

Ароматная хрустящая курица (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица – 1 шт. (около 1 кг),
имбирь – кусочек 3 см,
репчатый лук – 1 маленькая луковица,
арахисовое масло – 1 л,
шаосинское рисовое вино – 2 ст.л.,
куриный бульон – 150 мл
(или 1 ч.л. **сухого куриного бульона в гранулах** +
+ 150 мл воды),
светлый соевый соус – 75мл,
кунжутное масло – 1 ст.л.,
соевая паста Дендян – 1 ст.л.,
приправа Аджиното (глутамат натрия) – 1 ч.л.,
белый сахар – 1 ст.л.,
соль – 1 ст.л.,
сычуаньский перец (хуадзяо) – 1 ст.л.,
бадьян (звёздчатый анис) – 2 шт.,
гвоздика – 1 ст.л.,
лавровый лист – 1-2 шт.,
белый кардамон – 2 шт.,
сушеная апельсиновая цедра – 1 кусочек,
пряность Байчжи (сушеный корень Дудника даурского) – 3 ломтика,
белый (черный) молотый перец – 0,5 ч.л.



Ароматная хрустящая курица

1. Почистить луковицу и имбирь, луковицу разрезать на секторы, а затем разобрать их на слои, имбирь нарезать соломкой.
2. Сложить лук и имбирь в подходящую по объему емкость (в ней же и будет мариноваться курица), добавить в емкость соевую пасту Дендян, приправу «Вэйцзин» (глутамат натрия), белый сахар, соль, сычуаньский перец (хуадзяо), бадьян (звёздчатый анис), гвоздику, лавровый лист, белый кардамон, сушеную апельсиновую цедру, пряность Байчжи (сушеный корень Дудника даурского) и белый (черный) молотый перец.
3. Добавить в емкость шаосинское рисовое вино, куриный бульон, светлый соевый соус, кунжутное масло и перемешать маринад до растворения сахара и соли. Куриную тушку ополоснуть, обтереть, удалить лишний жир и перышки, положить в емкость с маринадом. Несколько раз куриную тушку перевернуть в емкости, чтобы поверхность покрылась маринадом. Накрыть емкость пищевой пленкой и убрать ее в холодильник. Курица должна мариноваться не менее 4 часов, а лучше на ночь оставить. За время маринования курицу нужно будет несколько раз перевернуть в емкости с маринадом.
4. После маринования куриную тушку положить на тарелку с бортиками и поставить ее в пароварку. Готовить курицу в пароварке 1 час. По истечении времени проткнуть курицу спицей или зубочисткой, если из прокола бульон будет сочиться прозрачный – значит, курица готова, если розовый - значит, курицу нужно готовить еще 20-30 минут. Нужно, чтобы курица сварилась, но не переварилась, иначе она может развалиться при обжарке во фритюре.
5. Готовую курицу аккуратно извлечь из пароварки и дать ей остыть. Слить из курицы бульон и дать ей немного обсохнуть. Наличие жидкости внутри курицы выйдет боком при жарке во фритюре. Масло будет «плеваться».
6. В подходящую по размеру емкость (вок, казан, глубокий сотейник) налить арахисовое масло и разогреть его на сильном огне. Если нет арахисового масла - не беда, можно кукурузное или подсолнечное нерафинированное масло использовать. А после обжарки курицы использовать оставшееся масло для жарки. Когда масло разогреется, нужно аккуратно поместить в емкость с маслом куриную тушку. Например, положить курицу на лопаточку и на ней опустить в масло, ни в коем случае не опускать курицу в масло руками. Курица может плюхнуться в масло, и горячими брызгами можно серьезно обжечься. Далее курицу нужно поливать горячим маслом во время жарки.
7. Обжарив курицу с одной стороны около 7-10 минут, нужно аккуратно перевернуть ее на другую сторону и продолжать жарить еще 7-10 минут до образования красивой румяной корочки. Готовую курицу аккуратно извлечь из емкости с маслом, переложить на подставку и маслу стечь и немного остыть, чтобы тушку можно было разделить перед подачей на стол.
8. Для подачи курицу сначала разрезают пополам вдоль, а затем каждую половинку нарубают полосками, чтобы можно было брать кусочки палочками для еды.
9. Кусочки курицы выкладывают на сервировочное блюдо и подают на стол. К такому блюду предлагают различные соусы для обмакивания, всевозможные овощи и листовую зелень, рис или лапшу. Блюдо отлично впишется в семейный обед или украсит праздничный банкетный стол.