

Ю. А. Ушаков

**Китайская кухня в вашем
доме**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
Ю11

Ю11 **Ю. А. Ушаков**
Китайская кухня в вашем доме / Ю. А. Ушаков – М.: Книга по Требованию, 2021. – 184 с.

ISBN 978-5-458-25907-1

"Королевство кулинарии" - так иногда называют Китай в разных странах, отдавая должное необычным, разнообразным и вкусным блюдам китайской кухни и тому удовольствию, которое она доставляет всякому, кто ее отведал. В повседневной жизни большинство китайцев употребляет в пищу те же продукты, что и мы. Предпочтение отдается свинине, курице, рыбе, капусте и другим овощам, рису, изделиям из муки. Однако способы их приготовления, как уже отмечалось, таковы, что по виду, вкусу и аромату они резко отличаются от блюд, приготовленных нашими поварами или хозяйками.

ISBN 978-5-458-25907-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2021

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2021

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

Вермишель из гороха маш	46
Маринованный соевый творог	46
Консервированные утиные яйца	46
Желе из крахмала	47
Семена лотоса	47
Свежий имбирь	48
МОЛОДЫЕ РОСТКИ ГОРОХА, СОИ, ЧЕСНОКА	49
НЕКОТОРЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	50
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	54
Салат праздничный	54
Салат из огурцов.....	54
Салат из цветной капусты б.....	55
Капуста кисло-сладкая с перцем.....	55
Рулет из капусты острый.....	55
Салат из баклажанов с чесноком	56
Капуста острая моченая.....	56
Салат из шпината с кунжутными семенами.....	57
Салат из спаржи с огурцом	57
Салат из почек.....	58
Яйца сунхуа.....	58
Яйца ароматичные.....	58
Холодец пятицветный.....	59
Салат из свинины с морской капустой и вермишелью из крахмала	59
Салат из свиной кожицы острый	60
Рулет мясной	60
Рулет куриный	61
Курица холодная с коричневым соусом	61
Курица холодная паровая.....	62
Курица копченая.....	62
Курица по-домашнему.....	62
Курица отварная	63
Курица холодная по-сычуански	63
Салат из крахмального желе с курицей	63
Салат из крахмального желе с курицей и свежими огурцами.....	63
Креветки и сельдерей с соусом	64
Салат с вермишелью из крахмала, огурцов и свинины	64
Салат из креветок, крахмального желе и огурцов.....	64
Салат из медузы с креветками.....	65

Говядина остро-сладкая.....	65
Карась тушеный без костей	66
БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ	67
Свинина, жаренная соломкой с молодыми побегами чеснока	67
Свинина, жаренная с чесноком и луком	67
Свинина соломкой по-пекински.....	68
Свинина фри ромбиками	68
Свинина фри ломтиками	69
Свинина ломтиками с томатным соусом	69
Свинина соломкой с остро-сладким соусом	70
Жареная свинина с молодой кукурузой.....	70
Свинина, жаренная с вермишелью из гороха маш и грибами муэр	71
Свинина, жаренная с грибами муэр и ростками бамбука	71
Грудинка свиная жареная.....	72
Свиная грудинка по рецепту Су Дунпо	72
Свиная корейка ломтиками фри с чесноком и луком	73
Свиная корейка ароматичная.....	73
Свиная корейка, жаренная в томате с зеленым горошком.....	74
Корейка фри кусочками.....	74
Фрикадельки из свинины (фри).....	74
Фрикадельки из свинины с чесноком и луком	75
Фрикадельки в горшочке.....	75
Фрикадельки с клейким рисом паровые	76
Фрикадельки фри.....	76
Фрикадельки фри в кунжute.....	77
Фрикадельки паровые с зеленым горошком	77
Колобок фри в бульоне.....	78
Колобок паровой.....	78
Свинные ребрышки кисло-сладкие.....	79
Свинные ребрышки тушеные	79
Свинные ребрышки паровые с рисовой сечкой	80
Свинные ребрышки паровые с острой приправой	80
Свинные ребрышки паровые с соевыми бобами	81
Свинные ребрышки в сахарной пудре.....	81
Свинные ножки тушеные	82
Свинные ножки кисло-сладкие	82
Помидоры фаршированные	83
Огурцы фаршированные	83

