, пока жидкость не испарится. По готовности охладить.

Перед употреблением мясо встряхиванием перемешать и выложить на тарелку вместе с цитрусовыми, луком имбирем и красным стручковым перцем.

ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ИМБИРЕМ И ЛУКОМ

Состав:

500 г говядины, 300 г лука-порея, 100 мл соевого соуса, 50 мл кунжутного масла, 10 г имбиря, 20 мл рисового вина, 5 г соли, 4 г перца.

Способ приготовления:

Говядину вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук-порей нарезать соломкой. Поставить сковороду на сильный огонь и влить масло, засыпать мясо, лук-порей. Добавить соевый соус, вино, жарить до готовности. Добавить кунжутное масло, перемешать и тушить еще 4 мин.



ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ПЕРЦЕМ

Состав:

1 кг говядины, 3 яйца, 30 г крахмала, 5 г молотого черного перца, 5 г соли, 100 мл кунжутного масла, 50 мл воды.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, проварить целым куском в подсоленной воде, охладить и нарезать ломтиками. Приготовить кляр: яйца взбить и смешать с сухим крахмалом в небольшом количестве воды и масла. Обмакнуть мясо в кляр и жарить в кунжутном масле до золотистого цвета. Подавать, посыпав молотым перцем.

ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ

Состав:

500 г говядины, 300 г репчатого лука, 50 г свиного жира, 4 г соли, 20 мл соевого соуса, 5 г сахара, 5 мл вина, 10 мл кунжутного масла, 50 мл бульона, 20 г растворенного в воде крахмала, 2 яичных белка.

Способ приготовления:

Говядину вымыть и нарезать соломкой. Лук нарезать тонкой соломкой. Растопить жир на раскаленной сковороде. Положить мясо и лук, помешивая, добавить вино, бульон, соль, сахар, соевый соус. Довести до кипения. Перед подачей полить кунжутным маслом.



ГОВЯДИНА С ОСТРЫМ СОЕВЫМ ТВОРОГОМ И БОБАМИ

Состав:

200 г мелко нарубленной постной говядины, 200 г нарезанного кубиками соевого творога, 100 г очищенных бобов, 30 г квашеных черных бобов, 100 г чеснока, 30 мл соевого соуса, по 4 г черного и красного молотого перца, 100 мл кунжутного масла, 10 г раствора крахмала.

Способ приготовления:

Вылить на раскаленную сковороду масло, прогреть его полминуты при непрерывном помешивании. Мелко порубить говядину, положить ее на сковороду и обжарить. Затем выложить бобы, и посыпая перцем, перемешивать. Влить половину воды, добавить соевый творог и медленно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить 15 мин. Добавить чеснок и перемешать. Сделать сильный огонь, влить раствор крахмала и продолжать перемешивать, пока подлива не загустеет, после этого посыпать черным молотым перцем.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

Состав:

500 г говядины, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 20 г сельдерея, 5 г сахара, 20 г крахмала, 2 г молотого имбиря, 1 г аниса, 30 мл воды.

Способ приготовления:

Мясо вымыть и отварить целым куском. Затем нарезать кубиками. В сковороде разогреть масло, поджарить анис,



нашинкованный лук, добавить имбирь, немного кипятка, соли, нарезанную говядину и потушить 4 мин. Затем нарезать помидоры, сельдерей и добавить к мясу, посыпав сахаром. Тушить еще 4 мин. Затем влить разведенный в холодной воде крахмал и нагревать еще 4 мин.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

Состав:

400 г мяса говяжьего, 400 г свежих грибов, 1 ст. ложка свиного жира, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 баклажана, 2 помидора, перец, 4 г имбиря, 4 г порошка галганта, соль, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления:

Мясо нарезать порциями, обжарить в жире до образования румяной корочки, добавить томат-пюре, 1/2 стакана воды, специи и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Затем добавить мелко нашинкованные и обжаренные в масле грибы с луком и тушить еще 5–10 мин. Баклажаны и помидоры нарезать соломкой, посолить, обжарить в масле, добавить специи и подавать, смешав с мясом. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

«МОНЕТКИ» ИЗ ГОВЯДИНЫ

Состав:

300 г говяжьей вырезки, 1 яйцо, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка рисовой водки, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка арахисового масла, молотый черный перец, соль.



Способ приготовления:

Подготовленное мясо мелко нарезать, смешать с яйцом, соевым соусом. Добавить воду, соль, перец, сухой крахмал. В разогретую сковороду с маслом выложить мясо, слепив из него плоские кружочки в виде монеток диаметром 3 см. Жарить с двух сторон, встряхивая сковороду, до золотистого цвета. Сбрызнуть водкой и арахисовым маслом. Подавать с соевым соусом.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОВЫМ СОУСОМ И ГРИБАМИ

Состав:

100 г говядины, 50 г сушеных грибов , 1/2 стакана соевого соуса, 1 ст. ложка свиного жира, 2 ст. ложки соевого творога, 10 мл кунжутного масла, 10 мл рисовой водки, 4 г имбиря, 4 г корицы, 30 г сахара, перец, соль, зелень.

Способ приготовления:

Говядину, тушенную крупными кусками с перцем, корицей, имбирем, сахаром и солью, нарезать тонкими ломтиками (по 2–3 на порцию). На сковороду тонким слоем налить соевый соус с грибами, уложить мясо. Залить оставшимся соусом, посыпать соевым творогом, сбрызнуть кунжутным маслом и рисовой водкой. Запечь в духовке. Перед подачей на стол блюдо посыпать зеленью укропа или петрушки.



ТЕЛЯТИНА С ЛУКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

Состав:

120 г телятины, 50 г шампиньонов, 1 ст. ложка топленого свиного жира, 1 луковица, 1 ст. ложка вина сухого красного, 1/2 стакана томатного соуса, 4 г имбиря, перец, гвоздика, соль.

Способ приготовления:

Куски телятины слегка надрезать и жарить в масле в сотейнике. Затем переложить их в другую посуду, а в сотейнике с оставшимся мясным соком и жиром поджарить рубленый лук, добавить рубленые свежие шампиньоны и жарить до готовности грибов. После этого влить сухое вино и соус, закипятить, заправить по вкусу солью и перцем, имбирем, добавить бутоны гвоздики. Этим соусом залить жареные куски телятины и довести до кипения. Подать с лапшой или рисом.

ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

Состав:

200 г мяса, 350 г грибов, 2 помидора, 2 ст. ложки соевого соуса, 500 мл разведенного в воде крахмала, 1 яйцо, 1 ст. ложка жира, 1 луковица, соль.

Способ приготовления:

Грибы перебрать, промыть и измельчить. Мелко нарезанный лук потушить в закрытой посуде с частью жира в небольшом количестве подсоленного кипятка. Когда лук обмякнет, положить куски мяса и продолжать тушить, добавляя понемногу кипятка. Когда мясо будет почти готово, добавить грибы, часть помидоров,



нарезанных ломтиками, и поставить тушить. (Кипятка больше не подливать, так как грибы пустят сок.) Затем в мясо с грибами добавить разведенный холодной водой крахмал с яичным белком и дать еще прокипеть. Оставить застывать.

ТЕЛЯТИНА ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

Состав:

500 г телятины, 2 ст. ложки свиного жира, 4 зубчика чеснока, 4 г имбиря, перец, соль, зелень петрушки.

Для соуса:

500 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 стакан соевого соуса, 10 мл рисовой водки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мясо промыть, нарезать порциями, слегка надрезать, посолить, поперчить, затем обжарить со всех сторон в жире, натереть чесноком, добавить имбирь, положить в глубокую сковороду с крышкой и запекать в духовке, поливая выделяющимся соком. Промытые грибы мелко нашинковать, потушить с луком в жире, добавить соус, посолить и довести до кипения. На стол подать с отварной домашней лапшой, выложенной на блюдо горкой. В центре сделать углубление и влить соус. Вокруг лапши разместить нарезанную ломтиками телятину.



БУЛЬОНЫ И СУПЫ

БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Состав:

150 г куриного мяса, 32 г свежих огурцов, 20 г крахмала, 10 мл водки (рисовой), 5 мл соевого соуса (готового), 10 г имбиря, 5 г куриного жира, соль.

Способ приготовления:

Куриное филе посыпать с двух сторон крахмалом и отбить тупой или небольшой скалкой в тонкий пласт, а затем нарезать лапшой. Огурцы очистить от кожицы и тоже нарезать лапшой. Лапшу из куриного мяса положить в кипяток, отварить до готовности, откинуть и промыть холодной водой. Подготовленную лапшу положить в отдельную посуду, залить готовым бульоном и довести до кипения, снять пену, влить куриный растопленный жир и перелить в суповую миску или пиалу, предварительно положив в нее нарезанные свежие огурцы.

