

Сыровяленый бекон по-кантонски (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 0,5 кг:

свиная грудинка – 2 полоски (около 0,5 кг),

светлый соевый соус – 2 ст.л.,

соль – 1 ст.л.,

белый сахар – 2 ст.л.,

гаоляновый ароматизатор Байцзю (гаоляновая водка) – 2 ст.л.,

нитритная соль – 1/2 ст.л.



1. Смешать пищевую соль с нитритной. Затем солевой смесью тщательно натереть ломти грудинки.
2. Следующий шаг - это подвес. Нужно проделать сквозное отверстие в полоске бекона (проткнув полоску перпендикулярно слоям, начиная со шкурки). Затем в отверстие продеть бечевку и концы бечевки связать. Получится петелька, за которую ломоть свинины можно подвесить вялиться. Точно так же поступить с остальными ломтиками свинины.
3. Вывесить ломти свинины в сухом, проветриваемом месте на 2-3 часа, чтобы они обветрились и подсохли (неплохо бы под мясо подставить миску или тазик, чтобы жидкость не капала на пол).
4. Затем сложить мясо в подходящую по объему емкость, добавить к нему 1 ст.л. светлого соевого соуса, 1 ст.л. белого сахара, 1 ст.л. гаоляновой водки (или 2 ст.л. Шаосинского рисового вина), перемешать, чтобы маринад покрыл мясо, и замариновать на 10-15 часов (время от времени переворачивать).
5. После маринования ломти мяса еще раз вывесить вялиться, но уже на 12 часов.
6. После этого снова поместить мясо в емкость, добавить к нему маринад, в составе и количестве, как в первый раз, перемешать, чтобы маринад покрыл мясо, и замариновать на еще 10-15 часов (время от времени переворачивать).
7. Особо неторопливые хозяева могут повторить процедуру маринования и в третий раз. В маринад можно добавить немного темного соевого соуса для придания более темного колера, который будет создавать впечатление копченого бекона.
8. После вывесить вялиться в проветриваемом и сухом помещении на 3 дня, чтобы подсохло.
9. Готовый бекон хранить в холодном месте завернутым в пергаментную бумагу.