Грибы сянгү фаршированные	84
Блинчики фаршированные	84
Голубцы с томатным соусом	85
Голубцы слоеные	85
Баклажаны, жаренные со свиной	86
Рагу пикантное с миндалем	86
Жаркое из свинины	87
Свинина, жаренная с подливой	87
Корейка тушеная	87
Свиная грудинка и солонина, вареные в горшочке	88
Свинина, тушенная с южным соусом	88
Свинина, тушенная с луком	88
Свинина, тушенная с морской капустой	89
Соевый творог, жаренный со свиной	89
БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ	90
Говядина ломтиками с луком	90
Говядина с перцем	90
Говядина в томатном соусе	91
Говядина соломкой жаренная	91
Говядина, жаренная соломкой с цитрусовой цедрой	92
Вырезка фри кусочками	92
Говяжье колено тушеное	93
Вырезка, жаренная с грибами сянгү, ростками бамбука и цветами хуанхуа	93
Говядина маринованная, ароматичная	93
Говядина брусочками тушеная	94
Мясо тушеное по-китайски	94
Говядина духовая по-пекински	95
Говядина паровая ломтиками	95
Говядина паровая с рисовой сечкой	96
Говядина в бульоне	96
БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ	98
Баранина фри с луком	98
Баранина фри ароматная	98
Баранина фри хрустящая	99
Баранина с квашеной капустой и вермишелью из крахмала	99
Баранина, жаренная с грибами сянгү и ростками бамбука	100
Шашлык на сковороде	100
БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ	102

Цыпленок жареный кусочками	102
Цыплята фри кусочками.....	102
Цыплята, жаренные с красным перцем	103
Цыпленок в арбузе	103
Курица кусочками с луком и перцем	104
Курица кусочками острая.....	104
Курица соломкой под горчичным соусом	105
Курица фри ароматичная	105
Курица ароматичная хрустящая.....	105
Курица жареная по-гунбао.....	106
Курица с шампиньонами	106
Курица с грецкими орехами	107
Куриные крылышки по рецепту императрицы Гуйфэй.....	107
Куриное филе жареное	108
Филе кур с луком.....	108
Рубленное филе кур в соусе.....	109
Рубленное филе кур в соусе.....	109
Курица тушеная	110
Курица в горшочке	110
Курица, тушенная с ветчиной и грибами сянгун.....	110
Курица, тушенная с морской капустой.....	111
Курица маринованная	111
Курица фаршированная с клейким рисом	111
Курица в бульоне.....	112
Утка ароматичная.....	112
Утка тушенная фри.....	113
Утка паровая в пивном соусе.....	113
Утка по-пекински	114
Дикая утка с луком.....	115
Голуби с зеленым горошком.....	116
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРСКИХ ПРОДУКТОВ	117
Рыба, жаренная по-китайски	117
Рыба, жаренная в кисло-сладком соусе	117
Рыба паровая по-китайски	118
Рыба фри	118
Рыба отварная	118
Рыба под фруктовым соусом.....	119
Рыба протертая в белке	119

Рыба, тушенная с грибами сянг и ростками бамбука	120
Карп отварной с подливой	120
Сазан, тушеный с коричневым соусом	121
Сазан паровой	121
Сазан паровой	122
Рыба паровая фаршированная	122
Толстолобик тушеный	123
Толстолобик отварной	123
Судак по-китайски	124
Камбала тушеная	124
Камбала в томатном соусе	125
Рыба сабля жаренная	125
Угорь тушеный	126
Креветки фри.....	126
Креветки тушеные	127
Креветки фри в белке.....	127
Креветки жаренные с ростками бамбука	127
Креветки, жаренные с цветной капустой.....	128
Креветки, жаренные со стеблями чеснока.....	128
Жаренные креветки	129
Раки, жаренные по-китаиски	129
Фрикадельки из креветок	129
Котлеты из креветок	130
Плавники акулы в коричневом соусе	130
Плавники акулы, жаренные с куриным филе, грибами сянг и ростками бамбука.....	131
Плавники акулы тушеные	131
Плавники акулы, жаренные с омлетом	132
Мускул морского гребешка с ветчиной и омлетом.....	132
Мускул морского гребешка, жаренный с куриным мясом	132
Речной краб, моченный в вине.....	133
Кальмары по-домашнему	133
Кальмары, жаренные с ростками, бамбука.....	133
Трепанги, жаренные со свиной	134
Трепанги, жаренные со свиной и курицей	134
БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ	135
Печень, жаренная по-китайски.....	135
Свиная печень, фаршированная салом.....	135
Печень с болгарским перцем	136

