

Илья Мельников

Китайские блюда



Кулинария

Илья Мельников
Китайские блюда

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Китайские блюда / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22133-8

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

ISBN 978-5-457-22133-8

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Кухни разных провинций Китая	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Илья Мельников Китайские блюда

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

Наиболее популярен рис. Во многих местах рисовая каша, приготовленная различными способами, заменяет хлеб. Ни один прием пищи не обходится без каши. Ее варят из гаоляна, кукурузы, проса. Из риса варят сухую рассыпчатую кашу (дань) и очень жидкую (дамичжоу), которую китайцы очень любят и употребляют только на завтрак.

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

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

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

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

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

Для многих блюд используется мясо домашней птицы, особенно кур и уток. Их готовят различными способами с употреблением разнообразных соусов, крахмала, приправ и специй. Особенно любимым кушаньем является утка, целиком обжаренная в растительном масле, иногда слегка подкопченная, предварительно вымоченная в остром соевом соусе и подкрашенная в ярко-красный цвет.

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

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

Едят китайцы три раза в день. Традиционное время обеда – ровно в полдень.

При всем разнообразии блюд китайской национальной кухни пища китайцев отличается простотой и однообразием. Обилие изысканных блюд, которые подаются в ресторанах и на званых обедах, приготовленных из всего, что растет, бегают, плавают и летает, не представляет народной китайской еды. Эта еда банкетная, деликатесная, которую простые люди едят лишь в дни свадеб и праздников.

Национальная кухня Китая делится на ряд местных кухонь, которые различаются между собой очень резко способами приготовления отдельных блюд 14 кухонь, среди них пекинская, кантонская, сычуаньская, шанхайская и др.

Кухни разных провинций Китая

Китай – страна с множеством этнических групп, поэтому, неудивительно, что каждый ее район отличается своим климатом, историей, обычаями и продуктами. Отсюда и особенности региональных кухонь. Так, для юга Китая характерны сладкие блюда, именно там в основном производят сахар, а северные районы отличаются солеными блюдами – здесь добывают соль. Провинции Цзянсу и Чжэцзян находятся поблизости от моря в низине, где много рек и озер, поэтому их кухни славятся разнообразием и обилием блюд из морских и речных продуктов. Пекин, Тяньцзинь и другие центры на севере Китая известны ресторанами, где угощают жареными на открытом огне или масле мясными блюдами. В Гуанчжоу, Шанхае и других портовых городах традиционные способы приготовления пищи чаще сочетаются с западными.

Китайские кулинары выделяют четыре основные кулинарные школы, которые происходят из пяти провинций: Шаньдун, Сычуань, Цзянсу, Чжэньцян и Гуандун. Эти школы в свою очередь подразделяются на двадцать самых известных стилей кулинарии – пекинский, шанхайский, хэнаньский, хубэйский, мусульманский, вегетарианский и т. д. Кроме того, существует великое множество местных кухонь. Практически в каждом городе или сельском районе Китая хранят секреты приготовления блюд, которые характерны только для данной местности. Китайцы утверждают, что сейчас по всей стране известно более пяти тысяч блюд, не считая блюд домашней кулинарии, которые могут резко увеличить это число.

Шаньдунская кухня легкая и аппетитная, не злоупотребляющая жирами. К лучшим блюдам этой кухни в первую очередь относятся супы: чистые отвары и молочные бульоны. Всемирно известен, например, «суп из ласточкиных гнезд» – чистый отвар вполне съедобной и полезной слюны, которой ласточки скрепляют свои жилища. Обычно этот суп подается на официальных банкетах. Молочный бульон содержит не только молоко, он приправляется местными цзианьскими овощами, другие города провинции шаньдун, расположенные вдоль побережья, славятся морскими деликатесами, такими, как «быстро поджаренные ракушки» или «устрицы, прожаренные в глубоком слое масла». Эти блюда обыкновенно подают к вину.

Из многочисленных видов пресноводных рыб шаньдунского стола самым популярным считается китайский окунь, а из морских гурманы предпочитают лососевых, большого и малого горбыля, рыбу-саблю, камбалу, в пресноводном пруду на горе тайшань, питающемся из источника, обитает так называемая «рыба с красной чешуей». На самом деле ее чешуя имеет золотистый оттенок и лишь плавники окаймлены красной полосой. Мясо ее особенно сочно. Вычищенная, промытая, она натирается пряностями, жарится в глубоком слое масла и подается приправленной солью. Рестораны в городе Цзинань славятся карпом из реки Хуанхэ в кисло-сладком соусе. При приготовлении карпу наносят косые надрезы по обоим бокам, покрывают его слоем взбитых яиц, жарят в глубоком слое масла, заливают кисло-сладким соусом и подают на стол. Голова и хвост рыбы поднимаются во время жаренья, поэтому на столе она появляется согнутой в дугу.

Блюда из рыбы характерны и для цзянсу-чжэньцзянской кухни, которая основывается на четырех главных кулинарных приемах: варке, парении, тушении и кипячении на медленном огне. Пища здесь отличается слегка сладким привкусом, одно из самых острых блюд – все та же рыба в кисло-сладком соусе, но приготовленная по – другому.

Для цзянсу–чжэньцзянской кухни характерны паровые блюда. На пару готовят курицу, мясо, яйца и другие продукты. Особой популярностью пользуется паровая рыба, она отличается нежным вкусом и сочным ароматом.

Очень благоприятна для кулинаров провинция Гуандун. Она расположена в субтропиках, где все растет быстро: и бахчевые культуры, и овощи, и фрукты. Провинцию покрывает густая сеть рек, а юг омывает море. Тут водится бесчисленное множество рыбы, раков, моллюсков, крабов, трепангов. В Китае шутят, что в кантоне (гуанчжоу) едят практически все, что летает, (кроме самолетов), передвигается по суше (кроме трактора) и плавает (кроме подводной лодки).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.