

Жареный тофу (Азиатская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

свежий **тофу** - 1 блок,
растительное масло для фритюра (соевое, кукурузное
или пальмовое)– 200 мл.



1. Жареный тофу можно приготовить как из свежего твердого тофу, так и из тофу в упаковке тетрапак. Свежий тофу нужно положить между двумя чистыми кусками ткани, поставить наверх что-нибудь типа разделочной доски и поставить груз. В общем, изобразить пресс (или гнёт). Для свежего тофу достаточно постоять под давлением 30 минут. Затем разобрать импровизированный гнёт, тофу обсушить и нарезать кубиками, скажем, 3х3 см (или прямоугольниками 6х3 см, после обжарки во фритюре их можно разрезать пополам, так их удобнее использовать с супами-подливами, одна сторона получится без корочки и будет как губка).
2. Если используется тофу из тетрапака, то его нужно сначала заморозить, а затем поступить с ним, как со свежим тофу. Только под гнётom подержать 2 часа. Потом обсушить и нарезать кубиками.
3. Разогреть в воке растительное масло на среднем огне и опустить туда часть кубиков тофу. Стоит помнить, что остатки воды в кубиках тофу «отомстят» за спешку и будут «плевать» при соприкосновении с горячим маслом.
4. Жарить кубики тофу до золотистой корочки, около 10 минут, время от времени переворачивая их во фритюре.
5. Готовые кубики вынуть из горячего масла шумовкой и положить на бумажное полотенце или на решетку, под которую подстелить бумажное полотенце. Дать остыть кубикам и стечь лишнему маслу.
6. Готовые кубики можно использовать сразу, можно хранить в холодильнике в закрытом контейнере несколько дней, а если готовили про запас, то заморозить. В замороженном виде они хранятся как минимум три месяца.