Почки жареные	136
Почки свиные фри	136
Свиной желудок тушеный	137
Язык говяжий ароматичный	137
Язык свиной тушеный	137
Сердце утки, жаренное с луком	138
Жаркое из потрохов утки	138
БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ	139
Помидоры и сладкий перец	139
Капуста отварная	139
Каштаны с капустой	140
Кочанный салат жареный	140
Шпинат жареный	141
Баклажаны с чесночным соусом	141
Баклажаны, жаренные с зеленым горошком	141
Баклажаны фаршированные	142
Баклажаны фаршированные отварные	142
Фасоль жареная	143
Шампиньоны, жаренные с фасолью	143
Ростки гороха маш жареные	143
Тыква тушеная	144
БЛЮДА ИЗ ЯИЦ	145
Глазунья	145
Омлет со свежими огурцами	145
Омлет с томатами	145
Омлет в бульоне	146
Омлет кусочками в сахарной пудре	146
Омлет с цветами хуанхуа	146
Яйца копченые	147
Утиные яйца сунхуа фри с подливой	147
Утиные яйца сунхуа фри с чесноком и луком	148
МУЧНЫЕ БЛЮДА ,РИС	149
Рис	149
Жареный рис с луком и яйцами	150
Жареный рис с креветками и сладким перцем	150
Жареный рис, пикантный	151
Плов по-янчжоуски	151
Лапша с соусом далу	152

Жареная лапша.....	153
Лапша с куриной печенью	153
Пельмени по-китайски.....	154
Оладьи фри хрустящие	154
Пампушки	155
Пампушки фигурные.....	156
Пампушки фаршированные	156
Лепешки	156
Лепешки с луком	157
Лепешки фаршированные	157
БУЛЬОНЫ И СУПЫ	158
Прозрачный куриный бульон	158
Бульон обычный	159
Бульон с яичными цветами	160
Бульон с молодой капустой	160
Суп со шпинатом	161
Бульон с огурцами и свиной	161
Бульон из зеленой фасоли со свиной	162
Бульон со свиной, грибами муэр, цветами хуанхуа и яйцом	162
Бульон по-шаньдунски	162
Суп со свиной и шпинатом.....	163
Бульон с фрикадельками и зеленым горошком	163
Бульон сборный	163
Овощной бульон с курицей	164
Бульон с тертым куриным филе и цветной капустой	164
Бульон с тертым куриным филе и мускулом морского гребешка	164
Бульон с трепангами и куриным филе	165
Бульон с тертым куриным филе и зеленым горошком.....	165
Суп с куриной печенью и шпинатом.....	165
Бульон с печенью	166
Бульон с бараниной и вермишелью из гороха маш	166
Суп с сушеным соевым творогом	167
Уха с редькой	167
Рыбный бульон с кочанным салатом.....	168
Бульон с филе из судака	168
Бульон с тертым филе рыбы, грибами сянггу, ростками бамбука и ветчиной	168
Бульон из крабов	169
Бульон с крабами и свежими огурцами	169

Бульон с трепангами, кальмарами и ростками бамбука.....	170
Бульон с трепангами, курицей и свежим огурцом	170
Бульон с трепангами, мускулом морского гребешка, ветчиной и омлетом	170
Бульон с плавниками акулы, тертым куриным филе и грибами сянгун	171
Бульон с плавниками акулы, ростками бамбука, грибами сянгун и ветчиной	171
Бульон с ласточкиным гнездом	171
СЛАДКИЕ БЛЮДА	172
Яблоки в карамели	172
Сочима.....	172
Десерт из грецких орехов.....	173
Сладкий крем из арахиса.....	173
Каштаны в сиропе	174
Бананы в сиропе меда	174
Виноград в желе.....	174
Компот с семенами лотоса по-китайски	174
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	176

ОТ АВТОРА:

"Королевство кулинарии" - так иногда называют Китай в разных странах, отдавая должное необычным, разнообразным и вкусным блюдам китайской кухни и тому удовольствию, которое она доставляет всякому, кто ее отведал. Кулинарное искусство Китая по своей популярности не имеет равных во всем мире. В разной степени им пользуется более полутора миллиарда человек, то есть в среднем чуть ли не каждый третий обитатель нашей планеты. Во многих странах китайская кухня занимает если не ведущее, то весьма заметное место в сфере общественного питания. Это прежде всего относится к странам Азии и бассейна Тихого океана. Однако китайские рестораны - от дорогих и фешенебельных заведений до самых простых и дешевых харчевен - можно встретить в любом уголке земного шара. Есть они и у нас, в Советском Союзе.

