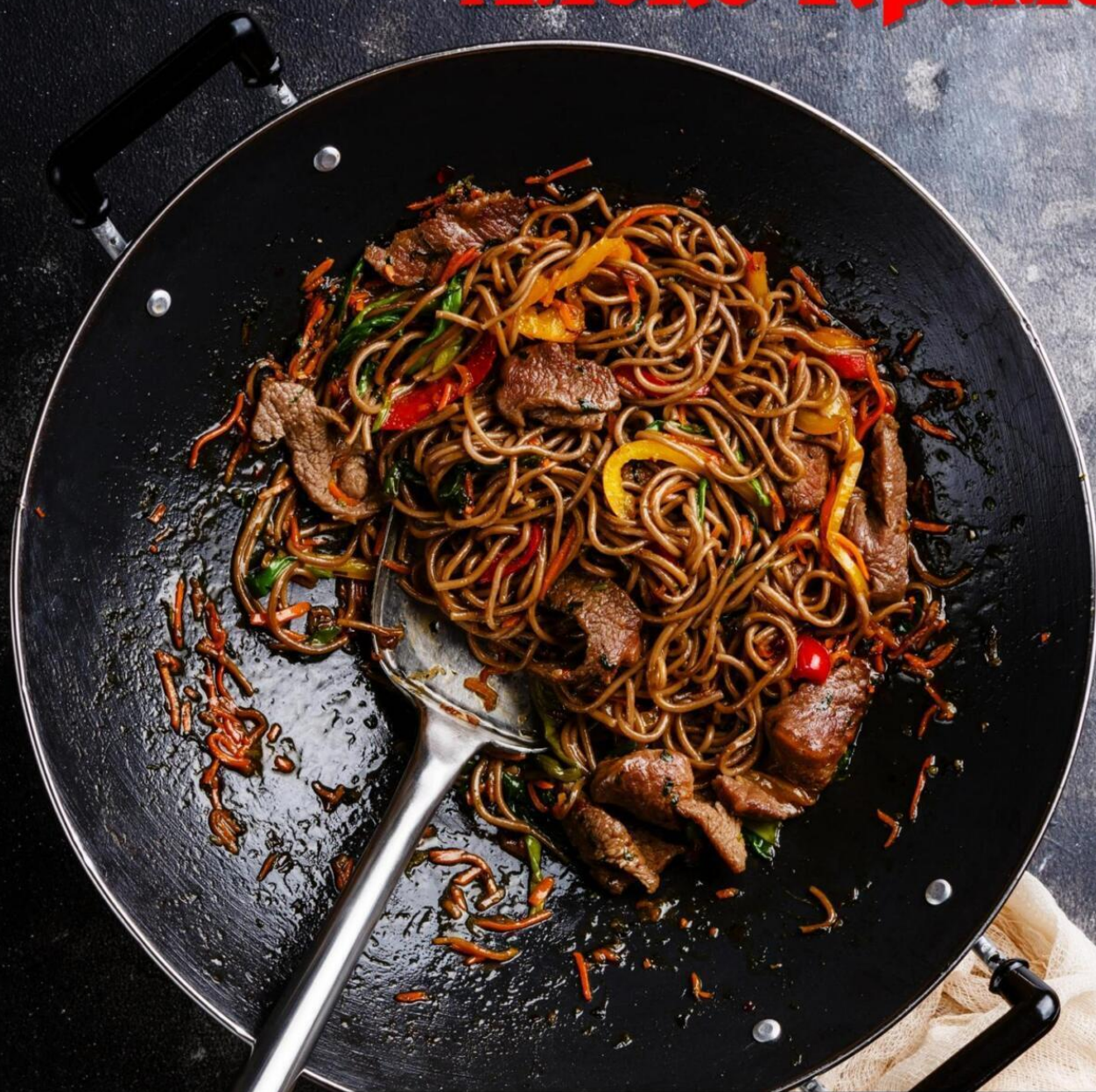


Алекс Крамер



Искусство
STIR-FRY
ИЛИ
WOK лапша
в коробочке

+ готовое меню для заведения паназиатской кухни

Алекс Крамер

**Искусство Stir-Fry, или
Wok лапша в коробочке**

«Автор»

2023

Крамер А.

Искусство Stir-Fry, или Wok лапша в коробочке / А. Крамер — «Автор», 2023

Как известно паназиатская кухня с каждым годом набирает всё большую популярность и на сегодняшний день является одним из самых известных и узнаваемых кулинарных трендов в мире. Характерная особенность паназиатской кухни, за которую ею восхищаются фанаты из разных уголков мира - это чрезвычайно тонкий, безгранично яркий и изящный баланс острого, соленого, кислого и сладкого. Ни одна из кулинарных культур не может похвастаться такими насыщенными, колоритными и сбалансированными вкусами. Интерес к привычной “японской классики” в лице суши и роллов в течение последних лет заметно стихает, а на смену ему огромными темпами приходит популяризация блюд паназиатской кухни, в частности вок-лапши в коробочке. Данный курс познакомит вас с уникальной кулинарной технологией, которая и принесла паназиатской кухне мировую известность – метод стир-фрай. Курс в первую очередь будет полезен профессиональным поварам, однако большинство блюд из курса можно приготовить и в домашних условиях.

© Крамер А., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Несколько слов о паназиатской кухне	6
Выбор и уход за вок-сковородой	8
Углеродистая сталь и чугун	9
Плоское или круглое дно	10
Вок сковороды, не рекомендуемые для обжаривания методом стир-фрай	11
Выбор вок-сковороды и аксессуаров	13
Подготовка нового вока к работе	15
Мойка и хранение вок-сковороды	17
Вок-сковорода для домашнего использования	18
Оборудование для кухни	22
Вок плита	23
Индукционная плита	25
Промышленная плита	29
Холодильное оборудование	30
Морозильное оборудование	33
Фритюрница	34
Вытяжка	35
Вспомогательное и нейтральное оборудование	36
Обустройства вок-станцию	41
Искусство стир-фрай	47
Важнейшие правила в приготовлении методом стир-фрай	50
Пять способов, чтобы остудить вок-сковороду	52
Вок-конструктор	54
Основа	55
Мясной топпинг	65
Дополнительный топпинг	73
Соусы для вок-блюд	80
Острый соус	83
Азиатский перечный соус	84
Азиатский соус барбекю	84
Соус свит чили	85
Кисло-сладкий соус	85
Пикантный соус	85
Устричный соус с карри	86
Соус терияки	87
Соус тонкацу	88
Кисло-острый соус	89
Посыпка	90
Процесс приготовления вок-блюд	96
Обжаривание мяса	97
Обжаривание морепродуктов	101
Обжаривание овощей	102
Сборка и приготовление вок-блюда	103
Готовые вок-блюда	106
Мясной микс в пикантном соусе	107

Овощной микс в пикантном соусе	108
Морепродукты в устричном соусе карри	109
Курица в соусе терияки	110
Говядина в остром соусе	112
Утка в соусе свит чили	113
Свинина в кисло-сладком соусе	114
Креветки в кисло-остром соусе (в соусе том ям)	115
Пад тай с креветками	116
Жаркое в азиатском стиле	117
Дополнительные блюда для вашего меню	118
Салаты	119
Салат цезарь в азиатском стиле	119
Салат с рукколой и креветками на воке	121
Салат с цитрусовой заправкой и жареным тофу	122
Тайский салат из морепродуктов	124
Азиатский салат из телятины под имбирным соусом	125
Китайский острый салат из свежих овощей	126
Супы	127
Том ям с креветками	127
Рамен с курицей	128
Китайский острый суп со свининой	130
Вьетнамский суп фо бо	130
Мисо суп классический и с лососем	135
Сливочный суп карри с морепродуктами	137
Закуски	139
Креветки панко	139
Шашлычки якитори	140
Вьетнамские свежие спрингроллы с креветками	141
Китайские жареные спрингроллы с овощами	143
Вонтоны с курицей	146
Куриные крылышки в азиатском стиле	149
Битые огурцы	151
Куриные палочки	152
Китайские жареные баклажаны в кисло-сладком соусе	152
Вьетнамский сэндвич бан ми	154
Бао-бургеры	156
Булочка бао	156
Китайский бургер со свининой или уткой	158
Китайский бургер с говядиной	159
Китайский бургер с курицей	160
Китайский бургер с лососем	161
Китайский бургер с креветками	161
Технические и нейтральные моменты	164

Алекс Крамер

Искусство Stir-Fry, или Wok лапша в коробочке

Несколько слов о паназиатской кухне

Паназиатская кухня – это ставшее с недавних пор популярное направление в кулинарии, которое впитало в себя разнообразие кулинарной культуры, гастрономическое наследие и традиционные мотивы Китая и стран Юго-Восточной Азии, а также Японии и Кореи. Хотя паназия начала формироваться как самостоятельный тренд еще в 70-х годах прошлого века, она и сегодня остается одной из самых модных и узнаваемых тенденций в кулинарном мире.

На территории постсоветского пространства это течение стало постепенно появляться относительно недавно, около 10 лет назад, а в настоящее время мы уже можем наблюдать настоящий пик ее популярности.

Интерес к привычной “японской классике” в лице суши и роллов в течение последних пару лет заметно стихает, а на смену ему огромными темпами приходит популяризация блюд паназиатской кухни, в частности вок-лапши в коробочке.

