



Линь Ле

# Тайбэй: чем лакомится азиатский тигр

Особенности тайваньской  
кулинарии

Линь Ле

**Тайбэй: чем лакомится  
азиатский тигр. Особенности  
тайваньской кулинарии**

«Издательские решения»

**Линь Ле**

Тайбэй: чем лакомится азиатский тигр. Особенности тайваньской кулинарии / Линь Ле — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-983060-9

Если вы поклонник азиатской еды и хотите исследовать её глубже, то эта книга для вас. В ней представлены детальные описания блюд и их рецепты для приготовления в домашних условиях, персональные рекомендации автора и списки мест в Тайбэе, где можно попробовать те или иные яства. Особое внимание уделяется как вкусовым ощущениям, так и полноценному опыту, которые можно испытать и приобрести только в Тайване.

ISBN 978-5-44-983060-9

© Линь Ле

© Издательские решения

# **Тайбэй: чем лакомится азиатский тигр**

## **Особенности тайваньской кулинарии**

**Линь Ле**

© Линь Ле, 2020

ISBN 978-5-4498-3060-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

### **Введение**

Почему тайваньский стрит-фуд считается одним из лучших во всём мире? Какие редкие блюда можно попробовать только здесь? Чем еда в этой стране отличается от китайской? Почему здесь так много качественных суши ресторанов? В какой сфере кулинарии Тайвань однозначно инноватор?

Если вы поклонник азиатской еды и хотите исследовать её глубже, то эта книга для вас. В ней представлены детальные описания блюд и их рецепты для приготовления в домашних условиях, персональные рекомендации автора и списки мест в Тайбэе, где можно попробовать те или иные яства. Особое внимание уделяется как вкусовым ощущениям, так и полноценном опыте, которые можно испытать только в Тайване.

### **На какие кухни мира похожа тайваньская?**

«Бесспорно на китайскую», – скажете вы и будете совершенно правы. Это выражается как в наличии огромного количества традиционных китайских блюд, так и в предпочтении местных есть свинину, добавлять сахар при готовке, в способах подачи еды и выборе приборов.

Будучи какое-то время частью японской империи, эта маленькая страна также переняла часть её культуры. Японцы привезли с собой мисо, морские водоросли, привнесли в существующие техники готовки такие элементы, как разделывание и поедание свежей рыбы, а также добавление саке (вина) в блюда в процессе приготовления.

Несмотря на большое влияние китайской и японской культур, огромный пласт традиционной кулинарии этого островного государства принадлежит его коренным народам, которые на текущий момент составляют лишь 2% населения страны. Такие продукты, как батат, таро, просо, клейкий рис, маниок обильно присутствуют в исконных рецептах разных народов Тайваня.



**Фото: Уличная еда на ночных рынках Тайбэя**

Современные мировые тренды также не обошли Тайвань стороной. Из Европы однозначно пришёл сыр, причём очень популярен в магазинах именно дорблю. Появились такие блюда, как пицца, паста, европейские салаты, кофейни с альтернативными методами заварки, выпечка и рестораны других кухонь мира.

### **С чего начать?**

Оказавшись в Азии, первым делом нужно искать места, где продаётся уличная еда. Чаще всего это обычные рынки, ночные рынки и популярные места для туристов. Тайвань – настолько удивительная страна в плане гастрономии, что ваш первый эксперимент вряд ли окажется провальным. Зайти можно абсолютно в любое кафе, и вы сможете отведать завораживающие блюда, которых предельно сложно найти в других странах. Приведу свой рекомендуемый список уличной еды, обязательно попробуйте все, если есть возможность.

#### **1. Чай Tiger Sugar с чёрным сахаром и жемчужинками из тапиоки**





**Фото: Тапиока шарики**

#### ***Впечатление и вкус***

Тайвань – инноватор в Азии в плане напитков, так как именно здесь появился популярный молочный чай, который позднее распространился по всему свету. Помню в детстве во Вьетнаме все дети любили есть различные десерты с жемчужинками из тапиоки. В этом напитке они тоже присутствуют, поэтому обязательно купите это своему ребёнку, если вы с ним путешествуете. Сочетание тягучих маленьких шариков со сладким ароматным напитком очень уникальное. После каждого глотка нужно прожевать несколько шариков. Процесс очень затягивает и завораживает.

