

Илья Мельников

Корейские блюда



Илья Валерьевич Мельников

Корейские блюда

Серия «Кулинария»

*Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184232*

Аннотация

Корейская кухня славится широким использованием овощей – лука, моркови, чеснока, свеклы и т. д., целительные свойства которых очень хорошо известны корейцам. Предлагаемые читателю рецепты корейских салатов, соусов, маринадов и заправок, в состав которых входят перечисленные овощи, позволят значительно разнообразить наш стол. В чем секрет простых и своеобразных салатов корейской кухни? Как приготовить их, чтобы они не уступали по вкусовым и питательным свойствам оригинальным, но обошлись молодой и экономной хозяйке дешевле привезенных из Кореи? – Об этом Вы узнаете на страницах данной книги.

Содержание

Как приготовить соль по-корейски	4
Соус уксусный с горчицей	5
Соус уксусный	6
Морковь маринованная по-корейски	7
Морковь маринованная острая	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Илья Мельников

Корейские блюда

Как приготовить соль по-корейски

Соль по-корейски необходима для приготовления маринованных овощей, салатам, к горячим блюдам из рыбы, мяса и птицы. Для того, чтобы ее приготовить необходимо тщательно перемешать 500 г. мелкой соли с 10 г. толченой гвоздики и таким же количеством тертого мускатного ореха, черного молотого перца и корицы. Затем добавить 5 г. толченых лавровых листиков, 5 г. сухого тимьяна, 5 г. стручкового перца, 5 г. сухого базилика.

Полученную смесь просушить на противне в слабо нагретой духовке или на солнце и сыпать в банки для специй.

Соус уксусный с горчицей

4 столовых ложки растительного масла, 1 столовая ложка острой горчицы, 1 столовая ложка уксуса, 1 горсть зеленой смеси (по желанию), 1 щепотка соли, 1 щепотка черного молотого перца.

Горчицу положить в салатник, полить растительным маслом, энергично взбивая, добавить уксус, соль, черный молотый перец, мелко нарезанную смесь зелени.

Подавать к холодным и горячим блюдам.

Соус уксусный

3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 горсть мелко нарезанной зелени по желанию, соль, черный молотый перец.

Соль развести в уксусе, добавить растительное масло, черный молотый перец, смесь зелени, тщательно перемешать.

Морковь маринованная по-корейски

Состав заливки: на 1 л. воды взять 0.8 л. столового уксуса, 40 г. сахара, 30 г. корейской соли.

Морковь вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Уложить в банки и залить предварительно охлажденным и профильтрованным маринадом. Банки затем обвязать плотной тканью или марлей и поставить в холодное место.

Морковь маринованная острая

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.