Вот уже 36 лет, с 1953 года, когда в Москве состоялась первая выставка достижений народного хозяйства КНР, в советской столице функционирует ресторан китайской кухни - "Пекин". В первые годы своего существования в нем тесно сотрудничали китайские и русские кулинары, перенимая опыт и помогая друг другу изучать особенности, осваивать технологию приготовления блюд китайской и русской кухни. С 1953 по 1957 годы в качестве переводчика, а затем консультанта там работал и автор этих строк. Среди китайских поваров, с которыми мне довелось чуть ли не ежедневно общаться, были такие признанные мастера кулинарии, как Тянь Вэнькуань, ставший по возвращении в Пекин директором самого знаменитого ресторана, специализирующегося по приготовлению "Утки по-пекински" ("Цюаньцзюдэ"), Цюй Юйгун, Ван Юнлян, Тао Сяньфу, Ван Чуньлун, Чжан Вэньцао, Чэнь Чэнью и другие специалисты своего дела. Венцом нашего сотрудничества стала книга "Дь-ести пятьдесят блюд китайской кухни", выпущенная в 1959 году Госторгиздатом и ставшая сейчас библиографической редкостью.

Происходившее в последние годы улучшение отношений между СССР и КНР, возродившийся с новой силой интерес народов двух стран друг к другу, появление в ходе перестройки таких форм хозяйствования, как кооперативы и индивидуальная трудовая деятельность, оказали благоприятное влияние и на распространение китайской кухни в нашей стране. К государственному ресторану "Пекин" в Москве добавился кооперативный ресторан китайской кухни "Золотой дракон", в котором, кстати сказать, проведены все фотосъемки для иллюстраций этой книги, семейные кооперативные кафе "Цветок сливы" и "Дружба". В Ташкенте появился кооперативный ресторан "Пекин", а в Хабаровске - первый совместный советско—китайский ресторан "Харбин".

Визит М.С.Горбачева в Пекин в мае 1989 года, состоявшаяся там советско—китайская. встреча на высшем уровне ознаменовали нормализацию отношений между Советским Союзом и Китаем, заложили основы для дальнейшего развития советско-китайского сотрудничества в разных областях. Очевидно, это можно отнести и к сфере общественного питания. М.С.Горбачев и другие члены советской делегации имели возможность на собственном опыте убедиться в достоинствах китайской кухни. Беседуя с представителями китайской молодежи, во время посещения Великой Китайской стены, М.С.Горбачев дал самую высокую оценку китайской кулинарии: "Китайская кухня очень хорошая. Я думаю, что она - лучшая в мире".

Развитие советско-китайского сотрудничества, в том числе и в таких формах, как приграничная торговля, кооперация, создание совместных предприятий, поставки в СССР китайских пищевых продуктов, будут способствовать дальнейшей популяризации китайской кухни в разных городах и районах нашей страны. Недалеко то время, когда московский ресторан "Пекин" станет совместным советско-китайским предприятием. В связи с этим многочисленные поклонники китайской кухни выражают надежду, что магазин "Кулинария* при этом ресторане станет одним из источников снабжения населения китайскими продуктами и специями, которые порой весьма трудно приобрести, но которые крайне необходимы для приготовления истинно китайских блюд.

Блюда, подаваемые в ресторанах китайской кухни, как правило, отличаются особым, парадным оформлением, а технология их приготовления достаточно сложна. Однако существует и другая кухня, более простая и доступная и не уступающая по вкусу ресторанным блюдам. Я имею в виду домашнюю китайскую кухню, которая отличается большим разнообразием блюд и способов их приготовления. Домашняя кухня - это родник, давший жизнь знаменитой китайской кулинарии. Вместе с тем это важная и неотъемлемая часть повседневной жизни более, чем миллиардного китайского народа.

В книге "Китайская кухня в Вашем доме" автор, используя свой опыт работы в ресторане "Пекин", личную практику приготовления китайских блюд в домашних условиях, а также богатейший фактический материал, содержащийся в книгах по кулинарии, изданных в Китае и других странах (список использованной литературы публикуется), старался уделять главное внимание именно блюдам домашней китайской кухни и способам ее приготовления, наиболее соответствующим нашим условиям. Эти блюда сравнительно несложны в приготовлении и ориентированы на те продукты, которые можно приобрести в нашей государственной и кооперативной торговле или на рынке. Конечно, не все исходные китайские продукты, упоминаемые в предлагаемых