Самым аутентичным среди молочных чаев – тигровый чай (с коричневым сахаром). Своё название он получил благодаря полоскам карамели, сползающим по стенкам стакана. У него очень характерный запах и вкус, который нравится почти всем.

#### ***Рекомендуемые места***

1. Tiger Sugar (множество филиалов) – производитель знаменитого «тигрового» чая с жжёной чёрной карамелью и густо чёрными жемчужинами из тапиоки. Самый узнаваемый в Азии по производству молочного чая с коричневым сахаром.

2. Goldfish – есть не только

Здесь рекомендую попробовать не только молочный чай, но и другие напитки. Красочное и гармоничное цветовое сочетание в напитках – отличительная черта тайваньского стиля подачи.

3. Bobii Frutti

Красивые напитки и интересные вкусовые сочетания.

#### ***Рецепт для приготовления в домашних условиях (на 8 порций)***

##### ***Ингредиенты:***

Для жемчужин из тапиоки:

- 1 стакан воды (кипяток)
- 1 стакан коричневого сахара
- 2,5 стакана тапиокового крахмала

Для варки жемчужин из тапиоки:

- 8 стаканов воды
- 3 стакана коричневого сахара

Для сиропа:

- 1 стакан воды
- 1 стакан коричневого сахара

Для чая:

- 2 пакетика чёрного чая
- молоко по вкусу

*Способ приготовления:*

1. Вскипятить 1 стакан воды. Добавить 1 стакан коричневого сахара и размешать. Затем добавить 2,5 стакана тапиокового крахмала и держать на маленькой огне всё время помешивая. Снимаем с огня, когда получится густая консистенция.

2. Ждём, когда тесто немного остынет и лепим из него маленькие шарики.

3. Вскипятить 4 стакана воды и 1 стакан сахара. Добавить наши маленькие шарики и варить 15 минут.

4. Дуршлагом вынимаем шарики и помещаем в холодную воду, чтобы они приобрели тягучую консистенцию.

5. Снова кипятим 4 стакана воды с 2 стаканами сахара. Добавляем остывшие шарики и держим на слабом огне 20 минут. Снимаем с огня после 20 минут и оставляем шарики в сладкой густой воде.

6. Готовим сироп для подачи. Кипятим 1 стакан воды с 1 стаканом сахара. Доводим до кипения и держим на огне до тех пор, пока не появится желаемая консистенция – немного густая.

7. Заварить 2 пакетика чая в кипяченной воде. Смешать с молоком по вкусу и 2 кубиками льда.

8. Подача: на дно стакана помещаем тапиоковые шарики с сиропом. Ложкой подносим сироп к стенке стакана, чтобы при сползании жидкости вниз образовались дорожки на стенке из сахара. Добавляем после этого молочный чай.

## **2. Традиционный тайваньский суп с лапшой и томлённой говядиной**



**Фото: суп с говядиной**

#### ***Впечатление и вкус***

Впервые попробовала его ночью в местном уличном кафе, который работает именно в это время суток. Сочные куски мяса, ароматный бульон, сама атмосфера ночного Тайбэя сделали своё дело – иногда вечерами мечтаю вернуться в эту лавочку и насладиться горячей огромной миской ароматного супа. Больше всего меня поразила сама текстура лапши – удивительно тягучая и упругая. Сам мясной бульон сладкий и обладает характерным запахом свежей говядины. Рекомендую сразу отправиться за этим супом по приезду, так как, во-первых, он является одним из национальных блюд страны, и, во-вторых, для сравнения с говяжьими супами в других странах Азии (например, фo бo / phở bò) из Вьетнама.

#### ***Рекомендуемые места***

##### **1. Beef Noodle**

Адрес в Google картах: No. 15, Taoyuan Street, Zhongzheng District, Taipei City, Тайвань 100

##### **2. Lin Dong Fang Beef Noodle**

Адрес в Google картах: No. 322, Section 2, Bade Road, Zhongshan District, Taipei City, Тайвань 104

##### **3. Fuhong Beef Noodles**

Адрес в Google картах: No. 67—69, Luoyang Street, Wanhua District, Taipei City, Тайвань 108

##### **4. Beef Father / Daddy**

Адрес в Google картах: No. 149, Section 6, Minquan E Rd, Neihu District, Taipei City, Тайвань 114. Самая дорогая миска супа с лапшой в мире. Нужно бронировать, как минимум, за 2 дня, так как в это месте подают всего 20—40 порций в день. В заведении всего 4 стола.