БУЛЬОН С КУРЯТИНОЙ И ГРИБАМИ

Состав:

100 г куриного мяса, 50 г спаржи, 25 г отварных грибов, 1/2 ч. ложки вина, 1 ч. ложка соевого соуса (готового), 10 г ростков фасоли, 400 мл воды.

Способ приготовления:



Курятину, спаржу и грибы бланшировать вместе, вынуть, воду сцедить, полить соевым соусом, вином и отставить на 10 мин. Курятину нарезать соломкой, спаржу и грибы – ломтиками. Бульон довести до кипения, опустить в него курятину, спаржу, грибы и ростки фасоли. Проварить 3 мин и подать.

Приготовить ростки фасоли:

Фасоль замочить на сутки в воде комнатной температуры, затем переложить в марлю, поместить на дно кастрюли и поставить в теплое место. Ежедневно марлю смачивать водой. Через 3–4 суток фасоль прорастет, ростки длиной 5 см готовы к использованию. Их надо промыть, отжать и далее поступать в соответствии с рецептом. Молодые ростки фасоли, гороха, пшеницы очень богаты витаминами, кальцием, фосфором.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Состав:

1 л куриного бульона, 30 г зелени петрушки, 30 г зелени укропа, 2 г молотого черного перца, соль по вкусу, 120 г муки, 150 мл воды.

Способ приготовления:

Приготовить клецки из просеянной муки и холодной воды. Вскипятить воду, сварить в ней клецки, выложить их в тарелку и залить куриным бульоном, посыпать перцем. В конце ошпарить зелень и добавить к бульону.



БУЛЬОН С ПОТРОХАМИ

Состав:

200 г потрохов, 10 мл водки (рисовой), 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, 5 г куриного жира, 1 л куриного бульона, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Сердце, печень и языки домашней птицы промыть и ошпарить кипятком, а желудок отварить до мягкости. Подготовленные потроха нарезать ломтиками, переложить в отдельную кастрюлю, залить готовым бульоном, довести его до кипения, снять пену, добавить растопленный куриный жир и перелить в суповую пиалу.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ СВИНИНЫ

Состав:

120 г свинины, 1 яичный белок, 15 г репчатого лука, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Мякоть задней ноги хорошо зачистить от жира, нарезать на очень мелкие кусочки (0,5 мм), добавить белок, мелко нарубленный свежий (или сухой) имбирь, репчатый лук, соль; хорошо перемешать и сформовать фрикадельки. В кастрюлю влить готовый бульон, положить фрикадельки и варить до готовности. Перелить в суповую пиалу, добавить соевый соус.



БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Состав:

90 г куриного мяса, 70 г цветной капусты, 1 яичный белок, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, 5 г куриного жира, соль по вкусу, бульон по потребности.

Способ приготовления:

Куриный белок, цветную капусту, мелко нарезанную и припущенную до полуготовности в кипятке, добавить в фарш из филе курицы и все вместе перемешать. В глубокую посуду влить бульон и, когда он закипит, небольшими кусочками опустить в него приготовленный фарш. Варить до готовности, добавить растопленный куриный жир и перелить в пиалу.

БУЛЬОН С ПОМИДОРАМИ И ОМЛЕТОМ

Состав:

60 г помидоров, 1 яйцо, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, соль по вкусу, 250 мл мясного бульона.

Способ приготовления:

Помидоры промыть, вырезать место плодоножки, ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать мелкими дольками. Переложить в глубокую посуду, залить готовым бульоном и довести до кипения. Снять пену, струйкой влить хорошо взбитое яйцо и перелить бульон в пиалу.



БУЛЬОН С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

Состав:

10 г консервированной морской капусты, 60 г свиной вырезки, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, 5 г куриного жира, соль по вкусу, бульон по потребности.

Способ приготовления:

Свиную вырезку зачистить и нарезать ломтиками. Морскую капусту хорошо отжать и разрезать на несколько частей. Продукты ошпарить кипятком, переложить в суповую миску, залить готовым кипящим бульоном, удалить с него пену и заправить растопленным куриным жиром.

БУЛЬОН С ГРИБАМИ

Состав:

20 г сушеных грибов, 150 г куриного мяса, 1 яйцо, 10 г свиного сала, 10 мл рисовой водки, 10 г крахмала, 10 г имбиря, 5 мл соевого соуса, 5 г куриного жира, соль по вкусу, мясной бульон по потребности.

Способ приготовления:

Филе курицы нарезать ломтиками, смочить в смеси белка с крахмалом разведенным холодной водой (1:1), и жарить во фритюре до образования бледной корочки. Затем откинуть на сито и ошпарить кипятком для удаления жира. Грибы тщательно промыть, отжать от воды и нарезать ломтиками. В глубокую посуду положить грибы, куриное филе, залить готовым бульоном и грибным отваром, довести до кипения. Снять пену и стружкой



влить крахмал, разведенный водой (1:2), растопленный куриный жир. Перелить в суповую миску и подать.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН С ОВОЩАМИ

Состав:

25 г сушеных грибов, 4 картофелины, 1 морковь, 2 свежих помидора, 1 луковица, 1/3 кочана капусты, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, соль по вкусу, пастернак, перец, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить нарезанные ломтиками овощи и варить при слабом кипении в течение 1 часа. Затем овощи достать, а грибы варить еще 1 час. Бульон процедить, добавить настой имбиря, рисовую водку. Положить в него мелко рубленые отваренные грибы, перец.

Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью петрушки.

БУЛЬОН С ГРИБНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Состав:

500 г свежих грибов, 2 луковицы, 5 ст. ложек муки, 1 ст. ложка топленого сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки соевого соуса, 10 г имбиря, соль.

Способ приготовления:



Грибы отварить, отцедить и вместе с луком очень мелко нарезать. Добавить взбитые яйца, муку, соль, тщательно перемешать и выдержать в прохладном месте 20–30 мин. Из приготовленного фарша чайной ложкой сформовать клецки, опустить их в кипящий отвар и варить 5–10 мин, пока не всплывут. Подать, полив соусом в смеси с имбирем.

СУП СО СВИНИНОЙ И СОЕВЫМ ТВОРОГОМ

Состав:

100 г свинины, 500 г соевого творога, 20 мл вина, 40 г свиного жира, 10 мл кунжутного масла, 1 л бульона, 2 г соли, 4 г имбиря, 2 г корицы, 2 г черного молотого перца.

Способ приготовления:

Подготовить свинину – очистить, вымыть и нарезать соломкой. Соевый творог нарезать кубиками. В бульон положить мясо. Нагревать, помешивая. Добавить вино, снять пену. Выложить соевый творог, свиной жир, соль и концентрат. Влить кунжутное масло и засыпать перец. Готовность супа определяется по всплывшим кубикам творога.

СУП С МЯСНЫМИ РУЛЕТКАМИ, КРЕВЕТКАМИ И ПЕЧЕНЬЮ

Состав:

300 г свежего молотого мяса, 100 г печени, 200 г квашеной капусты, 50 г креветок, 60 мл соевого соуса, 1 кг пшеничной муки, 400 мл воды, 20 г крахмала, 4 яйца, 20 мл уксуса, 20 мл кунжутного масла, 4 г кориандра, 10 г соли, 10 г имбиря.



Способ приготовления:

Подготовить начинку: мясо вымыть и тщательно измельчить ножом. Из просеянной муки, яиц и воды замесить тесто. Разделочную доску посыпать крахмалом, положить на нее тесто и раскатать в блин. Нарезать этот блин на трапеции. Положить кусочек начинки у короткого основания трапеции, затем свернуть блинчик в рулет и сжать края. Приготовленные рулетики засыпать в кастрюлю с кипящим бульоном. Готовый суп разливают по пиалам и добавляют в каждую порцию немного печенки, квашеной капусты, креветок, кориандр, соевый соус, кунжутное масло и нарезанный соломкой лук-порей.

СУП СО СВИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЛАПШОЙ И КАПУСТОЙ

Состав:

500 г свинины, 500 г капусты, 300 г лапши, 40 мл рисовой водки, 70 г репчатого лука, 2 яйца, 2 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Капусту очистить от поврежденных листьев, вымыть, нарезать ломтиками и обжарить на сильном огне в течение 1,5 мин. Свинину мелко порубить, посолить, добавить мелко нарезанный лук, имбирь, взбитый яичный белок, и все перемешать. Из полученного фарша сформировать фрикадельки и варить до готовности в кипящей воде, затем вынуть. Вскипятить воду, добавить вино, соль и довести до кипения. Затем опустить в кастрюлю фрикадельки, обжаренную капусту и всыпать лапшу (на 7 мин).



