

## Куриные крылышки, копченые на чае (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки – 10 шт.,  
черный чай – 2 ст.л. (без горки),  
белый сахар – 1 ст.л.,  
[рисовая мука](#) – 1 ст.л.,

### для маринада:

имбирь – 4-5 ломтиков,  
чеснок – 2 зубчика,  
[шаосинское рисовое вино](#) – 1 ст.л.,  
[светлый соевый соус](#) – 1 ст.л.,  
белый (или черный) молотый перец – 0,25 ч.л.,  
[приправа Вэйцзин \(аджиномото, глутамат натрия\)](#) – 0,25 ч.л. (по желанию).



1. Удалить при необходимости оставшиеся перышки с крылышек, помыть их и разделить крылышки на три части. Для нашего блюда нужны только средние части крыльев. Остальное можно убрать и использовать в другой раз.
2. Почистить чеснок и нарезать ломтиками. Имбирь нарезать ломтиками (можно не чистить от шкурки), а потом ломтики еще раз пополам вдоль.
3. В подходящую по объему емкость сложить куриные крылышки, чеснок, имбирь, черный молотый перец, приправу Вэйцзин, добавить 1 ст.л. шаосинского рисового вина и 1 ст.л. светлого соевого соуса. Перемешать содержимое, накрыть пищевой пленкой и отправить мариноваться в холодильник минимум на 30 минут.
4. Ну а теперь переходим к самому процессу копчения. Сначала нужно приготовить смесь для копчения. Берем одноразовую алюминиевую плоскую тарелку (продается в любом сетевом магазине, а если ее нет, можно ее сделать из фольги), желательно круглую, так она лучше будет контактировать со стенками вока. Насыпаем в тарелку чай, сахар и рисовую муку, перемешиваем, чтобы ингредиенты для копчения распределились более или менее равномерно. Накрываем тарелку алюминиевой пищевой фольгой, обрезаем по периметру тарелки лишнюю фольгу, с таким расчетом, чтобы оставшийся лист покрывал бы тарелку со смесью для копчения и края выступали бы на 1-2 см за габариты тарелки. Заворачиваем края алюминиевого листика по диаметру тарелки и обжимаем пальцами фольгу. Получился контейнер со смесью для копчения. В фольге зубочисткой протыкаем много отверстий, через них будет выходить дым от коптильной смеси.
5. Подготовить к копчению вок. Поместить на дно вока контейнер с коптильной смесью, поставить сверху решетку (смазанную растительным маслом), на решетку выложить маринованные крылышки (промокнуть бумажным полотенцем от влаги).
6. Поставить вок на сильный огонь, накрыть крышкой. Как только пойдет первый дымок, коптить крылышки примерно 10 минут на сильном огне, затем перевернуть крылышки и коптить еще 5 минут.
7. Оставить остывать крылышки под крышкой, затем вынуть, переложить на сервировочное блюдо и подавать к столу. Эта холодная закуска отлично сочетается с различными горячительными напитками, да что там говорить – крылышки чудесны просто так.