

detkityumen.ru

КИТАЙСКИЕ ПЕЛЬМЕШКИ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Мука пшеничная 1,25 стакана.

Вода горячая 0,5 стакана.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Фарш куриный 250 гр.

Имбирь тертый 2 ст/л.

Чеснок тертый 2 ст/л.

Картофельный крахмал 1 ч/л.

Соевый соус 1 ст/л.

Капуста 2 ст/л.

Лук репчатый 2 ст/л.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:

Имбирь тертый 1 ч/л.

Чеснок тертый 1 ч/л.

Лук репчатый 1 ст/л.

Соевый соус 5 ст/л.

Уксус яблочный 1 ст/л.

Приготовление:

Мне кажется, что китайская кухня по числу своих сторонников занимает лидирующее место в мире среди других кухонь. Одних только жителей Китая более 1 миллиарда человек, а сколько еще других представителей стран азиатского региона?

Но не всем европейским гражданам нравятся блюда китайской кухни. Скорее всего это связано с необычными продуктами и вкусами, которые получаются при этом. Но все же есть много блюд, которые явно понравятся европейскому человеку.

Сегодня хочу поделиться секретом приготовления закуски в виде китайских пельмешек, у которых в начинке содержится большое количество чеснока и имбиря. Всем известно польза имбиря, содержащего большое количество микроэлементов и витаминов, а также обладающего антисептическими свойствами.

Для того, чтобы приготовить китайские пельмешки необходимо начать с приготовления соуса. В небольшую посуду добавить четверть стакана воды, чайную ложку тертого имбиря, чайную ложку тертого чеснока, две столовых ложки мелко порезанного репчатого лука, столовую ложку соевого соуса, столовую ложку яблочного уксуса. Варить на медленном огне до густоты. По мере готовности, добавить две-три столовые ложки соевого соуса и убрать с огня.

Потом необходимо подготовить тесто. Для этого в средней миске нужно смешать муку и кипящую воду. Месить тесто в течении пяти минут, чтобы не было комочков. Раскатать из теста тонкий блин и выдавить круги размером около 8 сантиметров. Накрывать тесто полиэтиленовой пленкой, чтобы не сохло.

Затем необходимо подготовить начинку. Для этого нужно в большой миске смешать две столовые ложки капусты, две столовые ложки имбиря, две столовые ложки чеснока, две столовые ложки зеленого репчатого лука, одну столовую ложку соевого соуса, одну чайную ложку картофельного крахмала и куриный фарш.

Теперь можно приступить к изготовлению пельмешек. Для этого нужно поместить одну столовую ложку начинки в центр круга теста и аккуратно слепить края, сформировав вареник. Повторить тоже с остальным тестом и начинкой.

После этого, в глубокой посуде нужно разогреть растительное масло на среднем огне, пока не появятся мелкие пузырьки, поместить в него пельмени и обжарить до золотисто-коричневого цвета.

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

05.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/632/