Во всех смыслах паназиатская кухня, распространившаяся уже за пределами своей родины, ни в коем случае не претендует на аутентичность блюд, а скорее предлагает смелые адаптированные сочетания азиатских вкусов, однако приверженцы этого кулинарного течения свято чтят методы приготовления этих самых адаптированных блюд.

Характерная особенность паназиатской кухни, за которую ею восхищаются фанаты из разных уголков мира – это чрезвычайно тонкий, безгранично яркий и изящный баланс острого, соленого, кислого и сладкого. Ни одна из кулинарных культур не может похвастаться такими насыщенными, колоритными и сбалансированными вкусами.

Паназиатская кухня включает огромное разнообразие: супы и салаты, мясные и овощные блюда, закуски и блюда стрит-фуд. Однако самым специфическим видом блюд, а вернее, техникой приготовления этих самых блюд, является стир-фрай – метод быстрого обжаривания продукта. Данная техника имеет определенную грань и далека от таких видов кулинарной обработки как обжаривание или пассерование, и тем более тушение.

В своем курсе я познакомлю вас с уникальной кулинарной технологией, которая и принесла паназиатской кухне мировую известность – метод стир-фрай.

Из данного курса вы узнаете:

- О видах вок-сковородок, их выборе и правильном использовании на профессиональной и домашней кухне.
- О выборе необходимого оборудования для комплектации кухни и открытии заведения паназиатской кухни.
- О технике приготовления стир- и дип-фрай: все тонкости и важные нюансы этих двух методов, в том числе аутентичные способы обжаривания мяса, морепродуктов и овощей.
- О принципах приготовления вок-конструкторов и готовых вок-блюд, а также о правильном выборе ингредиентов для них: основа в виде лапши/риса и овощной базы, мясной топпинг (мясо и морепродукты), основной топпинг (овощи и прочие дополнения), посыпка и, конечно же, соусы.
- Я опишу рецепты своих авторских соусов, а это один из самых важнейших ингредиентов в вок-блюдах.

– Я также ознакомлю вас с рецептами различных дополнений, которые вы можете продавать в своем вок-кафе наряду с воками: салаты, супы, закуски и бао-бургеры.

– В завершении я поделюсь с вами советами и рекомендациями для успешной и эффективной работы на вашей кухне.

Перед тем как перейти непосредственно к изучению самого курса я настоятельно рекомендую посмотреть это короткое видео (www.youtube.com/watch?app=desktop&v=O6Iw6Fw7vww), которое было снято специально для курса. На нем показана техника стир-фрай и приготовление вок-блюда.

Выбор и уход за вок-сковородой

Вок-сковорода – это неотъемлемый инвентарь не только для метода стир-фрай, но и для паназиатской кухни в целом. Она представляет собой круглую глубокую сковороду с выпуклым дном, в которой и происходит кулинарная магия большинства блюд паназиатской кухни.

Углеродистая сталь и чугун

Эти два вида вока являются лучшими в своем роде. Именно на этом моменте и стоит сделать выбор: мало кто из шеф-поваров использует оба вида.

Преимущество углеродистой стали заключается в том, что она быстро нагревается и также быстро остывает, предотвращая пережаривание, когда вок снимают с огня. Толстая углеродистая сталь позволяет нагреваться металлу равномерно, в то время как тонкий металл, хотя и стоит дешевле, однако имеет тенденцию перегреваться, что влечет за собой быстрое пережаривание продукта, а также менее долговечен по сравнению с толстым металлом и подвержен быстрому деформированию.

Вок из углеродистой стали изготавливают вручную или же на производстве.

Образцы ручного производства имеют слегка грубую и шероховатую поверхность из-за ручнойковки стали в форму, оставляемые молотком. Они очень ценятся поварами панзиатской кухни за их долговечность и являются самыми востребованными, и именно поэтому, к сожалению, найти их на рынке очень и очень сложно. Они доступны исключительно с круглым дном.

Заводские воки имеют абсолютно гладкую поверхность и доступны как с плоским, так и с круглым дном. В зависимости от производителя, заводские воки, в большинстве случаев, довольно долговечны, если речь идет о круглодонных сковородах. Заводские воки изготавливаются двумя способами: штамповкой и с помощью токарного станка. Определить разницу в способах производства не так трудно: токарный станок оставляет линии вдоль всей сковороды, что нельзя сказать о штамповке.

Штампованные воки являются наименее дорогими и наименее долговечными. Большинство из них изготавливают из тонкой углеродистой стали.

Возможно, вас это удивит, однако цена между ручным и заводским воком практически одинакова.

Чугунные сковороды нагреваются медленнее по сравнению с воками из углеродистой стали, но, поскольку чугун хорошо сохраняет тепло, данные сковороды отлично подходят для жарки, тушения и медленного томления. В отличие от сковородок из стали воки из чугуна не реагируют на изменение нагрева. По этой причине после снятия с огня, блюдо необходимо немедленно выложить из сковороды, чтобы избежать дальнейшей тепловой обработки: вок остается горячим еще продолжительное время.



Вок из углеродистой стали (слева) и чугунный (справа)

Плоское или круглое дно

Вок с плоским дном – отличное решение для обычных электрических плит, находящихся в домашнем использовании. Как бы вы не нагревали круглодонный вок на электрической плите, он никогда не станет таким горячим как вок с плоским дном. На этом его плюсы заканчиваются.

Для заведений общепита идеальным является вок с круглым дном. Он хорош как для профессиональных вок-аппаратов открытого огня, так и специализированных индукционных плит.

И все же, если у вас нет возможности приобрести профессиональное вок оборудование, и вы готовы обойтись лишь обычной газовой или электрической плитой с конфорками, то вам необходим именно плоскодонный вок.

Классический круглодонный вок идеально подходит для метода стир-фрай, для которого необходимо минимальное количество масла. Он лучше всего работает на специализированных вок-аппаратах, однако и на обычной газовой плите будет чувствовать себя комфортно при условии специального стабилизатора. Но не забывайте, что круглодонный вок и электрическая плита – это абсолютно несовместимая смесь: сковорода просто-напросто не будет нагреваться равномерно.

Существует два способа стабилизировать круглодонный вок на обычной газовой плите:

– *Специализированные металлические вок-кольца, позволяющие зафиксировать положение вок-сковороды на плите. Данный аксессуар можно приобрести у поставщиков вок-сковородок или на www.amazon.com. Необходимый вам диаметр кольца зависит от объема вашего вока.*

– *Решетки на некоторых газовых плитах, если их перевернуть, способны зафиксировать круглодонные воки.*



Кольца (стабилизаторы) для круглодонного вока: стальное, проволочное, чугунное.

Вок сковороды, не рекомендуемые для обжаривания методом стир-фрай

– *Вок из нержавеющей стали.* Данный тип вока хорошо подходит для приготовления на пару и тушения, но никак не для жарки. Тепло распространяется по сковороде неравномерно, а многие продукты, например, мясные, и вовсе прилипают ко дну сковороды, а, чтобы это предотвратить, необходимо много масла.



Вок из нержавеющей стали

– *Антипригарные сковороды (с тефлоном).* Данный вид вок-сковороды не следует применять в приготовлении методом стир-фрай. Помимо того, что они не подходят для этой кулинарной обработки, антипригарные сковороды к тому же не являются аутентичностью паназиатской кухни.



Вок антипригарный

– *Электрические вок-сковороды.* Данный тип воков не рекомендуется применять для метода стир-фрай, поскольку в момент обжаривания не всегда удастся контролировать температуру и регулировать ее в кратчайшие сроки. Также данный вид воков непригоден из-за своей искусственной антипригарной поверхности.

– *Пятислойный вок.* Этот тип вока относительно новый и имеет алюминиевый сердечник с внутренними и внешними слоями из нержавеющей стали. Минус его в том, что он медленно нагревается и неэффективен для жарки методом стир-фрай, а стоимость его может превышать традиционный углеродистый аналог в десять раз.



Вок пятислойный

Выбор вок-сковороды и аксессуаров

Хотя на рынке существует огромное разнообразие вок-сковород, для профессиональной кухни фаворитом является круглодонный вок с длинной полый ручкой.

При выборе сковороды для работы в общепите ориентируйтесь на следующие параметры:

Диаметр: 35–40 см

Глубина: 10–15 см

Материал: углеродистая сталь

Толщина: 1–3 мм

Вес: около 1,5 кг

Производство: Китай



Вок из углеродистой стали

Данный вид вока идеально подходит как для работы со специальным ковшом для перемешивания продуктов, так и ручного манипулирования, и подбрасывания. Несмотря на то, что ручка изготавливается из термостойкого материала, при длительном непрерывном нахождении на огне она нагревается. Данный вок предназначен для специализированных вок-аппаратов, однако его можно использовать и на обычной газовой плите. Для электрических и индукционных плит этот вок не предназначен.

Китайский ковш и лопатка

Эта кухонная утварь считается лучшим помощником при обжаривании методом стир-фрай. Ковш удобен и отлично соответствует кривизне круглодонного вока, в то время как лопатка чаще всего используется для плоскодонных воков. При обжаривании методом стир-фрай ковш располагают вниз “лицом”, что помогает при перемешивании продуктов. Лопатка удобна, когда необходимо перевернуть ингредиент для равномерного обжаривания, например, креветки.

Стандартная длина ковша и лопатки составляет 35–40 см для домашнего использования, а для общепита необходимо приобретать от 50 см и более.