СУП ИЗ СВИНОЙ ПЕЧЕНИ С ПОМИДОРАМИ И ЛУКОМ

Состав:

500 г свиной печени, 600 г помидоров, 120 г лука-порея, 100 г свиного жира, 2 г молотого черного перца, 40 мл соевого соуса, 100 мл кунжутного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свиную печень промыть, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть соевым соусом. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, удалить кожицу. Каждый помидор разрезать на 6 долек. Лук мелко нарезать. В разогретый свиной жир выложить помидоры, мелко нарезанный лук и обжарить в течение 4 мин, добавить соевый соус, соль и влить кипяток. Когда вода закипит, опустить печень и вновь вскипятить. Удалить накипь и варить 3 мин. Всыпать молотый черный перец и перед подачей на стол сбрызнуть кунжутным маслом.

СУП СО СВИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ОГУРЦОМ

Состав:

500 г свинины, 150 г свежих огурцов, 2 яйца, 2 г молотого имбиря, 2 г молотого черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину мелко нарубить, добавить яичный белок, мелко нашинкованный лук, имбирь, соль, немного воды. Полученный фарш хорошо перемешать. Огурец вымыть, нарезать дольками поперек. В кипящую воду опустить сформованные маленькие



фрикадельки. Когда они будут готовы, снять накипь, добавить огурец, соль, перец и довести до кипения.

СУП С ВЕТЧИНОЙ И ТЫКВОЙ

Состав:

500 г ветчины, 700 г тыквы, 50 г репчатого лука, 2 г молотого красного перца, 50 г свиного нутряного топленого жира, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Тыкву очистить, нарезать квадратиками. В кастрюле растопить свиной жир, положить в нее тыкву, посолить и обжарить на сильном огне, постоянно помешивая. Влить кипятка, опустить ветчину и варить до готовности. Положить мелко нарезанный лук, добавить перец.

СУП СО СВИНИНОЙ И СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ

Состав:

700 г свинины, 300 г свежих огурцов, 100 г репчатого лука, 120 мл соевого соуса, 100 мл кунжутного масла, 40 мл рисовой водки, 2 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину вымыть, нарезать тонкими ломтиками и варить на слабом огне, добавив лук, имбирь, соль, соевый соус, водку, кунжутное масло. Когда свинина сварится, ее выложить. Свежие огурцы вымыть, нарезать ломтиками поперек. Ломтики огурца



натереть солью и оставить на 14 мин. В кастрюлю влить 2 л кипятка, довести до кипения и опустить в нее свинину и огурцы. Снова довести до кипения и подавать.

СУП С ПОМИДОРАМИ

Состав:

500 г помидоров, 2 яйца, 20 мл раствора крахмала, 20 мл арахисового масла, 50 мл соевого соуса, 10 г лука-порей, 10 г имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать крупными ломтиками. Обжарить лук-порей и имбирь в высокой сковороде в разогретом масле на сильном огне. Добавить соевый соус и влить воду. Положить помидоры и довести до кипения. В конце влить раствор крахмала, взбитые яйца.

СУП С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ И ЯИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

Состав:

500 г свинины, 4 яйца, 1 кг пекинской капусты, 120 мл кунжутного масла, 14 мл соевого соуса, 14 г репчатого лука, 2 г молотого красного перца, 2 г тмина, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Капусту промыть и мелко нарезать. Яйца взбить. В сковороде перекалить кунжутное масло, обжарить измельченный лук, выложить



свинину и жарить 2 мин. В кипящую воду опустить поджаренную свинину, капусту и через 1,5 мин взбитые яйца, тмин; довести до кипения и проварить 1,5 мин.

СУП ГРИБНОЙ С КАПУСТОЙ

Состав:

100 г сушеных китайских грибов, 10 кочанчиков брюссельской капусты, 10 г соли, 25 мл рисовой водки, 1 л бульона, 250 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

Капусту – очистить, вымыть. Налить в кастрюлю масло и поставить на огонь. Засыпать капусту и влить бульон. Добавить предварительно замоченные и нарезанные соломкой грибы, водку и соль. Довести до кипения, добавить кунжутное масло и подавать на стол.

СУП ГРИБНОЙ СО СВИНИНОЙ И ЛАПШОЙ

Состав:

700 г свинины, 1,2 кг свежих грибов, 200 г лапши, 4 яйца, 500 г свежих огурцов, 28 мл соевого соуса, 2 г молотого имбиря, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Свинину вымыть и отварить целым куском. Готовое мясо нарезать ломтиками. Грибы и огурцы нарезать ломтиками. Яйца взбить. Довести до кипения бульон, засыпать в него лапшу,



опустить ломтики свинины, грибы, огурцы, имбирь, соевый соус и соль. После закипания влить тщательно взбитые яйца, сразу размешать и дать еще раз вскипеть.

СУП С ГОВЯДИНОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Состав:

300 г свежих шампиньонов, 120 г говядины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка топленого свиного жира, перец, соль, зелень укропа.

Для лапши:

1/3 стакана муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления:

Из мяса сварить бульон. Грибы измельчить и сварить в воде до готовности, процедить. Мясной бульон соединить с грибным, заложить подготовленные грибы, лапшу, поджаренные на жире коренья: морковь, петрушку, лук. Варить еще 10–15 мин. Затем посолить, поперчить. Перед подачей на стол в тарелки добавить кусочки мяса, заправить соусом и мелко нарезанной зеленью укропа.

СУП ОВОЩНОЙ С ГРИБАМИ

Состав:

300 г свежих грибов, 2 ст. ложки топленого свиного нутряного жира, 1 корень сельдерея, 1 корень пастернака, 1 луковица,



1 морковь, 10 горошин душистого перца, 5 картофелин, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Хорошо очищенные и промытые грибы, сельдерей, пастернак и морковь нарезать кубиками, лук кольцами, подрумянить все в жире, переложить в кастрюлю, посолить и варить. После закипания в суп положить ломтики картофеля. В конце добавить в мясной бульон специи. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Состав:

250 г грибов, 5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3–4 ст. ложки топленого свиного нутряного жира, 1/2 стакана соевого соуса, перец, корень галганта, соль, зелень укропа.

Способ приготовления:

Грибы очистить, промыть. Ножки отрезать, мелко порубить и поджарить на масле. Морковь, петрушку, лук нарезать соломкой и также поджарить. Шляпки грибов нарезать, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, залить водой и варить 40 мин. Затем добавить поджаренные ножки грибов и коренья, кубики картофеля. Посолить, поперчить, положить галгант и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить соевым соусом и посыпать зеленью укропа.



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Состав:

25 г сушеных грибов, 3 картофелины, 8 шт. чернослива, 1 луковица, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ломтика лимона, 10 г сахара, соль.

Способ приготовления:

Предварительно замоченные грибы отварить, затем мелко нашинковать. Бульон процедить, положить в него подготовленные грибы и добавить пассерованные на растительном масле муку и лук. После закипания добавить нарезанный ломтиками картофель, чернослив, ломтики лимона, сахар и варить до готовности.

СУП ГРИБНОЙ РИСОВЫЙ

Состав:

100 г сушеных грибов, 1/2 л воды, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого нутряного свиного жира, 3 ст. ложки риса, 4 ст. ложки соевого соуса, соль по вкусу, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа в воде; затем в этой же воде отварить. Отвар процедить, добавить мелко нарезанные грибы, нашинкованный и обжаренный на топленом жире лук, хорошо промытый рис и варить до готовности. Перед подачей к столу суп заправить соусом и мелко нарезанной зеленью петрушки.



БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Состав:

200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1 вареное яйцо, 2 ст. ложки кунжутного масла, перец.

Способ приготовления:

Грибы отварить, охладить, нарезать полукольцами, добавить пассерованный репчатый лук. Заправить растительным маслом с добавлением перца. Украсить яйцом.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ ОСТРЫЙ

Состав:

900 г грибов, 100 г моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2 г черного перца, 50 г сахара, 100 мл кунжутного масла, 10 мл уксусной эссенции или щепотка лимонной кислоты, соль.

Способ приготовления:

Очистить грибы от грязи, промыть. Нарезать дольками, опустить грибы в кипящую воду и варить 5–7 мин. Слить воду через дуршлаг, промыть под холодной водой. Очистить болгарский перец от семян и перегородок, нарезать мелкими шашечками. Очистить морковь, нарезать кружочками. Обжарить морковь с луком на масле, дать остыть. Заправить грибы смесью болгарского перца, жареной моркови, соли, чеснока, черного



перца (по вкусу), сахара, лимонной кислоты или уксуса. Дать настояться при комнатной температуре в эмалированной посуде.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ И КАРТОФЕЛЯ

Состав:

200 г шампиньонов, 2–3 картофелины, 1 головка репчатого лука, 100 г квашеной капусты, 3–4 ст. ложки кунжутного масла, уксус, сахар, соль.

Способ приготовления:

Картофель отварить, нарезать ломтиками, добавить нашинкованную капусту и рубленый лук, нарезанные жареные шампиньоны. Заправить уксусом, растительным маслом, сахаром, солью и перемешать.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРИБАМИ И РОСТКАМИ БАМБУКА

Состав:

20 г сушеных грибов, 20 г сушеных ростков бамбука, 30 мл кунжутного масла, 27 г моркови, 10 г имбиря, 10 мл рисовой водки, 30 мл соевого соуса (25 мл подается отдельно), 10 г сахара.

