

Креветки, жаренные с чаем Лунцзин (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

креветки (свежие или сыромороженные) – 12 шт.,
куриное яйцо (только белок) – 1 шт.,
чай Лунцзин – 1 г (2 ч.л.),
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
кукурузный крахмал – 1 ст.л.,
белый (или черный) молотый перец – 1/4 ч.л.,
белый сахар – 1 ч.л.,
соль – 1/2 ч.л.,
растительное рафинированное масло (для фритюра) –
200 мл.



1. Разморозить креветки при комнатной температуре и очистить их от панциря (оставить хвостик), заодно удалив и спинную прожилку.
2. Поставить плоску с очищенными креветками под струю холодной воды на 30 минут. Креветочное мясо от этого несколько осветлится.
3. В подходящую по объему емкость положить очищенные креветки, добавить молотый перец, белый сахар и соль, перемешать все и добавить яичный белок, снова все перемешать и добавить кукурузный крахмал.
4. Заварить полстакана чая Лунцзин, дать ему постоять с минуту, затем отфильтровать через сито две трети, треть оставить с листиками в стакане. Добавить отцеженный чай в емкость с креветками, перемешать содержимое емкости и дать постоять минут пять. Затем откинуть креветки на сито и дать стечь маринаду.
5. Разогреть в воке растительное рафинированное масло (до температуры выше среднего, но не сильно) и быстро обжарить в масле креветки, буквально 30 секунд, затем достать их и положить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.
6. В чистый вок налить оставшийся чай с чайниками, дать ему закипеть, немного подсолить и добавить в вок креветки.
7. Перемешать содержимое и вылить в вок Шаосинское вино, так, чтобы оно сначала попало на горячую стенку и стекло по ней в жидкость в воке.
8. Перемешать содержимое вока еще раз и добавить водный раствор кукурузного крахмала, снова все перемешать, дать соусу в воке немного загустеть.
9. В последний раз перемешать содержимое вока, чтобы соус покрыл креветки. Снять вок с огня.
10. Креветки выложить на сервировочное блюдо и подавать горячими. Кушают это блюдо в качестве закуски без гарниров и соусов. Просто так.