

Жареная лапша Чоу Мейн со свинойной и соусом из черного перца (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции:

лапша

(удон, яичная или любая пшеничная) – 100 г,

постная свинина – 50 г,

огурец – 50 г,

лук репчатый – 50 г

(или небольшая луковица),

зеленый лук – 1 стрелка,

имбирь – кусочек размером с грецкий орех,

соус из черного перца – 3-5 ст.л.

(или по вкусу),

Шаосинское рисовое вино – 1 ст.л.,

светлый соевый соус – 1 ч.л.,

кукурузный крахмал – 1 ч.л.,

сухой куриный бульон в гранулах – 0,5 ч.л.,

соль – 0,25 ч.л. (или по вкусу),

растительное масло для жарки – 2 ст.л.



1. Подмороженную постную свинину (так нарезать тонкой соломкой удобнее) нарезать соломкой, например, шириной 0,5 см.
2. Кусочек имбиря очистить от шкурки и нарезать тонкой соломкой.
3. В подходящую по объему емкость сложить мясную и имбирную соломки, добавить кукурузный крахмал, шаосинское рисовое вино, светлый соевый соус и сухой куриный бульон в гранулах, перемешать содержимое емкости, чтобы маринад покрыл мясную соломку, накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 20 минут.
4. Стрелку зеленого лука разделить на зеленую и белую части. Зеленую часть нарезать отрезками по 2-3 см, а белую часть нарезать кружками, сложить белую и зеленую части отдельно.
5. Отрезать от целого огурца нужное количество и нарезать отрезанную часть соломкой.
6. Небольшую луковицу (лучше, если это будет лук-шалот) очистить от шелухи и нарезать ее на сегменты (как дольки мандарина), затем разобрать их на слои.
7. 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 белую часть стрелки зеленого лука и обжаривать, помешивая, до легкого смягчения ломтиков репчатого лука.
9. Добавить в вок мясную соломку вместе с маринадом и продолжать жарить, помешивая содержимое вока, до появления признаков легкого поджаривания мясной соломки.
10. Добавить в вок отварную лапшу и снова перемешать содержимое вока с тем, чтобы лапша перемешалась с луком и мясной соломкой.
11. Добавить в вок соус из черного перца и снова перемешать содержимое вока с тем, чтобы содержимое вока (в том числе и лапша) равномерно покрылось соусом и окрасилось в светло-коричневый цвет.
12. Добавить в вок огуречную соломку и отрезки зеленой части стрелки зеленого лука, аккуратно перемешать содержимое вока и снять его с огня.
13. Готовое блюдо переложить на порционные тарелки (или на сервировочное блюдо) и подавать горячим к столу. Готовая лапша Чоу Мейн получилась с богатым, типично китайским вкусом, слегка с остринкой, в меру соленая, с едва уловимым сладким вкусом, сытная и ароматная.