

## Жареная лапша Чоу Мейн с кальмарами и соусом Х.О. (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша  
(удон, яичная или любая пшеничная) – 100 г,  
кальмар – 80 г,  
проростки фасоли (или сои, или маша) – 60 г,  
лук репчатый – 1/2 луковицы,  
перец чили – 1 шт. (или по вкусу),  
соус Х.О. – 2 ст.л.,  
темный соевый соус – 1 ч.л.,  
бульон куриный – 120 мл,  
сухой куриный бульон в гранулах – 1 ч.л.,  
сахар – 1/2 ч.л.,  
соль – 1/2 ч.л.,  
растительное масло – 1 ст.л.



1. Разморозить кальмары при комнатной температуре.
2. Небольшую луковицу (лучше, если это будет лук-шалот) очистить от шелухи и нарезать ее на сегменты (как дольки мандарина), затем разобрать их на слои.
3. Стручок перца чили ополоснуть и нарезать колечками примерно по 0,5 см толщиной, для уменьшения остроты можно семечки вытряхнуть из колечек.
4. Если предполагается использовать в блюде проростки сои (или маша), то обрезать (или просто отщипнуть) подвявшие кончики. Если проростков нет в наличии – не беда, в место них вполне можно использовать нарезанную тонкой соломкой пекинскую капусту или тонко нашинкованную белокочанную капусту. Соломку из белокочанной капусты стоит ошпарить кипятком и затем ополоснуть холодной водой.
5. Ежели кальмары тушками – то их нужно почистить. Для того чтобы их очистить от плёночки (или, уж не знаю, шкурки, что ли), у китайцев есть один очень простой и эффективный способ – в емкость с кальмарами налить пару ложек белого рисового уксуса, перемешать кальмары тушки и оставить их на 10 минут. После этого фиолетовая плёночка преспокойно счищается под струей воды. Затем от мантии (тушки) отделить голову с конечностями, из мантии вытащить (это очень легко, не ошибетесь) гладиус (твердую хитиновую пластинку) и удалить из мантии внутренности. Кальмарью голову отделить от конечностей и отдать домашним животным (кошке, если есть), а у конечностей удалить клюв (именно клюв, как у попугая). Дальше тушки нарезать колечками шириной 0,5-1 см.  
А ежели кальмары чищенные, да еще и нарезанные кольцами – то все еще проще. Кольца разрезать пополам - получится полоска. Вот такие кальмары полоски-то нам и нужны.
6. В подходящей кастрюльке вскипятить воду и бланшировать в ней полоски кальмаров, недолго, буквально 2-3 минуты после закипания воды, затем откинуть на сито и обдать холодной водой, оставить стекаться.
7. Теперь очередь лапши. В подходящей по объему кастрюле вскипятить воду (солить ее не стоит, соус для обжарки блюда соленый) и отварить в ней до готовности лапшу (длительность варки лапши см. на ее упаковке). Готовую лапшу откинуть на сито и обдать проточной холодной водой, отложить в сторону, чтобы стекла вода.
8. В воке (или просто в сковороде) разогреть растительное масло на среднем огне. Добавить в вок нарезанный репчатый лук и колечки чили и обжаривать, помешивая, до легкого смягчения ломтиков репчатого лука.
9. Добавить в вок отварную лапшу, кальмарную соломку и соус Х.О. Перемешать содержимое вока с тем, чтобы ингредиенты более или менее равномерно распределились.
10. Добавить в вок куриный бульон, темный соевый соус, соль, сухой куриный бульон в гранулах и сахар, снова все перемешать с тем, чтобы содержимое покрылось соусом и окрасилось. Продолжать обжаривать, помешивая содержимое вока, чтобы прогрелась лапша.
11. Ну и, наконец, завершающая стадия - добавить в вок проростки сои (или полоски пекинской капусты, или соломку из белокочанной капусты) и перемешать содержимое вока еще раз. Если жидкость (бульон) еще осталась, продолжить жарить до выпаривания жидкости, помешивая. Затем снять вок с огня. Готово.