

Жареная рыба в кисло-сладком соусе с хрустящей корочкой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

белый амур – 1 шт. (около 1 кг),

жидкое тесто:

пшеничная мука 200 г +

+ **кукурузный крахмал** 1 ст.л. +

+ вода 200 мл,

растительное масло для фритирования – 0,5 л,

зеленый лук (только белая часть) – 3 стебля,

имбирь – кусочек с грецкий орех,

чеснок – 2-3 зубчика,

молотый черный перец – 0,25 ч.л.,

соль – 0,5 ч.л.,

Шаосинское рисовое вино – 2 ст.л.,

светлый соевый соус – 2 ст.л.,

черный рисовый уксус – 50 г,

вода – 100 мл,

белый сахар – 100 г,

кетчуп – 2 ст.л.,

водный раствор кукурузного крахмала: 1 ст.л. **крахмала** + 100 мл воды.



1. Ополоснуть тушку рыбы, очистить от чешуи, удалить жабры и внутренности. Ополоснуть проточной водой. Плавники удалять не нужно.
2. У очищенной рыбы сделать надрез с каждой стороны – через 1 см сразу за жабрами. В разрезе за жабрами найти белую точку и вытащить продольный ус (нерв). Прodelать то же самое со второй стороны.
3. Еще надрез нужно сделать в конце тушки, перед хвостом, ну и с другой стороны повторить.
4. Далее, начиная от головы рыбы, сделать поперечный надрез глубиной до хребта перпендикулярно тушке рыбы, отступив от первого (что за жабрами) примерно 4-5 см. Далее ножом параллельно хребту рыбы отплатать мякоть почти до предыдущего надреза (если довести до надреза, то филе отвалится, чего нам не нужно).
5. Повторять надрезы и отделение мякоти каждые 4-5 см от предыдущего надреза. Последний надрез был уже сделан ранее (тот, что перед хвостом), потому нужно только отплатать мякоть почти до предыдущего надреза.
6. Прodelать то же самое со второй стороны (при этом на тушке рыбы около 1 кг весом и длине в 45 см получилось 5 отделенных от хребта ломтиков с каждой стороны).
7. Подготовленную таким образом рыбу переложить в подходящую по объему емкость, посолить, поперчить тушку рыбы внутри и снаружи, при этом посолить и поперчить в надрезах. Затем сбрызнуть тушку рыбы Шаосинским рисовым вином и соевым соусом, и внутри, и снаружи, и в надрезы. Оставить мариноваться тушку рыбы при комнатной температуре на 20 минут.
8. В подходящей по объему емкости смешать муку, кукурузный крахмал и воду, чтобы получилось тесто консистенции сметаны. Тесто хорошенько перемешать, чтоб не было комков.
9. В другой емкости смешать белый сахар, черный рисовый уксус и воду.
10. Ополоснуть белую часть стеблей лука, почистить чеснок и имбирь. Нарезать колечками стебли лука, чеснок и имбирь нарезать мелкими кубиками.
11. Разогреть в воке растительное масло до очень горячего.
12. Пока масло в воке разогревается, еще раз перемешать жидкое тесто и обмазать тестом всю рыбу (например, просто опустить в тесто тушку рыбы).
13. Когда масло достаточно разогреется, взять тушку рыбы за хвост и поднять ее над емкостью с тестом. Подождать, пока с тушки стечет лишнее тесто, буквально 1 минуту или около того.
14. Затем опустить тушку рыбы, держа за хвост, головой в горячее масло (осторожно, масло будет плевать) и, продолжая удерживать рыбу за хвост, подержать буквально 1 минуту только голову в горячем масле. Затем медленно опускать рыбу в масло таким образом, чтобы она изогнулась по диаметру вока, и жарить ее после полного опускания буквально 2-3 минуты.

15. Аккуратно извлечь рыбу из вока и положить на бумажное полотенце. Во-первых, не обжечься при этом кипящим маслом, а во-вторых, постараться, чтобы тушка рыбы не сломалась пополам. Советую доставать рыбу двумя лопатками или другими подручными инструментами.
16. Немного дать остыть маслу, вернуть в него рыбу и продолжать жарить дальше, зачерпывая половником горячее масло и поливая им рыбу.
17. Затем аккуратно перевернуть тушку рыбы в масле и продолжать жарить ее дальше со второй стороны. Жарить до готовности рыбы и приобретения ей хрустящей поджаристой корочки.
18. Вынуть рыбу из вока и переложить на бумажное полотенце, чтобы в него впиталось лишнее масло.
19. Аккуратно перелить из вока масло в свободную кастрюлю.
20. В чистом воке в небольшом количестве растительного масла (взять масло, в котором жарилась рыба) обжарить до аромата, помешивая, лук, чеснок и имбирь.
21. Добавить в вок смесь из уксуса-воды-сахара и дать закипеть жидкости.
22. Добавить в вок кетчуп, перемешать содержимое вока до растворения кетчупа в соусе, дать снова закипеть жидкости.
23. Добавить в вок заранее приготовленный водный раствор кукурузного крахмала (перед использованием размешать раствор ложкой, поскольку крахмал осядет на дно плошки), снова дать закипеть жидкости, сгустить, помешивая, получившийся соус до желаемой консистенции и выключить огонь. Процедить через ситечко соус, отделив жидкость от имбиря, лука и чеснока.
24. Переложить рыбу на сервировочное блюдо с бортиками и щедро полить ее горячим кисло-сладким соусом. Сразу подавать к столу.