

Вяленая свинина (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свиной окорок – 1 кг,

острая бобовая паста Писянь – 60 г (3 ст.л.),

соль – 1 ст.л.,

молотый перец чили – 1/2 ст.л.,

молотый **сычуаньский перец (хуадзяо)** – 1/4 ст.л.,

молотый черный перец – 1/4 ст.л.,

приправа «Пять специй» – 1/2 ч.л.,

нитритная соль – 1/2 ст.л.



1. Для этого блюда нужно мясо от заднего свиного окорока на шкурке. Мясо нарезать пластинами 5-7 см, ополоснуть и обсушить бумажным полотенцем.
2. Хорошенько обтереть со всех сторон крупной солью.
3. Положить в подходящую емкость и присыпать слегка мясо смесью пищевой соли с нитритной солью. Накрывать пищевой пленкой и оставить на 2 дня, время от времени переворачивая мясо, при этом из него выделится жидкость.
4. После посола проткнуть ломти мяса, продеть в них бечевку и сделать петлю, чтобы потом можно было повесить мясо вялиться.
5. Приготовить маринад-обмазку. В подходящую емкость поместить пасту Писянь, добавить молотый перец чили, молотый сычуаньский перец хуадзяо, молотый черный перец и порошок «Пять специй». Перемешать приправы и пасту до получения однородной массы.
6. Обмазать ломти свинины со всех сторон получившейся обмазкой.
7. Вернуть обратно в емкость, накрыть ее пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 3 дня, время от времени переворачивая куски мяса.
8. После этого повесить мясо вялиться в проветриваемом помещении в тени, на пол под мясо поставить тазик, первое время будет капать жидкость. Вялить от 9 до 15 дней в зависимости от погоды, не пересушивать.
9. Готовые ломти завернуть в пергамент и хранить в холодильнике. Перед употреблением протереть тряпочкой (может скопиться пыль).
10. Перед подачей на стол ломоть вяленой свинины нарезают тонкими ломтиками и подают как холодную закуску.