Способ приготовления:

Сырую морковь очистить, вымыть, фигурно нарезать и отварить до полуготовности. Имбирь нарезать соломкой. Замоченные грибы и ростки бамбука тщательно отжать от воды и нарезать ломтиками, добавить морковь, соль, сахар, выложить на сковороду, накрыв ее крышкой, и держать на огне до тех пор,



пока не испарится жидкость. После этого влить кунжутное масло и, периодически встряхивая сковороду, перемешать продукты, а затем переложить в фарфоровую миску, охладить и хранить в холодном месте.

Перед подачей на стол салат выложить горкой в салатник или на тарелку и посыпать имбирем.

ВИНЕГРЕТ ИЗ СВЕЖИХ ШАМПИНЬОНОВ

Состав:

300 г свежих шампиньонов, 3–4 свежих помидора, 1 яблоко, 1 морковь, 1 луковица, 3 ст. ложки кунжутного масла, сок 1/2 лимона, сахар, горчица, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Шампиньоны тщательно промыть, мелко измельчить и обжарить на кунжутном масле. Помидоры и яблоко нарезать кубиками, перемешать с охлажденными грибами. Соус приготовить из оставшегося масла, сока лимона, тертой моркови, репчатого лука. Продукты перемешать с соусом, посыпать зеленью.

ВИНЕГРЕТ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Состав:

200 г соленых грибов, 2 луковицы, 2 моркови, 1 свекла, 2 картофелины, 1 свежий огурец, 4 ст. ложки кунжутного масла, 2 ст. ложки лимонного сока или лимонной кислоты разведенной, листья салата, зелень петрушки и сельдерея.



Способ приготовления:

Грибы мелко нашинковать, лук, огурец, отваренную морковь, свеклу и картофель нарезать мелкими кубиками. Растительное масло смешать с лимонным соком или разведенной лимонной кислотой и залить подготовленные продукты. Винегрет разложить в пиалы на листья салата, украсить веточками петрушки и сельдерея.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ И СВЕЖЕЙ РЫБЫ

Состав:

150 г маринованных грибов, 2 рыбы, 1 стакан зеленого горошка, 4 ст. ложки соевого соуса, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 5 горошин перца, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Овощи, корни и специи опустить в подсоленный кипяток. Через 15–20 мин в отвар заложить очищенную и выпотрошенную рыбу и варить до готовности. Рыбу остудить, удалить кости, филе мелко порубить. Грибы нарезать дольками, смешать с зеленым горошком и рыбой, залить соусом. Украсить зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С СЕЛЬДЬЮ

Состав:

100 г сушеных грибов муэр, 3 сельди, 2 яйца сваренные вкрутую, 1 стакан соевого соуса, 1 луковица, уксус столовый, перец, соль, зелень петрушки.



Способ приготовления:

Грибы замочить в воде на 2 часа, затем отварить, откинуть на дуршлаг, крупно порубить. Филе сельди нарезать кубиками. Мелко нашинкованный лук обдать горячим раствором столового уксуса (1:1). Все продукты соединить с рубленым яйцом, посолить, поперчить и заправить соусом. Украсить листочками петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С СЕЛЬДЬЮ

Состав:

300 г грибов, 2 сельди, 2 свежих помидора, 2 луковицы, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 4 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка соевого творога, 1 соленый огурец, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Отваренные грибы, сельдь, помидоры, огурец, лук и яйцо мелко нарезать. Соус смешать с соевым творогом. Подготовленные продукты перемешать, уложить в салатницу. Украсить мелко рубленной зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ЯИЦ

Состав:

500 г свежих грибов, 5 желтков сваренных вкрутую яиц, 5 ст. ложек кунжутного масла, ароматизированный уксус, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:



Отваренные в подсоленной воде грибы откинуть на дуршлаг и нарезать крупными дольками. Желтки растереть с черным перцем, добавить растительное масло и уксус. Этой смесью залить грибы, слегка перемешать. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Состав:

208 г цветной капусты, 15 г сушеных грибов, 30 мл кунжутного масла, 1 г душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы замочить в воде на 2 часа, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Цветную капусту разобрать на соцветия.

Капусту вместе с грибами ошпарить кипятком, откинуть и тотчас же выложить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавить соль, отвар от бобов (20 мл), и жарить, периодически встряхивая сковороду. Кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем и процеженное, влить в продукты, продолжая встряхивать сковородку.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА

Состав:

20 г сушеных грибов, 40 г сушеных ростков бамбука, 15 мл кунжутного масла.

Для соуса:



15 мл кунжутного масла, 20 г сахара, 10 мл рисовой водки, 5 мл соевого соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы и ростки бамбука замочить в воде на 2 часа, затем тщательно отжать от воды и нарезать небольшими ломтиками. Перед подачей на стол грибы и бамбук опустить в кипящую воду. Когда вода снова закипит, продукты достать, еще раз тщательно отжать от воды и опустить на минуту в очень горячий фритюр из кунжутного масла, после чего откинуть, влить приготовленный соус и, встряхивая сковороду, перемешать.

Для приготовления соуса на сковороду налить кунжутное масло и сильно нагреть его на огне, затем положить сахар и, непрерывно помешивая, проварить до загустения, после чего добавить соевый соус, рисовую водку, соль и хорошо перемешать.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СОЕВОМ СОУСЕ

Состав:

500 г свежих грибов, 200 мл бульона, корица, гвоздика, перец, соль, зелень укропа или петрушки.

Для соуса:

15 мл кунжутного масла, 20 г сахара, 10 мл рисовой водки, 5 мл соевого соуса, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Грибы промыть, ошпарить кипятком, мелко нарезать, посолить, слегка обжарить, сложить в кастрюлю и залить бульоном и подготовленным соусом.



Для приготовления соуса на сковороду налить кунжутное масло и сильно нагреть на огне, затем добавить сахар и, непрерывно помешивая, проварить до загустения, после чего добавить соевый соус, рисовую водку, соль и хорошо перемешать.

Зелень петрушки или укропа связать в пучок и опустить в кастрюлю с грибами, положив также корицу и гвоздику. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить в умеренно нагретой духовке 1 час. В конце тушения пучок зелени удалить.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

Состав:

500 г свежих грибов, 2 ст. ложки топленого нутряного свиного жира, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень галгана, 1/4 кочана капусты, 6–8 картофелин, 2 ст. ложки томат-пюре, 1/2 стакана соевого соуса, 2 стакана воды, соль, зеленый лук, укроп.

Способ приготовления:

Грибы промыть, крупно нарезать и потушить в жире. Измельченные овощи пассеровать в жире 5–6 мин, залить водой и тушить до полуготовности, затем добавить кружочки картофеля и снова тушить. За несколько минут до готовности заложить тушеные грибы, томат-пюре, соевый соус и рубленую зелень.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Состав:



400 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. ложки топленого нутряного жира, 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана грибного отвара, 8 свежих помидоров, 1 стакан соевого соуса, 10 мл рисовой водки, соль по вкусу, зелень укропа.

Способ приготовления:

Грибы промыть, ошпарить, мелко нарезать и обжарить в масле вместе с нашинкованным луком, затем посыпать мукой, дать ей слегка подрумяниться, добавить отвар, соевый соус, рисовую водку, соль и тушить. Помидоры нарезать дольками, часть их смешать с грибами и потушить. Оставшиеся помидоры пожарить отдельно, уложить на грибы и украсить измельченным укропом или его стебельками.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ТЕСТЕ

Для теста:

200 г муки, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1/2 стакана молока, 20 г дрожжей, соль.

Для начинки:

200 г свежих некрупных грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, 5 свежих помидоров, 10 свежих килек или слабого посола, 100 г соевого творога.

Способ приготовления:

Продукты, предназначенные для приготовления теста, замесить, выдержать в теплом месте 50–60 мин. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, его нужно раскатать, выложить на противень, сбрызнуть кунжутным маслом и смазать томатом-



пюре. На середину пласта положить половинку помидора срезанной стороной кверху, вокруг помидора уложить целые или разрезанные пополам грибы, свернутые рулетом кильки и ломтики помидоров. Сверху равномерно расположить ломтики соевого творога. Грибы запекать в духовке в течение 15–20 мин на сильном жару. К столу подать в горячем виде.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Состав:

600 г свежих грибов, 4 ст. ложки кунжутного масла, 30 мл соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 15 мл бульона, 2 луковицы, 4 г имбиря, перец, соль, зелень укропа или петрушки.

Способ приготовления:

Грибы ошпарить кипятком, обсушить, нарезать, посолить и жарить, пока не выкипит большая часть сока, затем залить соусом из бульона, добавить соевый соус, рисовую водку и довести до готовности. При желании можно использовать имбирь, нарезанный лук, перец, петрушку (острых приправ лучше не использовать, так как без них лучше ощутим вкус и нежный аромат грибов).

ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

Состав:

500 г свежих грибов шампиньонов, 2 ст. ложки топленого нутряного жира, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 1 корень



петрушки, 4 г имбиря, 3–4 ст. ложки кунжутного масла, 10 г свиного сала, 4 г корицы, 20 г сахара, соль.

Способ приготовления:

Отобрать грибы среднего размера, промыть ножки, отделить от шляпок, мелко нарезать поперек волокон и тушить в жире вместе с измельченным корнем петрушки, добавить измельченный имбирь. Затем добавить отварной рис и сырое яйцо и перемешать. Шляпки грибов посолить, наполнить приготовленным фаршем и уложить в смазанную жиром огнеупорную посуду или форму, разместить кусочки сала, посыпать корицей, сахаром и запечь в духовке до легкого подрумянивания. К столу подать соевый соус, луковый или соус с хреном.

ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Состав:

500 г свежих грибов, 1 ст. ложка кунжутного масла, 1 соленый огурец, картофельное пюре, 4 г корицы, 4 г имбиря, соль, перец.

Способ приготовления:

Шампиньоны промыть, отрезать ножки, шляпки (целые) потушить в масле. Ножки грибов мелко порубить и тоже потушить, затем добавить картофельное пюре, перец, корицу, имбирь, соль и перемешать. Этой массой наполнить шляпки, на каждую положить по кусочку огурца.



ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ

Состав:

500 г свежих шампиньонов, 2–3 ст. ложки соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 4 г имбиря, 2–3 ст. ложки кунжутного масла, 200 г печеночного паштета, соль, зелень петрушки.

Способ приготовления:

Грибы промыть, ножки отделить от шляпок, порубить, пожарить в масле, затем добавить печеночный паштет, растертый в смеси из соевого соуса, водки, имбиря. Шляпки грибов наполнить приготовленным фаршем и тушить в духовке до готовности. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

СУДАК АРОМАТНЫЙ

Состав:

320 г судака, 30 г свиного сала, 30 мл соевого соуса (25 мл подается отдельно), 5 мл кунжутного масла, 25 г порошка ароматических специй.

Для маринада:

5 мл соевого соуса, 10 г свежего имбиря, 13 г зеленого лука, 10 г специй, 5 г соли.

Способ приготовления:



Филе судака без реберных костей и кожи нарезать небольшими ломтиками весом 20–25 г и мариновать. Для маринования ломтики рыбы кладут в посуду, добавляют имбирь, зеленый лук нарезанные соломкой, соль, порошок ароматических специй (в его состав входят, бадьян, душистый перец, имбирь, корица, укроп), вливают соевый соус и ставят в холодное место на 3–4 часа.

Маринованные ломтики рыбы жарить во фритюре, а затем охладить. При подаче на стол ломтики судака выложить горкой на тарелку.

СУДАК ФРИ

Состав:

182 г судака, 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 1/2 яйца, 10 г свежего имбиря, 10 г сухарей, 5 мл кунжутного масла, 1 г душистого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Порционные куски судака без кожи и костей (по одному на порцию) мариновать в течение 10–15 мин в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, мелкорубленным имбирем, а также молотым черным душистым перцем и солью.

Маринованные куски рыбы обвалить в муке, затем смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях, а затем жарить во фритюре. По готовности рыбу откинуть на сито, нарезать на кусочки и выложить на тарелку.



СУДАК, ЖАРЕННЫЙ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Состав:

200 г рыбы, 20 г крахмала, 1/4 яйца (белок), 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 13 г зеленого лука, 10 г свежего имбиря, 20 г сахара, 10 мл уксуса, 13 г лука репчатого.

Способ приготовления:

Филе судака без кожи и костей нарезать брусочками, смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарить во фритюре и откинуть на сито. Одновременно в отдельной кастрюле готовят смесь. В состав этой смеси входят: рисовая водка, уксус, крахмал, разведенный холодной водой (1:2), незаправленный бульон (20 мл), соль, сахар, мелко рубленные имбирь, репчатый лук и зеленый лук, нарезанный дольками длиной 2–3 см.

На сковороду, где жарилась рыба, оставив на ней немного жира, вылить подготовленную смесь, которую проварить до загустения, непрерывно помешивая. В загустевшую смесь положить рыбу и, встряхивая сковороду, перемешать с соусом, после чего влить растопленное свиное сало.

СУДАК ПО-КИТАЙСКИ

Состав:

192 г судака, 20 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 1/4 яйца (белок), 10 г свежего имбиря, 10 г сухарей, 5 мл кунжутного масла, душистый перец, соль.



Способ приготовления:

Порционные куски филе судака без кожи и костей (1 кусок на порцию) мариновать в течение 10–15 мин в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, мелко рубленным имбирем, молотым душистым перцем и солью. Затем куски рыбы запанировать в муке, смочить взбитым яйцом и снова панировать в сухарях, а затем жарить во фритюре. Готовую рыбу откинуть на сито, нарезать на кусочки и положить в тарелку.

ОКУНЬ, ЖАРЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

Состав:

1 кг окуня (2 шт.), 300 г свинины, 200 г отварных грибов, 100 г чесночного стебля, 50 мл соевого соуса, 20 мл рисовой водки или водки, настоянной на цедре лимона, 10 г сахара, 50 г лука репчатого, 2 г имбиря, 500 мл кунжутного масла, 10 г арахисового масла, 50 г пшеничной муки, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Рыбу вымыть, очистить, сделать ножом насечки на спинной части, натереть солью и оставить на 14 мин. Муку развести водой. В разогретой сковороде нагреть масло до 150°C, положить рыбу, смазанную разведенной мукой, и жарить до образования желтой корочки. Снять рыбу со сковороды на сито.

Свинину вымыть и нарезать ломтиками. Измельчить чесночный стебель. В масле, оставшемся от рыбы, обжарить нарезанный лук, чесночный стебель, имбирь, свинину. Затем опустить рыбу, добавить водку, соевый соус и жарить на сильном огне 2 мин. Когда рыба потемнеет, влить бульон с грибами, чтобы он полностью



покрывал рыбу, и довести до кипения. Положить сахар, тушить на слабом огне 14 мин, сбрызнуть арахисовым маслом и подавать к столу.

КАРП, ЖАРЕННЫЙ ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

Состав:

1 кг карпа, 200 г сахара, 100 мл уксуса, 200 г крахмала, 200 мл рисового вина, 40 мл. соевого соуса, 10 г соли, 40 г лука-порей, 40 г имбиря, 400 мл кипятка.

Способ приготовления:

Рыбу очистить, выпотрошить, по бокам нанести сквозные прорезы. Покрыть ее панировочным составом из крахмала, и жарить в сковороде с раскаленным маслом. Чтобы получилось нежное мясо, нужно уменьшить огонь и жарить до готовности. Выложить на блюдо. Приготовить кисло-сладкий соус: смешать соевый соус, соль, сахар, уксус, вино, лук-порей, имбирь, крахмал и добавить немного воды. Влить соус на сковороду с оставшимся маслом после жарки карпа, довести до кипения, вылить на рыбу и сразу же подать к столу.

КАРП, ЖАРЕННЫЙ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Состав:

1 кг карпа, 15 г соли, 30 мл уксуса, 150 мл томатного соуса, 80 г сахара, 150 г крахмала, 150 мл бульона, 30 мл кунжутного масла, 100 г свиного жира, 30 мл рисового вина, 15 г чеснока, 600 мл растворенного в воде крахмала.



Способ приготовления:

Карпа очистить, выпотрошить, разрезать на кусочки, нанести на каждый кусочек сетку надрезов и покрыть смесью вина, соли и крахмала, стряхнув лишний крахмал. Поставить сковороду на сильный огонь, растопить свиной жир до кипения и положить рыбу кожей вниз. Жарить во фритюре до готовности, а затем выложить на блюдо. Приготовить соус. Смешать в миске уксус, сахар, томатный соус, бульон и раствор крахмала. Снова поставить сковороду на огонь. Обжарить чеснок, затем добавить смесь приправ и кунжутное масло. Полить рыбу приготовленным соусом.

КАРП АРОМАТНЫЙ С МУЧНОЙ ПОДЛИВОЙ

Состав:

500 г карпа, 10 мл рисовой водки или крепленого десертного вина, 5 г сахара, 40 г топленого свиного нутряного сала, 2 г молотого имбиря, 25 г пшеничной муки, 10 г арахисового масла.

Способ приготовления:

Карпа очистить, тщательно промыть, сделать ножом надрезы поперек (шириной 1 см) до костей. Отварить рыбу в кипящей воде и вынуть. После этого надрезы должны раскрыться. Приготовить подливу. Пассированную муку залить кипятком, довести до кипения и варить 7 мин, затем процедить. Растопить в сковороде свиное сало и влить разведенную небольшим количеством кипятка муку, десертное вино, сахар. Когда смесь загустеет, влить 1/2 л кипятка и довести до кипения. Опустить рыбу и тушить на слабом огне, пока подлива слегка не загустеет, затем рыбу



выложить, а подливу тушить на слабом огне до сильного загустения. При подаче сбрызнуть рыбу арахисовым маслом, залить подливой и посыпать имбирем.

