

Жареные глазированные мелкие кальмары в соусе (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

мелкие кальмары – 6-8 шт.,
имбирь – пара ломтиков,
чеснок – 2 зубчика,
зеленый лук – 1- 2 стрелки,
острый перец чили – 1 стручок,
хлопья сушеной красной паприки – 1 ч.л.,
молотый черный перец – ¼ ч.л.,
сычуаньский перец (хуадзяо) – ½ ч.л.,
леденцовый сахар – 1 ст.л.,
белый рисовый уксус – 2 ст.л.,
Шаосинское вино – 1 ст.л.,
устричный соус – 1 ст.л.,
соль – ½ ч.л.,
арахисовое масло – 2 ст.л.



Глазированные мелкие кальмары в соусе

1. Если используются нечищенные кальмары, необходимо очистить их от плёнки: в емкость с кальмарами налить пару ложек белого рисового уксуса, перемешать тушки и оставить их на 10 минут. После этого фиолетовая плёночка преспокойно счищается под струей воды. Затем от мантии (тушки) отделить голову с конечностями, из мантии вытащить (это очень легко, не ошибитесь) гладиус (твердую хитиновую пластинку) и удалить из мантии внутренности. Голову кальмара отделить, а у конечностей удалить «клюв».
2. Ополоснуть стрелки зеленого лука и стручок чили. От стрелки зеленого лука отделить белую часть, а зеленую нарезать колечками. Стручок чили разрезать вдоль, удалить семена и перемычки и нарезать вдоль соломкой.
3. Почистить имбирь и чеснок, затем мелко их нарубить.
4. Очищенные кальмары замариновать в смеси устричного соуса, Шаосина, соли, имбиря и чеснока на 20 минут.
5. В воке разогреть арахисовое масло, уменьшить огонь до ниже среднего и быстро обжарить паприку и сычуаньский перец до аромата. Затем быстро слить масло через мелкое ситечко, а перец и паприку выбросить. Процеженное масло отложить в сторону.
6. Маринованные кальмары вынуть из маринада, маринад процедить (можно это и не делать, тогда в тарелке будут попадаться мелкие кусочки чеснока и имбиря).
7. В чистом воке обжарить на среднем огне кальмары вместе с маринадом около 8 минут. Вынуть и отложить, соус также сохранить.
8. В чистом воке разогреть на среднем огне процеженное перечное масло и растворить в нем леденцовый сахар, затем добавить соломку из чили и зеленый лук (белую часть). Добавить кальмары и соус и жарить, помешивая, чтобы кальмары покрылись глазурью. Достаточно просто их прогреть и убедиться, что они покрылись глазурью.
9. Готовые кальмары выложить в сервировочную тарелку, посыпать черным молотым перцем и колечками зеленого лука. Блюдо подавать горячим. Обычно его подают в составе обильного обеда, нередко на различных корпоративных мероприятиях или банкетах.