

Топленый куриный жир (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриный жир – 250-300 г,
зеленый лук – 1 стрелка,
чеснок – 1 зубчик,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
вода – 2-3 ст.л.



1. Стрелку зеленого лука ополоснуть, кусочек имбиря почистить и нарезать ломтиками.
2. Подготовить куриный жир: разморозить его, если он был заморожен, и промыть. Нарезать его некрупными кусочками.
3. В вок поместить кусочки куриного жира, добавить воду, ломтики имбиря и стрелку зеленого лука, поставить на огонь вок, дать закипеть жидкости, уменьшить огонь до малого и время от времени помешивать содержимое вока.
4. Через некоторое время вода выпарится, и начнет вытапливаться жир. Процесс вытапливания не очень быстрый и может занять около 40 минут. Когда куриные шкварки начнут темнеть, снять вок с огня и процедить через металлическое ситечко получившийся топленый куриный жир.
5. Дать остыть топленому жиру и перелить его в чистую баночку с крышкой, чтобы было удобнее хранить в холодильнике.