ТРЕСКА, ЖАРЕННАЯ В ТОМАТНОМ СЛАДКОМ СОУСЕ

Состав:

1 кг трески, 3 яйца, 200 г маисовой муки, 100 г свиного жира, 30 мл кунжутного масла, 120 г мелко нарубленной рыбы, 60 г мелко нарубленного имбиря, 14 мл уксуса, 30 г сахара, 60 мл томатного соуса, 30 г маисового крахмала, 30 мл коньяка.

Способ приготовления:

Треску очистить, выпотрошить, нарезать тонкими узкими полосками. Жир хорошо разогреть. Яйцо взбить, обмакнуть в него кусочки рыбы, затем обвалять их в муке. Жарить в разогретом жире в течение 4 мин.

Приготовить соус: растительное масло разогреть, измельченную рыбу, имбирь обжарить в течение 7 мин. Крахмал смешать с сахаром, уксусом, томатным соусом, добавить коньяк, все хорошо перемешать до получения пасты. Можно добавить немного воды. Эту пасту вылить на измельченную рыбу и варить в течение 7 мин до загустения соуса. Затем добавить соус к треске и тушить на слабом огне 2 мин.

ТРЕСКА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Состав:

300 г трески, 1 яйцо, 60 г маисовой муки, 50 г свиного жира.



Способ приготовления:

Рыбу нарезать тонкими узкими полосками. Жир хорошо разогреть. Яйцо взбить, обмакнуть в него подготовленные кусочки рыбы, затем обвалять их в муке. Жарить в разогретом жире в течение 4 мин, затем уменьшить огонь, добавить кисло-сладкий соус и тушить еще 2 мин.

КАМБАЛА С ЛУКОМ И КИНЗОЙ

Состав:

1 кг камбалы, 100 г мяса, 100 г кинзы, 5 яиц, 2 ст. ложки топленого свиного жира, 1 л мясного бульона, 100 г репчатого лука, 4 г молотого имбиря, 30 мл рисовой водки или водки, настоянной на лимонной цедре, 20 мл уксуса, 120 г пшеничной муки, 50 мл арахисового масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Камбалу очистить, выпотрошить, снять кожу, нарезать на кубики и обвалять их в муке. Приготовить кляр: яйца взбить, лук нарезать соломкой, измельчить кинзу. Растопить в сковороде свиное сало, обжарить в нем рыбные кусочки, обмакнув в кляр. Когда они приобретут золотистый цвет – достать шумовкой на сито.

Приготовить соус.

В другой сковороде на небольшом количестве растительного масла обжарить ломтики мяса, лук, имбирь, добавить бульон, водку, соль и довести до кипения. Положить поджаренную камбалу и тушить под крышкой на слабом огне 14 мин. В конце



вливать уксус, сбрызнуть камбалу арахисовым маслом и подать, посыпав луком и кинзой.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ

Состав:

500 г рыбы, 125 г свежих шампиньонов, 3 ст. ложки кунжутного масла, 600 мл растворенного в воде крахмала, 10 мл рисовой водки, 50 мл бульона, 1 ст. ложка свиного жира, 1 луковица, 30 мл соевого соуса, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления:

Камбалу разделать, снять кожицу, нарезать кусочками, промыть в холодной воде и покрыть смесью вина, соли, перца и крахмала, стряхнув лишний крахмал. Поджарить на кунжутном масле до образования золотистой корочки, после чего добавить немного бульона и тушить до готовности. Измельченный лук пожарить на растительном масле. Шампиньоны нашинковать, обжарить, добавить жир и прогреть при 60–70°C. Все смешать, полить соевым соусом, посыпать зеленью петрушки.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Состав:

4 камбалы средней величины, 400 г свежих грибов, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки кунжутного масла, 500 мл растворенного в воде крахмала, 2 ст. ложки жира, ароматизированный уксус, соль, зелень укропа или петрушки.



Способ приготовления:

Рыбу почистить, заправить уксусом и солью, дать постоять 1 час, затем запанировать в растворенном в воде крахмале и жарить, подрумянивая с обеих сторон. Грибы промыть, нарезать, добавить нашинкованный лук, тонкие ломтики огурца и поджарить в жире. Рыбу выложить на блюдо, сверху разместить жареный лук, затем грибы и соленые огурцы. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В КЛЯРЕ

Состав:

1 кг мяса креветок, 6 яиц, 100 г муки, 50 г крахмала, 50 мл рисовой водки или крепленого десертного вина, 4 г молотого черного перца, 100 г лука-порея, соль по вкусу, 300 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

Креветки очистить, вымыть, мясо разделить на части и выложить в посуду. Посолить, добавить мелко нарезанный лук-порей, вино, молотый перец и перемешать. Приготовить кляр. Смешать взбитые яйца, муку, крахмал с небольшим количеством воды, после чего влить эту смесь в посуду с креветками. В разогретую сковороду влить кунжутное масло, нагреть до 140°C, выложить креветки в кляре и жарить до готовности.

КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ

Состав:



500 г креветок, 500 г свинины, 15 г соли, 5 г имбиря, 100 мл рисовой водки, 100 г яичного белка, 500 г свиного жира, 15 мл кунжутного масла, 15 г растворенного в воде крахмала, 250 мл бульона.

Способ приготовления:

Подготовить свинину и креветки. Затем выложить их в разную посуду. Разделить поровну вино, соль, яичный белок, раствора крахмала, влить к свинине и креветкам, перемешать. Нагреть сковороду, положить свиной жир и хорошо разогреть. Жарить свинину и креветок до разделения на отдельные кусочки. Затем вынуть и слить почти весь жир. Снова поставить сковороду на огонь и разогреть. Добавить вино, соль, немного бульона. Довести до кипения и влить раствор крахмала. Засыпать обжаренные креветки и свинину. Подавать, сбрызнув кунжутным маслом.

КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Состав:

100 г консервированных креветок, 2 яйца (белки), 30 г свиного сала, 20 г муки.

Способ приготовления:

Креветок очистить от панциря и нарезать крупными кусочками. Во взбитые яичные белки, осторожно помешивая, всыпать муку. Кусочки креветок погрузить в смесь из взбитых белков и муки, а затем опустить в жир и обжарить до образования золотистой корочки, после чего откинуть на сито и выложить горкой на тарелку.



КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Состав:

500 г креветок, 300 г свежих помидоров, 40 г яичного белка, 20 г крахмала, 40 мл вина, соль по вкусу, 2 г имбиря, 200 г свиного жира.

Способ приготовления:

Креветки очистить, вымыть. Приготовить панировочный состав: смешать в миске яичный белок, крахмал и соль. В смесь засыпать креветки и хорошо обвалять. Разогреть в сковороде свиной жир, положить креветки и жарить до готовности, откинуть на сито. Слить со сковороды жир, влить вино, добавить соль и мелко нарезанные помидоры. Выложить к этим продуктам креветки и обжарить в течение 1–2 мин.

КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ С ИМБИРЕМ

Состав:

500 г креветок, 20 г имбиря, 250 мл кунжутного масла, 70 г яичного белка, 250 г крахмала, соль по вкусу, 10 мл рисовой водки или десертного крепленого вина, 5 г черного перца.

Способ приготовления:

Креветки очистить, промыть и разрезать на 4 части каждую. Приготовить густой панировочный состав: смешать крахмал, яичный белок, водку, имбирь, соль. Окунуть креветки в этот состав и жарить на разогретой сковороде в не очень горячем масле. Креветки должны затвердеть, но оставаться сырыми внутри, затем их откинуть на сито. Разогреть сковороду, довести масло



до кипения, снова засыпать креветок и жарить до готовности. Отдельно подать смесь соли и перца.

КРЕВЕТКИ ФРИ

Состав:

200 г консервированных креветок, 30 г свиного жира, 10 г крахмала, 1/4 яйца (белок).

Способ приготовления:

Креветки очистить от панциря и нарезать ломтиками. Затем их смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарить во фритюре и откинуть на сито. Готовые креветки выложить горкой на тарелку.

КРЕВЕТКИ, ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА

Состав:

30 г сушеных креветок, 100 г сушеных ростков бамбука, 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 10 г крахмала.

Способ приготовления:

Креветок тщательно отжать от воды. Подготовленные ростки бамбука нарезать ломтиками, ошпарить кипятком, после чего откинуть на сито и немедленно выложить на сковороду, влить заправленный бульон (20 мл), довести до кипения. После этого снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.