Китайский ковш и лопатка

Подготовка нового вока к работе

Новый вок – это начало бесчисленных кулинарных возможностей. Профессиональные китайские повара перед использованием нового вока принудительно “состаривают” его. Кантонцы описывают этот процесс как “открытие вока”. Со временем чугунный или углеродистый вок развивает на своей поверхности патину, которая запечатывает сковороду, защищая от ржавчины и создавая естественную антипригарную поверхность, что делает ее эталоном для обжаривания методом стир-фрай.

Перед тем как прокалить новый вок, что означает подготовить его к работе, необходимо избавиться от производственной и транспортировочной смазки, которая предохраняет его от ржавчины в процессе перевозки и предпродажного хранения. Вок следует тщательно промыть в горячей мыльной воде с использованием чистящего средства для посуды и металлической щетки.

После мойки на воке не должно остаться ни капли жирной смазки. Первая мойка вока – это единственный раз, когда рекомендуют использовать моющие средства для посуды. После того как вок вымыт, тщательно протрите его чистой тряпочкой или бумажным полотенцем, удалив всю жидкость. Не пугайтесь, если обнаружите на поверхности бумаги темные пятна – это остатки масла или металлическая пыль.

Следующий этап заключается в хорошем прогреве сковороды. Вам следует включить вок-аппарат или газовую плиту на максимум. Про вытяжку тоже не забывайте. Расположите вок над огнем и раскалите до тех пор, пока нижняя поверхность вока не поменяет цвет. Наденьте плотные рукавицы и оберните ручку вока плотной тряпкой. Переверните вок и поставьте одной из боковых сторон на огонь. Повторите процесс прокаливании снова. Ваша задача прокалить вок со всех сторон, а затем перевернуть сковороду и расположить его углублением на огонь. Как только вок будет прокален и полностью поменяет цвет, при помощи ковша залейте в него холодную воду и остудите сковороду. Сильное прокаливанию необходимо для того, чтобы под воздействием высокой температуры раскрыть металлические поры, которые впоследствии заполнятся маслом, что сделает сковороду антипригарной.

Вылейте воду, протрите сухой тряпкой днище и стороны вока, залейте небольшим количеством масла и поставьте на небольшой огонь. Как только появится белый дым, снимите вок с огня, слейте все масло и с помощью салфетки, сложенной в несколько раз, протрите всю внутреннюю поверхность сковороды. Если на салфетке вы обнаружите темные пятна, свидетельствующие о присутствии производственной смазки, повторите процесс прокаливании снова. На этом процесс “открытия вока” завершен.

С этого момента вок ни в коем случае нельзя мыть, используя различные средства – только теплая вода, бамбуковая щетка и тряпочка.



Пример плоскодонного вока из углеродистой стали для домашнего использования на электрической плите: новый и готовый к использованию после прокаливания.

Мойка и хранение вок-сковороды

Перед первым использованием бамбуковой щетки поместите ее на несколько часов в емкость с водой. Таким образом, щетка станет менее жесткой и не позволит в дальнейшем навредить вашей сковороде.

Если после очередного заказа на дне сковороды прилипли остатки соуса, налейте немного воды и поставьте на огонь. С помощью бамбуковой щеточки тщательно очистите дно и стенки сковороды, вылейте воду и протрите сухой тряпкой. Всегда поддерживайте чистоту своей сковороды, а она в свою очередь отплатит вам безупречным вкусом вок-блюد.



Бамбуковая щетка

В отличие от вок-сковородок, которые используются в домашней кулинарии, в общепите необходимо прокаливать вок постоянно. По причине интенсивной работы и температуры, обитающей на кухне, а также в зависимости от потока заказов и загрязнения сковороды, ее необходимо прокаливать минимум один раз в неделю, иначе вок начнет деформироваться, что приведет к его полному износу.

Даже качественный вок из углеродистой стали в ресторане может не прослужить и полгода, в то время как в домашних условиях такой же вок иногда выдерживает до пятидесяти лет! Поэтому непременно следует бережно ухаживать за вок-сковородой, промывая его после каждого заказа, также, не забывая время от времени прокаливать его.

Ну а в случае, если срок жизни вока подходит к концу, не скупитесь заменить его на новый, поскольку состояние вока напрямую будет отражаться на качестве и вкусе отпускаемых вашими поварами блюд.

Вок-сковорода для домашнего использования

Хотя концепция приготовления вок-блюд методом стир-фрай по большей части направлена на профессиональную кухню, вы вполне можете адаптировать этот метод и под свою домашнюю готовку.

В первую очередь вам следует сделать выбор непосредственно на вок-сковороде, исходя из вашей домашней плиты.

Предположим, в вашем распоряжении имеется обычная газовая плита, подключенная к центральному газоснабжению. В этом случае у вас есть выбор: использовать вок-сковороду с плоским дном или же пустить в обход круглодонный вок. Независимо от конечного выбора, вам следует приобретать вок-сковороду из углеродистой стали, согласно моим рекомендациям выше, навсегда забыв о воке из нержавеющей стали и с антипригарным покрытием (тефлоном).

Если ваш выбор падет на плоскодонный вок, вы должны четко осознавать, что тепло, производимое вашей газовой плитой, не будет распределяться равномерно, а сосредотачиваться лишь на дне сковороды, обделяя при этом стенки вока.

Намного эффективнее дело обстоит при использовании круглодонной вок-сковороды, однако в этом случае ей необходим тот самый металлический вок-стабилизатор, о котором я упоминал выше. С его помощью вок будет зафиксирован на вашей плите, и вы сможете комфортно готовить свои блюда. Несмотря на это и при таких условиях нагрев сковороды будет осуществляться неравномерно. И вот почему...

Взгляните на свою домашнюю плиту, а вернее на ее газовую горелку, и вы увидите, что она устроена в виде кольца, по бокам которого вырываются языки пламени. Эта конструкция идеальна для обычной, привычной нам сковороды. Плоское дно такой сковороды охватывает весь периметр круга горелки, а это означает, что сковорода максимально нагревается и сохраняет всю тепловую энергию, которая поступает от нее.

Однако такое устройство не является совершенным для вок-сковороды. Из-за специфической конструкции вока горелка домашней плиты вместо того, чтобы нагревать его дно, в конечном итоге нагревает лишь стороны вока. Но это лишь часть проблемы: что более важно, большая часть производимой тепловой энергии отклоняется из-за сферической формы сковороды, а это означает, что вместо того, чтобы максимально нагревать хотя бы стенки, а, следовательно, и ингредиенты, тепловая энергия нагревает вашу кухню.

Если металлический стабилизатор отвечает только за устойчивость вока, то появляется резонный вопрос: как же сохранить тепловую энергию и перенаправить ее не в пространство кухни, а непосредственно по всему участку сковороды?

Существует один аксессуар, который справляется с этой задачей, и называется он WokMon.



WokMon в действии на домашней газовой плите

Он представляет собой куполообразное металлическое кольцо, которое устанавливается по всему периметру горелки на вашей газовой плите. На этом кольце размещены отверстия, которые позволяют перенаправить поток газа, а также изменить пламя, превращая его в непрерывную струю постоянно поступающей тепловой энергии. Данный аксессуар помещается сверху горелки и фиксируется решеткой от конфорки, сверху которой располагается стабилизатор для фиксации и устойчивости круглодонного вока.

Если раньше добиться подобного эффекта на домашней кухне не представлялось возможным, то сегодня вполне реально приготовить оригинальный вок, приближенный к тому, который готовят на профессиональных вок-аппаратах, за счет установки кольца на горелку и стабилизатора для круглодонной сковороды.

Следует понимать, что данный аксессуар не увеличит количество теплоты, производимое вашей горелкой. Он перенаправит пламя горелки, тем самым создаст эффективную подачу энергии, которая будет нагревать круглодонный вок равномерно: энергия будет сосредотачиваться на дне, а также обволакивать стенки сковороды, а не уходить за ее пределы. Поэтому вам в любом случае придется готовить ингредиенты по одному, чтобы получить максимальную мощность огня.

Все подробности по этому аксессуару вы можете узнать на официальном сайте www.wokmon.com

Стоит данный аксессуар недешево, но вы можете сэкономить на покупке, сделав его самостоятельно. Я подготовил для вас ролик (www.youtube.com/watch?app=desktop&v=JKQWG8gciHM), позаимствованный с youtube-канала “Eater”, в котором показано как изготовить данный аксессуар самостоятельно.

В случае если у вас нет возможностей приобрести или изготовить этот аксессуар своими руками, давайте дальше искать альтернативу.

Как вы уже знаете, домашние плиты будь то газовые или электрические вырабатывают гораздо меньше тепла, чем их “собратья” на профессиональной кухне, по этой причине вы должны четко понимать, что ни в коем случае нельзя перегружать вок-сковороду избытком ингредиентов.

Например, на промышленном вок-аппарате в сковороду закладывают сразу несколько видов ингредиентов для поддержания максимальной температуры для обжаривания. И даже в случае с профессиональной вок-плитой повара редко закладывают в сковороду ингредиентов больше, чем на одну порцию вок-блюда, чтобы не снижать температуру в самой сковороде.

Из этого следует, что для достижения максимально приближенного к профессиональной кухне блюда, вам следует закладывать в сковороду, по возможности, только один вид ингредиента, обжаривать его, выкладывать в тару, а затем обжаривать уже другой вид ингредиента.

Это необходимо, чтобы большое количество ингредиентов в сковороде не снижали ее температуру нагрева. В противном случае вы не добьетесь обжарки методом стир-фрай, а напротив получите процесс привычного обжаривания, который впоследствии перейдет уже в медленное тушение. Если вы внимательно читали начало курса, то уже имеете представление о том, что обжаривание по методу стир-фрай и тушение – это два несовместимых понятия, между которыми присутствует существенная грань. Более подробнее с теорией метода стир-фрай вы познакомитесь чуть позже.