#### ***Рецепт для приготовления в домашних условиях***

##### ***Ингредиенты:***

Для варки говядины

– говяжья голяшка, 1,5 кг,



- полпучка лука
- имбирь (10 гр)
- бадьян (2 звезды)

Для жарки

- подсолнечное масло
- полпучка лука
- имбирь (3 тонко порезанных ломтика)
- перец красный (по вкусу)
- чеснок (5 долек)
- лук репчатый
- сахар (1 чайная ложка)
- чили паста / doubanjiang (2 столовые ложки)
- тёмный соевый соус (5 столовых ложек)
- рисовая водка (100 мл)
- томаты (2 штуки)
- морковь (по желанию)

Остальное

- лапша (китайская или удон)
- бок-чой
- кинза для подачи (по желанию)
- перец чили для подачи (по желанию)
- зелёный лук для подачи (по желанию)

*Способ приготовления:*

1. Добавить мясо в кастрюлю, залить водой и варить 5 минут вместе с луком, имбирём и бадьяном.

2. Порезать мясо на куски 3 см толщиной.

3. В глубокую сковороду разогреть масло. Добавить в сковородку в следующей последовательности: порезанный зелёный лук (длина 5—6 см), 3 тонкие пластинки имбиря, 5 цельных долек чеснока, перец чили, порезанный полукольцами репчатый лук, сахар, чили пасту и куски мяса и залить тёмным соевым соусом. Перемешать.

4. Затем последовательно добавляем рисовую водку и порезанные крупными дольками томаты. Готовим минут 5, всё время перемешивая.

5. Выключаем огонь и перемешаем всё содержимое сковородки в кастрюлю. Заливаем водой, добавляем 1 лавровый лист и варим 3 часа.

6. Отдельно отварить в кипящей воде лапшу и слить воду.

7. Отварить бок-чой и слить воду.

8. Подача: в миску кладём лапшу, бок-чой, добавляем бульон с мясом и овощами. Сверху насыпать кинзы, мелко порезанного чили зелёного лука.

### **3. Мишленовские китайские пельмени сиаолонгбао со свиной**



**Фото: китайские пельмени**

#### ***Впечатление и вкус***

Изначально блюдо приобрело популярность в Шанхае. Однако, считается, что тайваньские мастера усовершенствовали рецепт и вам однозначно стоит попробовать лучшие в мире сиаолонгбао (пельмени). Самое популярное место во всём мире – Din Tai Fung, которое находится в башне Taipei 101. Заведение получило 1 мишленовскую звезду и открыло более 20 точек по всему миру, однако, ни в одной из них не готовят так изумительно, как здесь. Обязательно попробуйте оригинальные сиаолонгбао, а именно, со свиной. Но если вы вегетарианец или веган, то здесь вы сможете также найти огромное множество альтернативных опций.

#### ***Рекомендуемые места:***

1. Din Tai Fung
2. Hangzhou Xiao Long Bao

Адрес в Google картах: No. 19, Section 2, Hangzhou South Road, Da'an District, Taipei City, Тайвань 106. Помимо пельменей есть возможность попробовать и другие блюда китайской кухни.

3. Hao Gong Dao's Shop

Адрес в Google картах: No. 33—29, Yongkang Street, Da'an District, Taipei City, Тайвань 106. Отличное место для завтрака. Десерты, выпечка и кофе в европейском стиле.

#### ***Рецепт для приготовления в домашних условиях***

##### ***Ингредиенты:***

Для желе

- 500 гр. свиной кости
- вода
- 20 гр. имбиря
- 2 стручка зеленого лука

- 2 столовые ложки рисовой водки (shaoxing wine)
- 10 гр. желатина

Для теста

- 180 гр. пшеничной муки
- 100 гр. воды (кипяток)

Для начинки

- 500 гр. свиного фарша
- 3 стручка зеленого лука
- 20 гр. натертого на мелкой тёрке имбиря
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 2 столовые ложки кунжутного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка сахар

## **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.