

Паровые открытые пельмени Шаомай с шиитаке и колбасками (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

клейкий рис – 250 г,
 сыровяленые колбаски – 2 шт.,
сушеные грибы шиитаке – 8 шт. (средних),
 морковь – 1 шт. (небольшая),
 зеленый лук (только зеленая часть) – 2-3 стрелки,
 обертки для пельменей 10 см в диаметре (**тесто заварное**),
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
темный соевый соус – 0,5 ч.л.,
устричный соус – 1 ст.л.,
 белый сахар – 1 ч.л.,
 растительное масло – 1 ст.л.



ИНГРЕДИЕНТЫ для теста (300 г):

пшеничная мука - 200 г,
 вода - 80 мл,
 соль - 0,5 ч.л.

1. Для получения вареного риса берут соотношение крупы и воды из расчета 1 часть риса на 2 части воды. Это для варки риса в обычной кастрюле на огне. Если Вы собираетесь использовать электронагревательные приборы (микроволновую печь, пароварку, аэрогриль, рисоварку и т.д.), то готовьте рис в соответствии с рекомендациями к бытовой технике.
2. Рис промыть в проточной воде, затем переложить в подходящую емкость и залить водой. Оставить на 3 часа. Затем снова промыть рис.
3. Налить в кастрюлю воду, дать ей закипеть, при необходимости посолить (часто отварной рис в азиатской кухне не солят совсем), затем добавить промытый рис, дать воде снова закипеть. Перемешать рис, чтобы он не прилип ко дну кастрюли. Сделать огонь меньше, слабым, накрыть кастрюлю крышкой и варить рис 12-15 минут. Крышку до окончания варки не поднимать и рис не мешать. Оставить остывать.
4. В подходящей емкости замочить сушеные грибы шиитаке в теплой воде как минимум на 30 минут.
5. Очистить кантонские колбаски от оболочки и нарезать мелкими кубиками. Если кантонских колбасок нет, то можно использовать охотничьи. Отложить пока в сторону.
6. Отмокшие шиитаке извлечь из воды, в которой они отмокали, воду оставить, она еще понадобится. Отжать грибы от лишней влаги, удалить остатки ножек (они жесткие).
7. Нарезать шляпки сначала соломкой, а затем соломку поперек, в итоге получатся мелкие кубики. Отложить в сторону.
8. Ополоснуть стрелки зеленого лука, помыть морковь и очистить ее от верхнего слоя.
9. Зеленую часть стрелок лука нарезать колечками, а половину моркови (от носика) нарезать мелкими кубиками. Отложить в сторону и измельченную морковь, и оставшуюся ее половинку.
10. В воке разогреть растительное масло и обжарить, помешивая, колбасу, буквально минуту или две.
11. Добавить в вок грибы и морковь и продолжать жарить, помешивая, дальше, еще минуту или две.
12. Добавить в вок светлый соевый соус, темный соевый соус, устричный соус и сахар, перемешать содержимое вока и добавить немного воды от грибов. Дождаться закипания жидкости и добавить в вок вареный рис, перемешать содержимое вока с таким расчетом, чтобы все ингредиенты равномерно перемешались с рисом и рис бы окрасился. Добавить в вок колечки зеленого лука и снова перемешать содержимое вока. Выключить огонь под воком. Оставить остывать начинку.

13. Приготовить заварное тесто для оберток. Как приготовить пресное заварное тесто, можно посмотреть [тут](#).
14. В подходящую по объему плошку высыпать муку (неплохо бы просеять перед этим), добавить соль и залить крутым кипятком. Перемешать палочками (или кому чем удобнее) массу. Не надо сразу стараться сделать тесто - пусть постоит так минут пять (заодно и остынет).
15. Вымесить тесто до получения однородной массы. Отложить его в сторону и накрыть пленкой, чтобы оно не обветрилось. Пусть "отдохнет" минут 20. Получится крутое, гладкое, однородное тесто, которое не липнет ни к рукам, ни к столу, ни к скалке.
16. Из теста приготовить круглые обертки (толщиной 1-2 мм и где-то около 10 см в диаметре). Тесто можно просто раскатать скалкой, присыпав рабочую поверхность и протерев скалку мукой, в очень тонкое полотно, что-нибудь около 1 мм в толщину. А можно при помощи лапшерезки (она может раскатывать тесто).
17. Затем при помощи специальной вырубки вырезать из полотна теста круглые заготовки.
18. Нарезать тонкими кружками оставшуюся часть моркови.
Зачем нужны морковные кружки? Паровые пельмени во время их приготовления имеют «нехорошую» тенденцию прилипать к дну пароварки. В Китае для предотвращения этого выкладывают на дно пароварки чистую ткань, листья салата или кружочки моркови. Вот такая маленькая хитрость. Стенки у этих пельменей тонкие, и, если пельмень прилипнет ко дну пароварки, то при попытке отлепить его от дна оболочка из теста, скорее всего, порвется.
19. Положить в середину обертки 1 ч.л. начинки (не жадничайте – ложка без горки), и пальцами сформировать подобие мешочка. Начинить начинкой оставшиеся обертки.
20. Каждый шаомай поставить на кружок моркови. Подготовить к работе пароварку (разогреть воду до закипания). Приготовить пельмени на пару в течение 10-12 минут.
21. Готовые шаомай подавать горячими к столу. Особенно эффектно подавать пельмени в бамбуковой пароварке (в которой в Китае пельмени и готовят). Но ежели такой пароварки нет, не расстраивайтесь, в китайских ресторанах пельмени подают на порционных тарелках. К таким пельменям подают различные соусы для обмакивания или просто хороший соевый соус.