КРЕВЕТКИ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ

Состав:

1 кг креветок, 140 г репчатого лука, 140 г крахмала, 6 яиц, 140 мл соевого соуса, 140 г топленого свиного нутряного жира, 20 мл уксуса, 30 мл рисовой водки или крепленого десертного вина, 4 г имбиря, 1 л кунжутного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Креветки очистить, вымыть, нарезать каждую на 3 части. Натереть солью и оставить просаливаться на 14 мин. Взбить яичные белки и смешать с крахмалом, разведенным небольшим количеством воды. Приготовить соус: смешать уксус, соевый соус, соль, водку и воду. В разогретую сковороду влить растительное масло, нагреть до 170°C, опустить в него креветки и жарить до золотистого цвета, вынуть и дать маслу стечь. В другой сковороде растопить свиной жир, обжарить в нем лук и имбирь, опустить креветок и влить приготовленный соус. Перемешать и тушить 4 мин. Подавать, сбрызнув кунжутным маслом.

КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Состав:

200 г консервированных креветок, 25 г томат-пасты, 15 г сушеных ростков бамбука, 1/2 яйца (белок), 10 г крахмала, 30 г свиного сала, 5 мл соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 10 г сахара.

Способ приготовления:

Креветок очистить от панциря, нарезать ломтиками, смочить в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1),



жарить во фритюре и откинуть на сито. Ростки бамбука нарезать ломтиками, ошпарить кипятком и также откинуть на сито.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить томат-пасту и прожарить ее, встряхивая сковороду, а потом вылить подготовленную смесь из незаправленного рисового бульона (20 мл), рисовой водки, соевого соуса, крахмала, разведенного водой (1:2), сахара и соли. При неоднократном встряхивании сковороды смесь проварить до загустения, после чего положить ростки бамбука, креветок и, продолжая встряхивать сковороду, влить растопленное свиное сало.

КАЛЬМАР, ОБЖАРЕННЫЙ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Состав:

1 кг кальмаров, 120 г лука-порея, 120 г нутряного топленого свиного жира, 70 мл рисовой водки или крепленого десертного вина, 120 г чесночного стебля, 40 г чеснока, 20 мл уксуса, 200 г арахисового масла, 150 г крахмала, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмаров вымочить в холодной воде, промыть и снять пленку. Нарезать на квадратные кусочки размером не более 3 см. Приготовить соус: измельчить чесночный стебель и лук-порей. Смешать нарезанный чесночный стебель, дольки чеснока, лук-порей, соль, уксус, вино, кипятком и разведенный небольшим количеством холодной воды крахмал. Затем отварить кальмара в течение 2 мин в кипящей воде, вынуть и дать стечь воде.



Обжарить кальмаров в свином жире на сильном огне в течение 2 мин. В другой сковороде перекалить масло и опустить в него кальмара, несколько раз перевернуть и влить соус.

КАЛЬМАРЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

Состав:

500 г кальмаров, 80 г репчатого лука, 180 г сельдерея, 50 мл соевого соуса, 5 г молотого душистого перца, 10 мл уксуса, 10 мл рисовой водки, 20 г свежего имбиря, 80 мл кунжутного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления:

Кальмаров вымочить в холодной воде, промыть и снять пленку, нарезать соломкой и проварить в кипящей воде 2,5 мин. Выложить на сито. Нарезать соломкой репчатый лук, сельдерей и проварить в кипящей воде 1 мин. Затем опустить в холодную кипяченую воду на 1 мин, вынуть, дать воде стечь. Кунжутное масло перекалить, обжарить в нем бланшированный лук и сельдерей, имбирь, опустить кальмары и сельдерей и жарить 7 мин на умеренном огне. Добавить уксус, водку, перец, соль, соевый соус, перемешать.

КАЛЬМАР ПО-ПЕКИНСКИ

Состав:

500 г кальмаров, 50 г репчатого лука, 20 г свежего имбиря, 20 г чеснока, 40 г крахмала, 30 мл рисовой водки или коньяка, 30 г



свежего огурца, 80 мл бульона, соль по вкусу, 500 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

Кальмаров вымочить в холодной воде, промыть и снять пленку, разрезать на две полосы от головы до хвоста. На обеих полосах сделать надрезы елочкой через каждые 2 см. Затем перпендикулярно к их концам сделать надрезы так, чтобы получились кусочки длиной 4 см, шириной 2 см. Окунуть эти кусочки в кипящую воду и вынуть, как только они завернутся. Обжарить кусочки кальмара на сковороде в кипящем кунжутном масле 2 мин. В отдельной сковороде раскалить масло и влить в него приготовленную приправу из нарезанного лука, долек чеснока, соли, разведенного крахмала, водки, долек огурца и бульона. Довести до кипения и опустить в сковороду кусочки кальмара так, чтобы они равномерно покрылись подливой. Через пару секунд вынуть и подавать.

БЛЮДА ИЗ РИСА

РИС ОТВАРНОЙ

Состав:

На 1 кг риса требуется 6 л воды.

Способ приготовления:

Промыть рис и всыпать в кастрюлю с холодной водой.



Варить на сильном огне до размягчения риса, после чего вынуть и выложить в дуршлаг, обернутый марлей. Завязать четыре угла марли в мешочек, закрыв таким образом рис, и варить на пару 30 мин.

По этому рецепту готовят рис на севере Китая, так как в нем сохраняется больше питательных веществ.

РИС, ЖАРЕННЫЙ С МЯСОМ И КРЕВЕТКАМИ

Состав:

200 г отварного куриного мяса, 150 г мяса креветок, 800 г сваренного на пару риса, 6 яиц, 80 г репчатого лука, 30 мл рисовой водки, 30 г крахмала, 30 г соли, 180 г изюма, 50 мл арахисового масла, 60 г топленого свиного нутряного жира.

Способ приготовления:

Сварить рис на пару и охладить. Подготовить продукты: в миску разбить яйца, отделить белок и часть его перемешать с мясом креветок. Куриное мясо нарезать тонкой соломкой длиной 2,5 см. К мясу креветок добавить соль, крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, тщательно перемешать. Вымыть и просушить изюм. Нагреть кастрюлю, растопить в ней свиной жир и выложить в него мясо креветок. Обжарить и выложить на сито.

В сковороде обжарить мелко нарезанный лук и вынуть его. В оставшееся масло влить яйца, поджарить, непрерывно помешивая, добавить рис, рисовую водку, посолить и жарить на слабом огне, постоянно помешивая. Когда почувствуется аромат, добавить мясо креветок, куриное мясо, изюм, перемешать и подавать.



РИС, ЖАРЕННЫЙ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ

Состав:

1 кг отварного риса, 400 г отварного мяса, 120 мл кунжутного масла, 4 яйца, 40 г зелени, 80 г репчатого лука, соль по вкусу

Способ приготовления:

Предварительно отварить рис и мясо. Разогреть на сковороде масло, добавить рис, обжаривать в течение 7 мин, помешивая. Добавить мясо, зелень, соль, взбитые яйца и размешать, перед подачей на стол посыпать луком.

РИСОВЫЕ ПЫШКИ

Состав:

250 г риса, 750 мл молока, 2 яйца, 2 ст. ложки крахмала, 2 г корицы, свиной жир, соль.

Способ приготовления:

В кипящее молоко всыпать хорошо промытый рис, варить до готовности, снять с огня, добавить соль, 2 яичных желтка и крахмал, ввести взбитые белки. Рисовую массу брать ложкой, сначала обваливать во взбитом желтке, а затем посыпать корицей. Жарить на сковороде в жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.



РИС, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Состав:

На 1 кг риса берут 1,15 л воды. (Овощи по вашему вкусу.)

Способ приготовления:

Овощи вымыть, нарезать мелкими кубиками и обжарить в свином жире на сильном огне. Затем добавить кипятка и всыпать промытый рис. Довести до кипения, помешать. Как только рис разбухнет, закрыть крышкой и тушить 7–8 мин.

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (ЦЗЯОЦЗЫ) И БЛЮДА ИЗ МУКИ

ЦЗЯОЦЗЫ ОТВАРНЫЕ

Состав:

Для теста:

65 г пшеничной муки, 40 мл воды.

Для фарша

Первый вариант:

120 г свинины, 10 г соевой пасты, 38 г капусты, 13 г зеленого лука, 30 мл соевого соуса, 5 мл кунжутного масла, 10 г имбиря, 10 г свиного сала.

Второй вариант:



125 г курицы или 60 г свинины, 3 г сушеных трепангов, 6 г сушеных креветок, 5 г сушеных ростков бамбука, 13 г лука, 10 г имбиря, 10 г свиного сала, 30 мл соевого соуса, 10 г соевой пасты, 5 мл кунжутного масла.

Способ приготовления:

На стол или в посуду, удобную для замешивания теста, насыпать просеянную муку, сделать в ней углубление, в которое влить холодную воду и замесить довольно крутое тесто. Приготовленное тесто оставить на 20–30 мин, чтобы оно легче раскатывалось; после этого скатать жгут диаметром 1–2 см и нарезать на небольшие кусочки (по 10 г). Каждый кусочек теста раскатать в виде крупной лепешки. На лепешку положить фарш (15 г) и соединить концы лепешки.

