

Ароматная скумбрия (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

рыба (скумбрия) – 1 шт.,
имбирь – кусочек с грецкий орех,
зеленый лук – 1 стрелка,
сосновые иглы – 1 метелка,
Шаосинское вино – 1 ч.л.,
светлый соевый соус – 1/2 ст.л.,
темный соевый соус – 1/2 ч.л.,
черный рисовый уксус – 2 ст.л.,
рисовая водка – 1 ч.л.,
кунжутное масло – 1 ч.л.,
корень лакрицы (солодки) – 1 ч.л.,
лавровый лист – 2 шт.,
сушеный чили – 1 шт.,
вкусовая приправа «Вэйцзин» – 1/4 ч.л.,
приправа "Пять специй" Усяньмянь – 1/2 ч.л.,
белый сахар – 2 ст.л.,
соль – 1 ч.л.,
масло для фритюра – 200 мл.



1. Разморозить рыбу (если она замороженная), отрезать плавники, удалить внутренности, голову и хвост, ополоснуть. Тушку рыбы нарезать на стейки шириной 1,5 см.
2. Сложить куски рыбы в подходящую по объему емкость и замариновать их в смеси Шаосинского вина, имбиря, светлого и темного соевых соусов и приправы "Пять специй" Усяньмянь, накрыв емкость крышкой или пищевой пленкой и поставив ее в холодильник не менее чем на несколько часов, а лучше на ночь.
3. Вынуть рыбу из маринада, разложить ее на бумажное полотенце, чтобы промокнуть от маринада.
4. Разогреть в воке растительное масло при температуре выше среднего и обжарить партиями кусочки рыбы, примерно по 5-8 минут. Вынуть рыбу из фритюра и положить на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось лишнее масло.
5. Вскипятить в кастрюле воду (объем воды должен быть достаточным для того, чтобы все кусочки рыбы были покрыты водой), дать ей закипеть. Добавить в воду сухие специи - корень лакрицы (солодки), лавровый лист, сушеный чили и отделенные от ветки сосновые иглы поместить в кулинарный контейнер (или в марлевый мешочек) и опустить в кипящую воду, туда же добавить стрелку зеленого лука.
6. Затем добавить жидкие и растворимые специи и приправы - черный уксус, белый сахар, соль, рисовую водку. Дать закипеть жидкости, сделать огонь меньше и покипятить 8-10 минут, затем добавить кусочки рыбы, дать снова закипеть жидкости. Поварить рыбу без крышки около 20 минут, или чтобы почти выпарилась жидкость, и снять кастрюлю с огня. Не стоит беспокоиться о том, что рыба при тушении может развалиться. У скумбрии плотное мясо, и это позволит ее потушить без риска расслаивания на кусочки.
7. Выложить рыбу на сито и дать ей обсохнуть. Затем можно подавать угощение к столу.