Итак, продолжим... Допустим, если вы выложите в сковороду сразу три вида ингредиентов таких как болгарский перец, красный лук и пекинскую капусту, то с большой вероятностью эффект обжарки методом стир-фрай будет не таким как, если бы вы сначала обжарили болгарский перец, затем красный лук, и только после этого пекинскую капусту.

Если вы не желаете заморачиваться на покупке определенных аксессуаров для круглодонного вока, чтобы стабилизировать его на газовой плите, приобретите плоскодонный вок из углеродистой стали хорошего качества, и следуйте моим вышеописанным рекомендациям по обжариванию.

Что касается электрических плит, то здесь выбор очевиден: углеродистый вок с плоским дном и толстыми стенками (для максимального сохранения теплоты). Никакие стабилизаторы и прочие аксессуары не способны максимизировать эффективность обжарки в плоскодонном воке. В этом случае только сильный нагрев вок-сковороды и поэтапное обжаривание ингредиентов – единственное, что может приблизить приготовление на электрической плите к настоящим вок-блюдам.

Из всего вышеописанного резюмирую: главное – это вок-сковорода, выбор которой зависит от вашей плиты. Газовая плита, конечно, эффективнее электрической, однако и на электрической можно готовить весьма неплохие вок-блюда в домашних условиях. Нагревайте вашу сковороду на сильном огне и обжаривайте ингредиенты партиями, а уже затем соединяйте вместе, чтобы связать их в единое блюдо с помощью тех или иных соусов. В процессе прочтения курса вы познакомитесь с методом стир-фрай более подробно, а также с каждым элементом вок-блюд.

После того как вы выбрали вок-сковороду для своих домашних кулинарных приключений, ее следует к этому подготовить. Прокаливание в домашних условиях немного отличается от профессиональной кухни. Во-первых, нет необходимости раскалить вок докрасна: достаточно прогреть сковороду до того момента, как она поменяет свой цвет на более темный. Во-вторых, после прокаливания не вливайте в сковороду холодную воду, а просто выключите огонь и оставьте ее на одну минуту, после чего залейте чайную ложку растительного масла и протрите бумажным полотенцем всю внутреннюю поверхность вока. Затем снова включите под сковородой огонь на 30 секунд и уберите ее с огня. При необходимости повторите преды-

дущий шаг до тех пор, пока на бумажном полотенце не будет оставаться темных следов. В-третьих, не забудьте включить домашнюю вытяжку, если она у вас есть, или же откройте все окна в доме. В остальном же придерживайтесь моим рекомендациям по прокаливанию вока, которые я описал выше.

Хотя курс и будет ориентирован исключительно на профессиональную кухню, однако, понимая всю концепцию метода стир-фрай, вы без труда сможете адаптировать и подстроить определенные рецепты блюд под домашние возможности вашей плиты, а, следовательно, и вок-сковороды.

В завершении я хотел бы поделиться с вами еще одной альтернативой плиты, которую вы можете использовать в домашних условиях – настольная газовая плита.

За счет небольшого газового баллона, который под давлением питает плиту, пламя горелки ощутимо мощнее обычной газовой домашней плиты. А если на конфорку поместить еще и аксессуар для преобразования пламени, то данная плита окажется фаворитом из всех возможных для домашнего использования.

Поэтому обязательно возьмите себе на вооружение этот вид плит, и, если вы влюбитесь в азиатскую кухню и будете работать на воке хотя бы раз в неделю, то данный аксессуар – отличное вложение в качество ваших вок-блюд.



Пример портативной газовой плиты, работающей на мини-баллоне (пропан/бутан)

Оборудование для кухни

В этой части курса я описываю необходимое оборудование для открытия заведения паназиатской кухни.

Вок плита

Этот вид плит является профессиональным промышленным аппаратом для приготовления вок-блюد. Именно этой газовой плитой пользуются в заведениях общепита, специализирующихся на паназиатской кухне. Различных вариаций вок плит существует огромное множество, однако идеальным вариантом, на мой взгляд, является двухсекционная газовая плита с открытым огнем и специальной водяной столешницей (раковиной) посередине самого аппарата. Специальный компрессор позволяет выдувать пламя под давлением, что способствует моментальному равномерному нагреву сковороды, а поступающая вода из водопровода – держать плиту в чистоте, а также в момент работы набирать воду, например, для варки лапши.

Помимо двухсекционного варианта, существует одноконфорочная плита. Подобная плита отлично подходит для маленьких и недавно открывшихся заведений. Миниатюрная плита также снабжена краном, который можно подключить к центральному водоснабжению.

В большинстве случаев источником газа является баллон с пропаном, а не центральное газоснабжение. Этот нюанс следует учитывать при выборе помещения.



Газовая вок-плита с двумя конфорками и водяной столешницей



Газовая вок-плита с одной конфоркой и водяной столешницей

Индукционная плита

В случае если у вас нет возможности приобрести профессиональный газовый вок-аппарат, хорошей альтернативой послужит индукционная плита. Их разновидность тоже не ограничивается одним типом, и вы сможете подобрать плиту под свои нужды: для круглодонной или плоскодонной сковороды, а также одно, двух, трех или четырех секционную плиту.



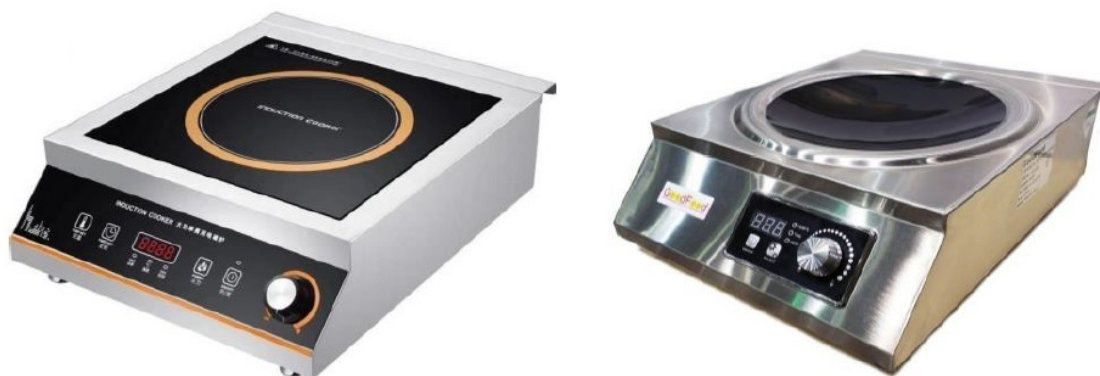
Индукционная вок-плита для круглодонных сковородок с тремя конфорками и водяными кранами



Индукционная вок-плита для круглодонных сковородок с двумя конфорками и водяной столешницей



Индукционная плита для плоскодонных сковородок с четырьмя конфорками



Стационарная индукционная плита (с одной конфоркой) для плоскдонных и круглодонных сковородок

Промышленная плита

Если ваш бюджет на открытие заведения не позволяет приобрести предыдущие виды плит, то еще одной альтернативой может послужить обычная промышленная плита. Она может быть как электрической, так и газовой.

На данный момент существуют модернизированные газовые плиты, горелки которых обладают двумя или даже тремя рядами пламени, что позволяет производить усиленный нагрев сковороды, а, следовательно, подходит для приготовления вок-блюд.



Промышленные плиты с четырьмя конфорками: газовая (слева) и электрическая (справа)

Даже если ваш выбор падет на профессиональный вок-аппарат, не стоит забывать, что помимо самих вок-блюд вам потребуется еще одна плита, на которой вы будете готовить заготовки, такие как соусы и бульоны, а также дополнительные блюда, например, супы.

Холодильное оборудование

Независимо от того, планируете ли вы открывать целое производство паназиатской кухни, ресторан или же службу доставки с минимальным меню, холодильное оборудование для хранения продуктов и его расположение – один из важнейших факторов эффективной и бесперебойной работы кухни. Для удобства хранения я рекомендую закупить один большой промышленный холодильник, где будут храниться различные продукты для всех станций вашей кухни.

Разумеется, необходимо позаботиться и об отдельных небольших холодильных камерах для каждого участка. Предположим, помимо вок-блюдов вы планируете также продавать супы, салаты и закуски. Для хранения заготовок каждой станции необходим свой отдельный холодильник. Под эти цели я настоятельно рекомендую приобрести охлаждающие столы, тем самым сэкономить пространство на кухне. Этот вопрос чрезвычайно актуален для кухонь с небольшой площадью.

Охлаждающий стол представляет собой рабочую поверхность для повара, под которой встроен холодильник. Такое оборудование заметно уменьшает пространственные затраты помещения. Где бы я ни работал, я всегда разделяю станции на два цеха: горячий и холодный. Горячий цех – это непосредственно вок-станция, на которой кипит работа по приготовлению исключительно блюд на воке, в то время как холодный цех занимается не только приготовлением салатов, но еще и супов и закусок. Для каждого из этих цехов необходим как холодильник, так и рабочая поверхность (стол), и именно здесь охлаждающий стол будет как нельзя кстати. Если у вас будет возможность приобрести пару таких столов, то непременно сделайте это.

Если же вы решили запустить в своем заведении еще и суши с роллами, то третий охлаждающий стол для суши-повара тоже необходимо закупить.



