

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ НОВОГОДНИЙ СТОЛ



Проверено вкусом

Коллектив авторов

Экзотический новогодний стол

«Просвещение»

2013

Коллектив авторов

Экзотический новогодний стол / Коллектив авторов —
«Просвещение», 2013 — (Проверено вкусом)

Пожалуй, сегодня не найти человека, который хотя бы раз в жизни не пробовал бы суши. И не смотря на то, что мода на азиатскую кухню пришла в нашу жизнь не так давно, многие блюда уже стали любимыми. Кроме того, сегодня можно купить все ингредиенты для их приготовления дома. В этой книге собраны рецепты, по которым вы сможете приготовить изумительные экзотические блюда для модного и неординарного праздника. В формате pdf А4 сохранен издательский дизайн.

© Коллектив авторов, 2013

© Просвещение, 2013

Содержание

Предисловие	6
Закуски	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Экзотический новогодний стол

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2014

* * *

Предисловие

Популярность азиатской кухни в наши дни невероятно высока. Вслед за европейцами и американцами россияне с удовольствием открыли для себя чудесный мир японской, корейской, китайской, вьетнамской, тайской кулинарии... Экзотические вкусы, необычные ароматы, чарующий мир пряностей и специй, непривычные, новые формы подачи блюд, особые кулинарные техники – все это делает произведения азиатских поваров столь притягательными для нас.

Необходимо отметить, что при наличии некоторых единых для регионов Дальнего Востока и Юго-Восточной Азии основ кулинарных традиций, национальные кухни разных стран значительно отличаются друг от друга. Общими для азиатской кухни являются базовые продукты: рис и лапша, а также активное использование сои и продуктов из нее (самая распространенная приправа – соевый соус). Есть и излюбленные технологии – варка на пару или обжаривание в кляре в раскаленном масле. К тому же едят здесь также одинаково – палочками, соблюдая при этом все тонкости ритуала обращения с ними.

И все-таки азиатская кухня привлекательна прежде всего своим разнообразием. Самые известные две кухни этого региона, японская и китайская, – абсолютно разные, даже сама философия кулинарии в этих странах диаметрально противоположна. Если японские повара подвергают исходные продукты минимальной обработке (часто используются вообще сырые продукты – например, в суши или сашими), стараясь подчеркнуть естественный, природный вкус ингредиентов блюда, то китайцы, кажется, делают все возможное, чтобы уйти от исходного вкуса как можно дальше, создать новые, интересные, сложные блюда за счет изощренных кулинарных технологий, обилия специй, сложных по составу соусов. Различается и способ подачи – у японцев это небольшие порции, разложенные на тарелках в соответствии со строгими и сдержанными канонами красоты, как ее понимают в Стране восходящего солнца; китайцы же – большие мастера украшения блюд, они любят подавать большие порции, например, целиком птицу (утка по-пекински) или рыбу (традиционный праздничный карп – чем он больше, тем лучше), причем мастерски декорируют блюда с помощью вырезанных из овощей цветов, бабочек, ажурных решеток и других фигурок.

В этой книге вы найдете рецепты блюд, которые идеально подойдут для праздника, не только японской и китайской кухонь, но также острые и своеобразные корейские блюда, изысканные вьетнамские и многие другие.

P.S. Все рецепты в книге рассчитаны на 4 порции. Для каждого блюда указано количество калорий, содержащееся в его 100 граммах, а также время, затраченное автором рецепта на его приготовление.

Закуски

Роллы (или суши-роллы) – характерны для японской и корейской кулинарной традиции. Это холодное (реже – теплое) блюдо из отварного риса с начинкой: рыбой, морепродуктами, овощами. Готовят роллы с помощью специальной бамбуковой циновки-макису: выкладывают на нее лист сушеных водорослей нори, затем слой риса, поверх него – начинку (иногда очередность меняется, в так называемых роллах рисом наружу). Прокручивая циновку, сворачивают аккуратный рулет, который затем нарезают очень острым ножом, слегка смоченным водой, на ровные небольшие цилиндрики – как правило, на 6, но иногда на 8 или 12 частей. При приготовлении роллов важно использовать «правильный» рис – круглозерный, не пропаренный, так как рисинки должны хорошо склеиваться между собой. Кроме того, для начинки роллов нужно брать только самые свежие ингредиенты, особенно рыбу, так как чаще всего в этом блюде используется сырая рыба. К роллам традиционно подается соевый соус в специальной маленькой мисочке, острая паста васаби и маринованный имбирь.

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.