

Паровые открытые пельмени Шаомай с начинкой из свинины и овощного ассорти (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

клеякий рис (как для суши) – 150 г,
мясной фарш – 150 г,
морковь (средняя) – 1 шт.,
зеленый горошек – 50 г,
зеленый лук (только зеленая часть) – 2 стрелки,
имбирь – кусочек размером с грецкий орех,
яичный белок – 1 шт.,
сушеные грибы шиитаке – 6-8 шт. (средних),
обертки для пельменей 10 см в диаметре (**тесто заварное**),
светлый соевый соус – 1 ст.л.,
устричный соус – 1 ст.л.,
соль – 0,5 ч.л.



ИНГРЕДИЕНТЫ для теста (300 г):

пшеничная мука - 200 г,
вода - 80 мл,
соль - 0,5 ч.л.

1. Для получения вареного риса берут соотношение крупы и воды из расчета 1 часть риса на 2 части воды. Это для варки риса в обычной кастрюле на огне. Если Вы собираетесь использовать электронагревательные приборы (микроволновую печь, пароварку, аэрогриль, рисоварку и т.д.), то готовьте рис в соответствии с рекомендациями к бытовой технике.
2. Рис промыть в проточной воде, затем переложить в подходящую емкость и залить водой. Оставить на 3 часа. Затем снова промыть рис.
3. Налить в кастрюлю воду, дать ей закипеть, при необходимости посолить (часто отварной рис в азиатской кухне не солят совсем), затем добавить промытый рис, дать воде снова закипеть. Перемешать рис, чтобы он не прилип ко дну кастрюли. Сделать огонь меньше, слабым, накрыть кастрюлю крышкой и варить рис 12-15 минут. Крышку до окончания варки не поднимать и рис не мешать. Оставить остывать.
4. В подходящей емкости замочить сушеные грибы шиитаке в теплой воде как минимум на 30 минут.
5. Кусочек подмороженной (легче резать будет) свинины нарезать пластинами 3-5 мм толщиной, затем соломкой 3-5 мм шириной, и уже соломку поперек кубиками. Отложить пока в сторону. Можно просто пропустить мясо через мясорубку.
6. Отмокшие грибы шиитаке извлечь из воды, в которой они отмокали, воду оставить, она еще понадобится. Отжать грибы от лишней влаги, удалить остатки ножек (они жесткие) и нарезать шляпки сначала соломкой, а затем соломку поперек, в итоге получатся мелкие кубики. Отложить в сторону.
7. Помыть морковь и очистить ее от верхнего слоя, половину моркови (от носика) нарезать мелкими кубиками. Отложить в сторону и измельченную морковь, и оставшуюся ее половинку.
8. Имбирь почистить и нарезать мелкими кубиками.
9. В воке разогреть растительное масло и обжарить оттаявший зеленый горошек (аккуратно, будет плеваться масло), помешивая, три-четыре минуты на среднем огне. Горошек - самый твердый ингредиент из всей начинки.
10. Добавить в вок кусочки свинины и, помешивая, продолжать жарить еще буквально минуту или две. Мясо нарезано маленькими кубиками и вполне успеет приготовиться, к тому же потом начинка еще и в пароварке будет готовиться. Добавить в вок грибы, морковь и имбирь, продолжать жарить, помешивая, дальше, еще минуту или две.

11. Добавить в вок светлый соевый соус и устричный соус, перемешать содержимое вока и добавить немного воды от грибов. Дождаться закипания жидкости и добавить в вок вареный рис, перемешать содержимое вока с таким расчетом, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались с рисом и рис бы окрасился от соуса. Попробовать на соль, ежели есть необходимость, то досолить по вкусу, но помните, что пельмени подают с соевым соусом, а он соленый.
12. Добавить в вок яичный белок и энергично перемешать содержимое вока, чтобы белок смешался с начинкой мелкими крупинками.
13. Ополоснуть стрелки зеленого лука, зеленую часть стрелок лука нарезать колечками. Добавить в вок колечки зеленого лука и снова перемешать содержимое вока. Выключить огонь под воком. Оставить остывать начинку.
14. Приготовить заварное тесто для оберток. Как приготовить пресное заварное тесто, можно посмотреть [тут](#). В подходящую по объему плошку высыпать муку (неплохо бы просеять перед этим), добавить соль и залить крутым кипятком. Перемешать палочками (или кому чем удобнее) массу. Не надо сразу стараться сделать тесто - пусть постоит так минут пять (заодно и остынет).
15. Вымесить тесто до получения однородной массы. Отложить его в сторону и накрыть пленкой, чтобы оно не обветрилось. Пусть "отдохнет" минут 20. Получится крутое, гладкое, однородное тесто, которое не липнет ни к рукам, ни к столу, ни к скалке.
16. Из теста приготовить круглые обертки (толщиной 1-2 мм и где-то около 10 см в диаметре). Тесто можно просто раскатать скалкой, присыпав рабочую поверхность и протерев скалку мукой, в очень тонкое полотно, что-нибудь около 1 мм в толщину. А можно при помощи лапшерезки (она может раскатывать тесто).
17. Затем при помощи специальной вырубki вырезать из полотна теста круглые заготовки.
18. Нарезать тонкими кружками оставшуюся часть моркови.
Зачем нужны морковные кружки?
Паровые пельмени во время их приготовления имеют «нехорошую» тенденцию прилипать к дну пароварки. В Китае для предотвращения этого выкладывают на дно пароварки чистую ткань, листья салата или кружочки моркови. Вот такая маленькая хитрость. Стенки у этих пельменей тонкие, и, если пельмень прилипнет ко дну пароварки, то при попытке отлепить его от дна оболочка из теста, скорее всего, порвется.
19. Положить в середину обертки 1 ч.л. начинки (не жадничайте – ложка без горки), и пальцами сформировать подобие мешочка. Начинить начинкой оставшиеся обертки.
20. Каждый шаомай поставить на кружок моркови.
21. Подготовить к работе пароварку (разогреть воду до закипания). Приготовить пельмени на пару в течение 10-12 минут.
22. Готовые шаомай подавать горячими к столу. Особенно эффектно подавать пельмени в бамбуковой пароварке (в которой в Китае пельмени и готовят). Но ежели такой пароварки нет, не расстраивайтесь, в китайских ресторанах пельмени подают на порционных тарелках. К таким пельменям подают различные соусы для обмакивания или просто хороший соевый соус.