Промышленный холодильник



Охлаждающий стол

Морозильное оборудование

Если холодильные камеры отвечают за хранение скоропортящихся продуктов и различного рода полуфабрикатов и заготовок, то стоит также заранее решить вопрос по хранению основного запаса ваших мясных полуфабрикатов, а такие обязательно должны у вас быть. В этом случае вас спасает морозильник, в котором будут ожидать своего часа мясные и рыбные продукты, и прочие долгохранящиеся заготовки. Морозильный ларь – идеальный выбор для таких продуктов. Если же площадь кухни не позволяет вместить морозильник, то есть альтернатива – стол-морозильник, хотя и стоит он будет намного дороже ларя.



Морозильный ларь

Фритюрница

Это еще один обязательный элемент для приготовления паназиатских блюд. Большинство закусок и дополнений к салатам необходимо обжаривать методом дип-фрай, или глубокого обжаривания. А что подойдет для данной кулинарной обработки лучше всего? Конечно же, фритюрница! На первых этапах вы можете выбрать дешевый аппарат, поскольку акцент будет делаться все же на вок-блюдах, а остальные позиции из меню – всего лишь дополнения к основным заказам, поэтому на данном оборудовании, хотя и можно сэкономить, но прикупить его следует в обязательном порядке.

Односекционные фритюрницы с отведенным краном для извлечения отработанного жира/масла – идеальный вариант. Однако если вы планируете ввести в меню еще и суши с роллами, то приобретайте, либо двухсекционный фритюр, либо отдельный аппарат. Крайне нежелательно, чтобы две отдельные станции пользовались одной и той же фритюрницей.



Фритюрница

Вытяжка

Данный аксессуар является важным элементом любого горячего цеха, а когда речь заходит о вок-станции, вытяжка становится, чуть ли, не важнейшим дополнением.

Когда я только постигал премудрости паназиатских блюд, мне пришлось работать в службе доставки, где одновременно могло выйти до тридцати вок-блюд. К несчастью, вытяжка на этой кухне не справлялась с таким потоком заказов, и очень часто приходилось работать в помещении, полным дыма.



Такое положение дел неприемлемо для общепита, поэтому в процессе подготовки к открытию очередного заведения я очень трепетно подхожу к выбору вытяжки и ставлю над вок-плитой действительно мощный агрегат. В случае если у вас помимо вок-аппарата будет отдельная плита, и неважно газовая, электрическая или индукционная, над ней также следует поставить вытяжку. Конечно, над обычной плитой вытяжку можно поставить и дешевле, чем над вок-аппаратом.

Итак, над каждой плитой, будь то вок-плита или же плита для приготовления супов, бульонов, соусов и еды для персонала, необходима своя отдельная вытяжка. Также я настоятельно рекомендую установить фритюрницу если не под вытяжкой, то хотя бы в небольшой близости от нее.

Иногда бывает так, что изначально потолочные лампы и плита с вытяжкой установлены неправильно относительно друг друга, и на рабочую поверхность плиты – там, где происходит жарка и варка блюда – падает недостаточное количество света. Следовательно, повару в таких условиях работать крайне некомфортно. В таких ситуациях, к слову, довольно-таки частых, всегда устанавливайте дополнительный свет под вытяжкой, чтобы вашим поварам было комфортно работать, и они без каких-либо проблем могли видеть и замечать все нюансы на рабочей поверхности плиты.

Вспомогательное и нейтральное оборудование

Помимо основного оборудования вашим поварам необходимо место для работы с заготовками и сборки блюд. На каждой станции должно быть хотя бы по одному производственному столу. Если вы по какой-то причине не можете себе позволить приобрести охлаждающие столы, то вам понадобится обычная рабочая поверхность – *производственный стол*.

Для более эффективной работы и экономии места на кухне вам также может потребоваться специальная *съемная полка*, которая может быть одно, двух и даже трех уровневой. В зависимости от количества станций, приобретайте одинаковое количество столов и полок. Например, если у вас предполагается два цеха: горячий и холодный, приобретите два стола и две полки. Прелесть таких полок заключается в том, что у поваров на каждой станции всегда под рукой находятся необходимые им продукты и аксессуары для отдачи заказов. Кстати, такие съемные полки можно крепить не только к обычным столам, но и к охлаждающим.



Производственный стол со съемной полкой

Навесные полки – идеальный вариант для хранения различного рода долго портящихся продуктов таких, как специи, ферментированные соусы и прочие, а также вспомогательного мелкого оборудования. Помимо удобства хранения такие полки существенно экономят пространство на небольших по площади помещений.



Навесная полка

Раздача – это конечная станция на кухне, с которой блюдо отправляется в зал. Для этой станции тоже необходимо подобрать соответствующий стол. Я рекомендую закупать стол для раздачи с встроенным шкафчиком с выдвижными дверцами, в котором будет храниться различная посуда для блюд, отпускаемых в зал. Не забудьте приобрести для раздачи такую же съемную полочку, как и для других цехов.



Стол раздачи

Стеллажи необходимы для хранения посуды как кухонной, так и для зала. Если ваше заведение специализируется только на доставку, и не предполагает потребление блюд в зале, то вам потребуется только один стеллаж, в противном случае закупайте два стеллажа.

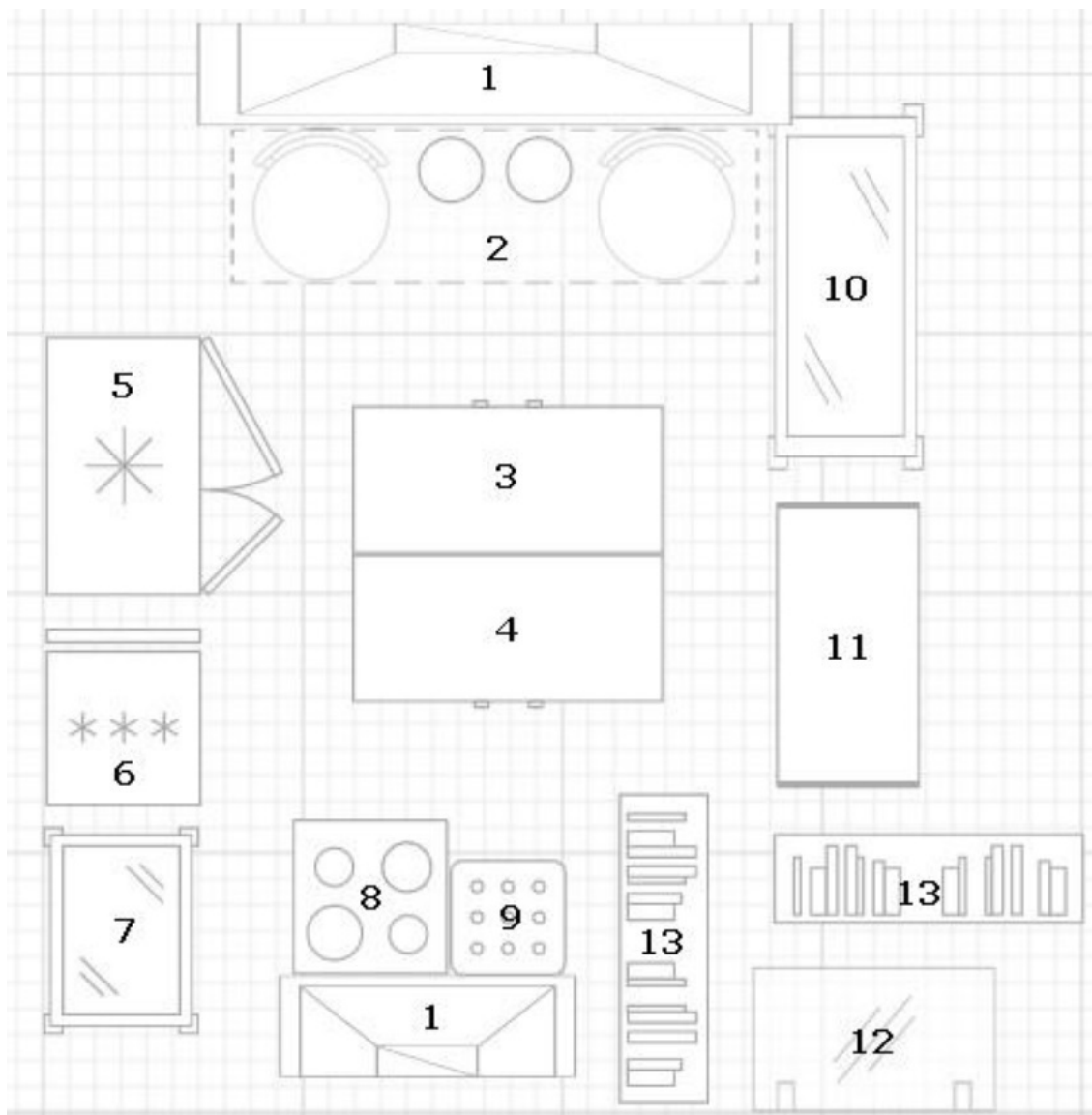
В каждом заведении общепита желательно устанавливать две *мойки* с двумя или тремя раковинами. Однако если ваша кухня не может похвастаться большой площадью, установите одну *мойку* с двумя отдельными раковинами.



Стеллажи и мойки

В случае если ваше заведение является полноценной вок-лапшичной или кафе с посадочными местами, крайне желательно приобрести и *посудомоечную машину* для мытья посуды из зала.

На иллюстрации ниже я привел пример тех плана профессиональной кухни небольшой площади. На ней вы можете увидеть эффективное расположение оборудования.