Пельмени отварить в кипящей воде до готовности. Отдельно подать соевый соус, уксус, горчицу и дольки неочищенного чеснока.

Приготовление фарша

Первый вариант:

Мякоть свинины нарезать на куски и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное мясо смешать с соевым соусом, кунжутным маслом, соевой пастой, свежей капустой мелко нарубленной, мелко нарубленным имбирем, зеленым луком и солью.

Второй вариант:

Филе сырой курицы или свинины пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. После этого в массу добавить мелко



нарубленные трепанги, креветки, ростки бамбука, свежий имбирь, зеленый лук, соевый соус, соевую пасту, кунжутное масло и хорошо перемешать.

ЦЗЯОЦЗЫ ЖАРЕННЫЕ

Состав:

1 кг муки, 500 г свинины, 100 г арахисового масла, 7 г соли, 7 г имбиря молотого, 240 г репчатого лука, специи.

Способ приготовления:

Приготовить начинку: мясо вымыть, мелко нарубить, лук мелко нашинковать; добавить соль, специи, имбирь и тщательно перемешать с мясом. Приготовить тесто из теплой воды (600 мл воды на 1 кг муки). Слепить пельмени, оставив в шве отверстие. В этом случае пельмени хорошо прожарятся. В нагретую и смазанную маслом сковороду выложить пельмени швом вверх. Залить водой и закрыть крышкой. Как только вода выкипит, залить водой снова и жарить до полного ее испарения. Влить немного растительного масла, закрыть крышкой и жарить на слабом огне 4–5 мин.

ЦЗЯОЦЗЫ, ЖАРЕННЫЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ СВИНИНЫ, КАПУСТЫ И СЕЛЬДЕРЕЯ

Состав:

500 г пшеничной муки, 600 г свинины, 300 г свиного жира, кипятка, 200 г сельдерея, 400 г капусты, 10 г имбиря, 10 г соли, 40 мл арахисового масла.



Способ приготовления:

Подготовить начинку: прокрутить через мясорубку свинину, измельчить капусту и сельдерей. Приготовить тесто. Просеять муку и постепенно доливая кипяток, замесить густое тесто. Затем скатать тесто в жгут и разрезать на ломтики, после чего каждый ломтик раскатать в тонкий блин. Положить начинку, сложив блинчик пополам, обжать края. Пельмени должны получиться в форме полумесяца. Жарить пельмени на разогретом свином жире на среднем огне до золотисто-коричневого цвета, а затем добавить немного воды, закрыть и тушить, пока жареная корочка не размягчится.

ЦЗЯОЦЗЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СВИНИНЫ, КРЕВЕТОК И ГРИБОВ

Состав:

450 г свинины, 450 г пшеничной муки, 80 г мяса креветок, 20 г отварных грибов, 2 яйца, 10 мл рисовой водки, 4 г имбиря, 5 мл арахисового масла, 5 г репчатого лука, 5 г соли.

Способ приготовления:

Подготовить начинку: мясо креветок промыть, дать стечь воде, свинину промыть, высушить, нарезать тонкой соломкой, грибы отварить и нарезать кубиками; все смешать, добавить немного воды, водки, измельченного лука, имбиря, сахара, соли, перемешать, сбрызнуть арахисовым маслом. Приготовить тесто: разбить в муку яйца, добавив 80 мл воды. Накрыть влажной тряпочкой и дать постоять 14 мин. Тесто раскатать, вырезать блинчики, как для пельменей. В центр каждого блинчика положить начинку и соединить края. В кипящую воду опустить пельмени и



варить, помешивая. Когда пельмени всплывут, добавить немного холодной воды и довести до кипения. Вынуть на сито и подавать горячими.

ЦЗЯОЦЗЫ ГРИБНЫЕ

Для теста:

1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1/3 стакана воды, соль.

Для фарша:

500 г свежих грибов или 100 г сушеных грибов, 2 луковицы, 10 г соевой пасты, 30 мл соевого соуса, 5 мл кунжутного масла, 10 г имбиря, 10 г свиного сала, перец, соль.

Способ приготовления:

Свежие грибы промыть и отварить, сушеные предварительно замочить на 2–3 часа, затем отварить, откинуть на дуршлаг, мелко порубить. Измельченные грибы смешать с соевым соусом, кунжутным маслом, соевой пастой, мелко нарубленным имбирем, свиным салом, луком и солью. Все перемешать.

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и отставить на 30–40 мин. Из теста и грибного фарша сформовать пельмени, отварить их в подсоленной воде. На стол подать с соевым соусом.

ЦЗЯОЦЗЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ СВИНИНЫ И РЫБЫ

Состав:



100 г жирной свинины, 550 г пшеничной муки высшего сорта, 450 г филе судака, 50 г соли, 50 мл арахисового масла, 100 г лука-порея.

Способ приготовления:

Замесить тесто для пельменей из муки и воды, сформировать блинчики диаметром 6 см.

Подготовить начинку: снять с судака филе, мелко нарубить. Свинину промыть и тоже мелко нарубить. Все перемешать. Выложить фарш в миску, порциями добавить холодную воду и перемешать в одном направлении. Когда фарш впитает всю воду, добавить арахисовое масло, также порциями, помешивая в одном направлении., добавить мелко нарезанный лук-порей, и перемешать. В блинчики завернуть начинку. Вскипятить воду, осторожно опустить пельмени и, как только они всплывут, накрыть крышкой кастрюлю и варить 3 мин. Затем влить немного холодной воды и варить до готовности. Подавать горячими.

КЛЕЦКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

Состав:

350 г муки, 30 г сухих дрожжей, 100 мл воды, 250 г рубленого мяса, 10 мл коньяка, 20 г суповой зелени, 20 г сахара, 5 г соли, 30 мл кунжутного масла, 5 г молотого имбиря, 7 г кукурузного крахмала (для начинки).

Способ приготовления:

Замесить тесто, раскатать его. Прикрыть влажной салфеткой, положить небольшую тарелку сверху и поставить на 2 часа



подходить при комнатной температуре. Затем еще раз вымесить и раскатать в жгут диаметром 5 см; разрезать на куски длиной 4 см и каждый кусок раскатать в кружок диаметром 8 см. На каждый кружок положить начинку и сформировать клецки. В кастрюлю налить немного воды, натянуть в ней полотняную салфетку и расположить клецки. Прикрыть крышкой и тушить на пару в течение 20 мин.

БЛИНЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

Состав:

500 г кукурузной муки, 80 г репчатого лука, 120 мл арахисового масла, 300 мл кунжутного масла, 10 г соли.

Способ приготовления:

Замесить кукурузное тесто (консистенции киселя), добавить арахисовое масло, измельченный лук, посолить. Все перемешать и жарить блины на кунжутном масле до золотистого цвета.

БЛИННАЯ СОЛОМКА С МЯСОМ И ШПИНАТОМ

Состав:

500 г муки, 50 г мяса, 50 г шпината, 50 г лука, 1,5 г молотого имбиря, 30 мл соевого соуса, 50 г арахисового масла, 4 г соли.

Способ приготовления:

Мясо вымыть, нарезать соломкой и обжарить со шпинатом, мелко нарезанным луком, имбирем. Добавить соевый соус, посолить, все перемешать и жарить в течение 14 мин. Замесить



тесто, испечь большой блин и нарезать его соломкой. Добавить в сковороду с мясом нарезанную блинную соломку и тушить, накрыв крышкой, 14 мин. Сбрызнуть арахисовым маслом.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Состав:

200 г соленых грибов, 1 стакан муки, 1–2 луковицы, 2 ст. ложки кунжутного масла, 1 белок сырого яйца, 4 г имбиря, перец, соль, зелень петрушки.

Для теста:

3 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, сахар, соль.

Способ приготовления:

Грибы промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде, затем отцедить, нашинковать, пожарить в масле, добавить слегка обжаренный в масле нарезанный лук, имбирь, перец, зелень петрушки и перемешать. Из муки, яйца, молока, соли и сахара приготовить тесто, поджарить блинчики, уложить на них грибную начинку, завернуть, смочить яичным белком и жарить в масле.

БЛИНЧИКИ ИЗ ЯИЦ И ГРИБОВ

Состав:

200 г соленых грибов, 4 яйца, 2 ст. ложки крахмала, 1 стакан воды, 50 г копченой корейки, 1 луковица, 20 г сахара, 4 г корицы, 4 ст. ложки кунжутного масла, соль.

Способ приготовления:



Грибы, лук и копченую корейку очень мелко нарезать, потушить, охладить, добавить яйца, крахмал, воду, сахар, корицу, соль и перемешать. Из приготовленной массы жарить в растительном масле блинчики.