1. Вытяжка, 2. Вок-аппарат с двумя конфорками и двумя водяными столешницами, 3. Охлаждающий стол горячего цеха, 4. Охлаждающий стол холодного цеха, 5. Холодильник производственный (общий), 6. Морозильный ларь, 7. Мясной цех, 8. Плита (газовая/электрическая/индукционная), 9. Фритюр, 10. Стол возле вок-станции, 11. Стол раздачи, 12. Мойка, 13. Стеллажи для хранения посуды.

Обустраниваем вок-станцию

Грамотное оснащение вок-станции – это важная деталь для эффективной работы по приготовлению блюд.

Тряпка. Вероятно, вок-станция – это самый быстро загрязняющийся участок из всех на предприятиях общественного питания. Масло, остатки овощей и лапши после очередного заказа могут попадать на панель вок-аппарата, от чего будут образовываться различного рода следы и пятна. Поэтому данную станцию следует поддерживать в чистоте всегда. Время от времени протирайте свою вок-сковороду, а также всю печь, не дожидаясь окончания смены. На вок-станции вы всегда должны иметь тряпку для протирания вок-сковороды после ее мытья. Отдали заказ – вымыли сковороду и обязательно протерли ее тряпочкой. После очередного заказа и вплоть до нового сковорода должна быть всегда сухой! Начиная каждую смену, у вас должна быть новая тряпочка для этой цели. Помимо тряпки для сковороды всегда держите рядом со станцией тряпочку, чтобы поддерживать чистоту самого вок-аппарата. Возьмите себе за привычку несколько раз за день наводить чистоту на воке! Разумеется, это касается не только данного участка кухни, однако вок-станция требует особого внимания. Для этих нужд я покупаю сразу рулон вафельных полотенец, и мои повара в начале каждой смены отрезают себе необходимое количество тряпочек и раскладывают на свои станции.



Рулон вафельных полотенец

Бульон. На вок-станции в гастроемкости GN $\frac{1}{6}$ – 200 (это маркировка данного вида гастроемкости: размер любой гастроемкости имеет свою маркировку. С разновидностями гастроемкостями вы можете ознакомиться в приложении – в конце курса) у вас всегда должен

быть в наличие бульон. Я использую бульон на самом последнем этапе приготовления вок-блюд: когда его необходимо заправить соусом, я вначале вливаю в нагретую сковороду небольшое количество бульона, около 50 мл (для этого в гостроемкости с бульоном всегда находится небольшой половник), а затем выкладываю все ингредиенты, включая соус. Тем самым под воздействием горячей сковороды бульон в течение нескольких секунд закипает и ошпаривает все ингредиенты блюда, а, следовательно, они моментально становятся очень горячими.

Забегая вперед, хочу заметить, что вок-блюда подаются очень горячими... не теплыми... я бы даже сказал, не просто горячими, а сверх горячими. Именно для этой цели я заливаю бульон.

Кроме этого, я использую бульон для приготовления соусов для вок-блюд, а также на его основе варю супы (о них мы поговорим позже).

В случае, когда гость желает отведать не калорийное блюдо или же вок, который не содержит в составе животных компонентов (вегетарианский), разумеется, я не добавляю бульон, а использую для ошпаривания обычную воду. Во всех остальных случаях я настоятельно советую применять бульон.



Гостроемкость GN 1/6–200

Так как помимо вок-блюд вы будете готовить еще и паназиятские супы (а я на это очень надеюсь), для некоторых из них, например, для *том ям* или *рамен*, нам понадобится основа. Такой основой будет выступать куриный бульон – именно этот вид бульонов является идеальным для супов! Поэтому каждое утро, приходя на смену, первым делом ставьте вариться бульон.



Кастрюля для варки бульонов и соусов

На первое время достаточно будет варить 5–7 литров в день, однако при увеличении заказов потребность в бульоне возрастет и для выполнения объема заказов вам понадобится в разы больше. Например, на данный момент мои повара на один рабочий день варят порядка 30–40 литров бульона. К концу смены бульон можно утилизировать, либо оставить на завтрашний день для приготовления стафф (еда для персонала).

Как бы вам не хотелось, никогда не используйте вчерашний бульон для работы – каждое утро варите свежий бульон! Поначалу для этого вы можете использовать куриные кости или бедра, однако, как я уже писал выше, с увеличением заказа, при варке нескольких десятков литров бульона, используйте целую тушку курицы. Бульон пойдет на работу, а вареное мясо можете использовать для стафф еды или же разработать какое-нибудь блюдо для гостей из этого мяса.

Далее я познакомлю вас со своим рецептом куриного бульона. Сразу хочу предостеречь от излишнего добавления всевозможных приправ в процессе

варки. Так как куриный бульон в отличие от говяжьего является более деликатным, в него не принято добавлять ни душистый перец, ни лавровый лист, ни соль, потому что он не является таким насыщенным, как говяжий, и нет абсолютно никакой необходимости перенасыщать его излишним количеством ароматов. В большинстве случаев ароматы специй лишь навредят нейтральному куриному бульону, чем поспособствуют его обогащению. Однако, для придания красивого золотистого цвета бульону, я добавляю в него обжаренный лук и морковь.

Итак, для бульона нам потребуется:

Куриные кости – 1 кг

Холодная вода – 5 л

Лук (большого размера), нарезанный пополам – 1 шт

Морковь (среднего размера), нарезанная пополам вдоль овоща – 1 шт

1. Тщательно промыть лук и морковь. Шелуху с лука и кожуру с моркови не очищать.
2. Поставить сухую сковороду на средний огонь и поместить в него нарезанные на две части лук и морковь. Обжарить с двух сторон до характерного темного колера (таким термином называют изменение цвета продукта в процессе его обжаривания). Поместить овощи в кастрюлю.
3. Под проточной водой промыть все куриные кости, поместить в кастрюлю и залить водой.
4. Поставить кастрюлю на плиту и довести до кипения на среднем огне. Не допускать сильного кипения, иначе бульон получится мутным, а не прозрачным.
5. Убавить огонь до минимума и снять всю пену.
6. Томить на медленном огне в течение полутора часов, при необходимости снимая пену.
7. По прошествии одного часа после закипания вынуть овощи из кастрюли и продолжить варку.
8. После полутора часов варки убрать бульон с огня и процедить.
9. Держать процеженный бульон в течение дня на плите, периодически включая под ним огонь, чтобы бульон не охлаждался.

Весы и соусы. Весы – неотъемлемая часть вок-станции. Так как вкус вок-блюда целиком и полностью зависит от соуса, необходимо строго соблюдать его пропорции. Это тот случай, когда добавление соуса “на глаз” неприемлемо, поскольку, переборщив с ним, вы рискуете испортить блюдо, перенасытив его различными вкусами и ароматами. И наоборот, если вы добавите соуса меньше, то блюдо не будет излучать положенного ему вкуса. Поэтому при отработках запишите, на какое блюдо, сколько и какого соуса необходимо добавлять.



Весы

А уже при приготовлении всегда устанавливайте нужный соус на весы и с их помощью дозируйте соус в вок-блюдо. Со временем ваша рука сама начнет добавлять в определенное блюдо необходимое ему количество соуса, а весы в свою очередь будут вас подстраховывать.

Для удобства всегда держите на вок-станции по одной соуснички, наполненной каждым соусом. Эти соуснички удобно устанавливать на весы и получать точный вес взятого в блюдо соуса. Также я рекомендую в холодильнике держать хотя бы по одной соуснички каждого соуса,

чтобы в любой момент, когда соус на вок-станции уже на исходе, вынуть новую порцию из холодильника и продолжить работу. Ну, и, конечно же, не забывайте наполнять соуснички соусом из основного контейнера, в котором он хранится (об этом чуть позже).



Соуснички

Необходимые элементы вок-станции. Данная иллюстрация объясняет расположение необходимого инвентаря на вок-станции.



1. На правой конфорке я обычно устанавливаю вок-сковороду для приготовления блюд стир-фрай.

2. На левой конфорке удобно располагать вок-сковороду для приготовления блюд методом дип-фрай (об этом методе чуть позже).

3. В этот “колпак” наливается вода и хранится в нем на случай, когда необходимо быстро набрать воду в китайский ковш для мытья вок-сковороды или рабочей поверхности вок-плиты; в конце смены его в обязательном порядке следует сдавать на мойку, как и все остальные аксессуары для приготовления вок-блюد.

4. Кран, который присоединен к водопроводу холодной воды; именно он позволяет всегда держать вок-плиту в чистоте, а также, не отходя от станции, набирать воду (например, для варки лапши или бланширования брокколей).

5. В этом месте (правый угол) всегда должна находиться сложенная в несколько слоев тряпочка для периодической мойки/протирки всей поверхности вок-плиты, а также этот же угол – отличное место для хранения бамбуковой щетки: рукоятка щетки расположена на тряпочке, а остальная часть на рабочей поверхности вок-плиты.

6. В этом месте я всегда держу сухую тряпку для протирания вок-сковороды после ее мытья: тряпка всегда находится под рукой.

7. Ровно посередине рабочей поверхности, между первой и второй конфорками, расположено сито, которое исключает попадание в очистительную систему, а в последствии, и в канализацию, остатков блюда, таких как овощи, лапша и прочие.

8. На этом месте у меня всегда находится китайский ковш; правой рукой происходит манипулирование вок-сковородой, а левой – китайским ковшом.

9. Это решетка очистительной системы плиты; несмотря на то, что панель снабжена узкими решетками, зачастую остатки блюда попадают сквозь них, поэтому в конце смены всегда снимайте эту решетку и производите удаление мусора под ней.

10. С правой стороны вок-аппарата необходимо поставить столик высотой чуть выше самой вок-плиты; именно на этом столике будут располагаться весы, соусы, тара с бульоном и, конечно же, металлические чаши с ингредиентами блюд, которые необходимо обжарить; для вашего же удобства расположите по правой стороне плиты стол для всех этих целей.

Искусство стир-фрай



Для жителей Китая и Юго-Восточной Азии обжаривание методом стир-фрай является излюбленной техникой для приготовления различных блюд, в которых скрывается типичный баланс вкусов, текстуры и уникального запаха. Различия во владении навыков по работе с этой техникой разделило повара-любителя и профессионала, однако и те, и другие сходятся во мнении, что вок – лучшая сковорода для обжарки методом стир-фрай.

Стир-фрай – это быстрый способ обжаривания на высоком огне и при непрерывном перемешивании ингредиентов. При соблюдении этих факторов происходит постоянная циркуляция тепла как в вок-сковороде, так и в конкретном ингредиенте, а, следовательно, сохраняется его структура (в отличие от тушения) и сочность. Не менее важным условием является и нарезка ингредиентов – небольшого размера, но об этом мы поговорим позже.



Циркуляция тепла в вок-сковороде во время обжаривания методом стир-фрай

Для понимания того, что происходит в вок-сковороде в момент обжаривания, ниже я привел иллюстрацию, на которой показан вок в разрезе.

Весь процесс обжарки проходит через несколько повторяющихся температурных циклов в трех разных зонах:

Зона нагрева. В этой зоне ингредиенты блюда готовятся при непосредственном соприкосновении со стенками сковороды, которые в свою очередь могут достигать температуру до 815°C.

Зона конденсации. При подбрасывании ингредиентов с помощью характерного движения “вперед-назад” они попадают в среднюю зону, где обдаются паром, температура которого достигает около 100°C. Конденсат оседает на поверхности продуктов и не дает им остывать.

Зона конвекции. В этой зоне воздух над воком холоднее и содержит намного меньше водяного пара. Хотя температура здесь ниже, еда все еще продолжает готовиться, но намного медленнее.



1. зона нагрева; 2. зона конденсации; 3. зона конвекции; 4. Горение газа производит пламя с температурой до 2000°C; 5. вок-аппарат производит пламя под большим давлением, что порождает энергию жара в 25 раз больше, чем обычные плиты; 6. горячее пламя распределяется по стенкам вока, а значит, сковорода имеет равномерный нагрев; 7. идеальная толщина вока составляет в пределах 1–3 мм.

Важнейшие правила в приготовлении методом стир-фрай

– Все ингредиенты к вок-блюду всегда должны быть в наличии и готовы к использованию немедленно: все должно быть подготовлено заранее.

– Перед тем как готовить блюдо расположите все ингредиенты на столе возле плиты: мясо, овощи, лапша и соусы в момент приготовления всегда должны находиться под рукой.

– Овощи должны иметь легкий колер снаружи, но оставаться хрустящими внутри, поэтому каждый ингредиент блюда должен быть одинаково нарезан. Только при этом условии будет происходить равномерное обжаривание. Не забывайте, что метод стир-фрай заключается в быстром обжаривании продукта, а не в его тушении, поэтому все овощи должны быть сухими, а не влажными.

– Перед обжариванием вок должен сильно нагреться на мощном огне пока не появится слабый белый дымок. После этого закладываются овощи или другие ингредиенты, а затем заливается небольшое количество масла, буквально чайная ложка. Никогда не выкладывайте ингредиенты в неразогретый вок.

– Если в процессе обжарки вок слишком нагрелся и даже после закладки в него ингредиентов он продолжает испускать дымок, уберите его на некоторое время с огня, однако продолжайте обжаривание ингредиентов при постоянном подкидывании их, производя характерные движения сковородой “вперед-назад”.

– При обжаривании ваш вок всегда должен издавать шипящий звук. Даже когда вам приходится убирать его с огня, чтобы слегка охладить, звук не должен пропадать. Не слышите шипящего звука – верните вок на огонь или прибавьте его мощность.

– Добавляйте в раскаленную вок-сковороду лишь столько масла, сколько необходимо для “смазывания” дна сковороды. Если в вок-сковороду поступает слишком много масла, ингредиенты мгновенно поглотят его и станут слишком жирными.

– Добавляйте масло, вращая вок, позволяя ему покрыть стенки сковороды, а затем остатки масла распределите по дну.

– В первую очередь закладывайте те ингредиенты, которые дольше готовятся, а затем по очередности приготовления.

– При методе стир-фрай используйте исключительно термостойкие виды масла, которые начинают испускать дымок при температуре выше двухсот градусов: подсолнечное, кукурузное и арахисовое. Даже не думайте использовать оливковое или кунжутное масло для обжарки методом стир-фрай!

– При обжаривании старайтесь распределить каждый ингредиент на дне вока, позволяя ему обжариваться самостоятельно и равномерно.

– Старайтесь обжаривать в одном воке не больше двух порций блюда. Большое количество ингредиентов снижает температуру, тем самым подвергая их тушению, а не обжариванию.

– Научитесь подкидывать ингредиенты в воке путем освоения техники перемещения сковороды “вперед-назад” по поверхности плиты или навесу. Используйте китайский черпак, чтобы ингредиенты находились в постоянном движении. С привычной для метода стир-фрай техникой подбрасывания ингредиентов вы можете познакомиться, посмотрев это видео (www.youtube.com/watch?app=desktop&v=LfPy86Qsfv4). Обратите особое внимание на правильный захват руки, который удерживает вок-сковороду в момент исполнения данной техники.

– Вливайте соусы или любые другие жидкости по бокам вока, чтобы уменьшить вероятность снижения температуры.

– Никогда не забывайте, что работа вок-повара, пожалуй, одна из самых травмоопасных в кулинарном мире. Вы постоянно находитесь под воздействием сильного огня и масла, которое

набирает температуру более 250⁰С. Разумеется, в первое время, особенно если вы новичок в паназиатской кухне, от ожогов не уберечься. Они будут преследовать вас и с незавидной регулярностью. Однако через череду проб и ошибок вы минимизируете риск ожогов.

Пять способов, чтобы остудить вок-сковороду

– Уменьшить нагрев плиты. Это самый очевидный способ. Если ваш вок необходимо срочно остудить, поверните тумблер на вок-плите, чтобы убавить нагрев, или уменьшите температуру на электрической/индукционной плите.

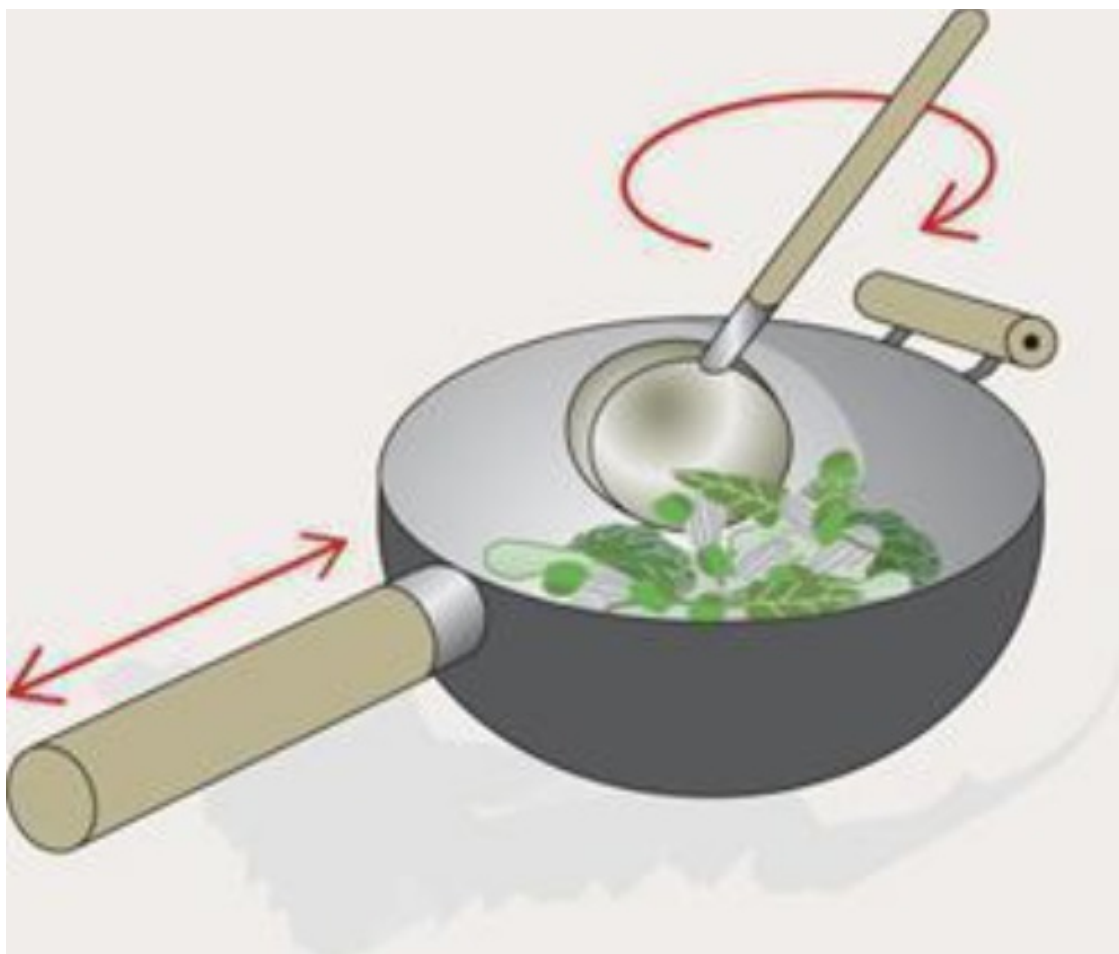
– Убрать вок-сковороду с плиты. Это еще один однозначный способ, чтобы уменьшить температуру внутри вока: уберите его с плиты. Как только сковорода слегка остынет, снова верните ее на прямой огонь.

– Использовать китайский черпак. Если вы почувствовали, что вок-сковорода сильно накалилась, быстрыми движениями перемешайте содержимое с помощью китайского черпака, одновременно выполняя технику “вперед-назад”.

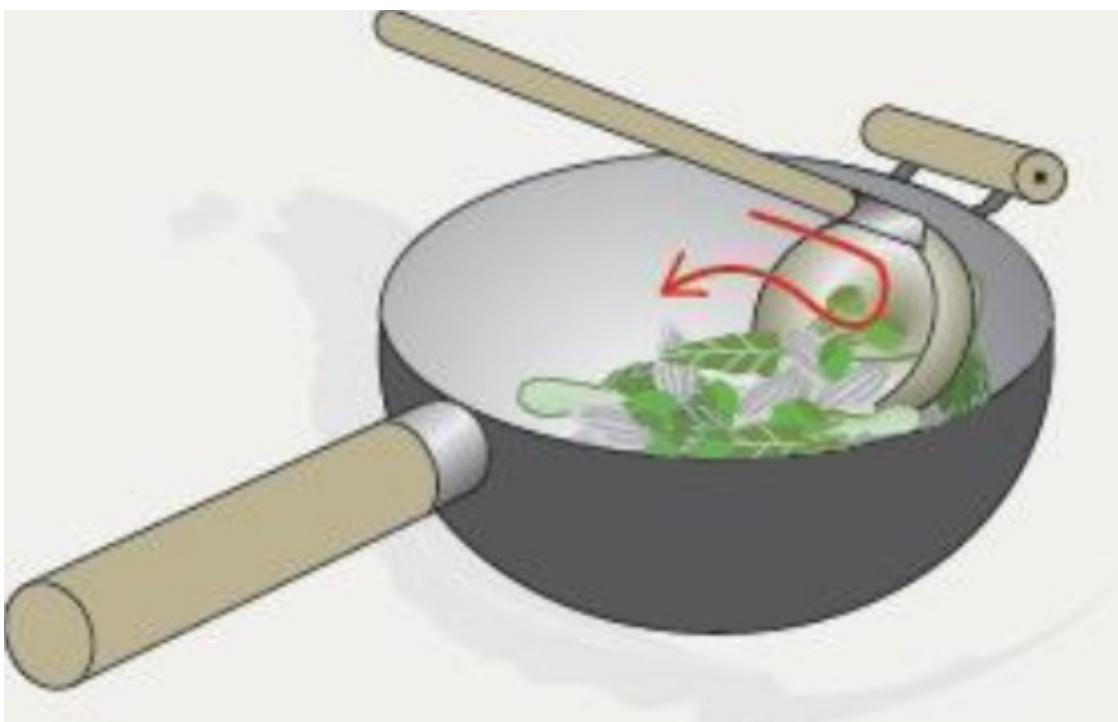
– Еще один способ охладить сковороду – сложить все содержимое сковороды на одном из ее участков друг на друга.

– Техника “вперед-назад”. Это фундаментальная техника для работы на воке. Она заключается в непрерывном встряхивании сковороды вперед и назад. Для того чтобы ею овладеть, высыпьте в сковороду стакан риса и тренируйтесь до тех пор, пока рис не будет высыпаться за пределы сковороды. При тренировках приподнимите вок примерно на 45 градусов относительно пола и в таком положении двигайте сковороду вперед и назад, что позволит вам переворачивать рис при его подбрасывании.

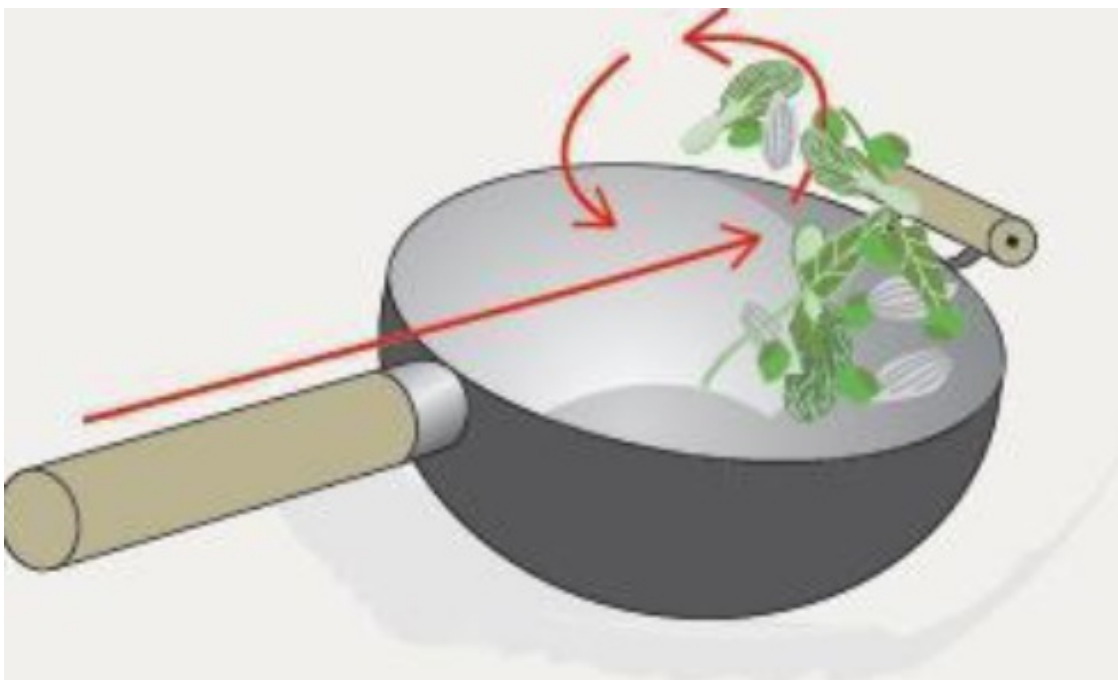
Способы остудить вок:



Использовать китайский черпак



Выложить содержимое сковороды на один ее участок



С помощью техники “вперед-назад”

Вок-конструктор



Этот сервис – один из самых любимых среди почитателей панзиатской кухни. Каждый гость вашего заведения вправе сам выбрать, какой ингредиент поместить в свое блюдо, а от какого воздержаться. Вок-конструктор можно разделить на следующие составляющие: основа, мясной ингредиент (мясо или морепродукты), дополнительный ингредиент, соус, посыпка.

Основа

Основа вок-блюда состоит из определенного вида лапши и овощной базы. Мои любимые виды лапши, которые я предлагаю своим гостям: *пшеничная, яичная, гречневая, стеклянная и рисовая*. Помимо лапши к основе относят также и *рис*. Для овощной базы я использую *болгарский перец, красный лук и пекинскую капусту*.

И я настоятельно рекомендую поставить одинаковую цену на все виды основ. Будет большой ошибкой установить цену на основу с пшеничной лапшой ниже, чем на основу с гречневой лапшой, даже если при себестоимости оно так и выходит. Поработайте с себестоимостью и выведите единую фиксированную продажную цену для всех видов основ.

Как я уже упомянул, для приготовления вок-блюд я использую пять видов лапши и рис. На первых порах вы можете покупать готовую лапшу. Если вы только открываетесь, то вероятно у вас нет одной лишней единицы сотрудников, который бы постоянно изготавливал лапшу. Кроме того, для самостоятельного производства лапши вам потребуется тестомес и машинка для лапши, которая позволяет раскатывать тесто и нарезать лапшу необходимых размеров.

Намного проще найти поставщика, у которого вы будете приобретать каждый вид лапши. Лучшим решением для вас будет найти такого дистрибьютора, который поставяет лапшу коробками. Это намного дешевле, чем покупать ее пачками.

Исходя из моего опыта, идеальным вариантом лапши для приготовления вок-блюд является компания «Sen Soy». Уже несколько лет я использую пшеничную, яичную, гречневую и стеклянную лапшу именно этого производителя. Моим фаворитом в выборе рисовой лапши является компания «Aroy-D». Что касается риса, то я предпочитаю и настоятельно рекомендую вам использовать тайский длиннозерный жасминовый рис. Компания производитель значения не имеет.

На упаковке каждой из лапши обозначен способ ее приготовления. Однако не стоит забывать, что после варки лапша будет подвергаться вторичной тепловой обработке, в процессе которой она будет снова вариться. По этой причине варите лапшу для ваших заготовок до состояния *аль денте*. В этом случае готовое блюдо не будет переварено, а именно это – частая ошибка многих лапшичных и служб доставок, которые специализируются на панзиатской кухне. Десятки раз мне приходилось пробовать вок в разных заведениях, и в большинстве из них лапша в готовом блюде была переварена. Согласитесь, как можно получить удовольствие от блюда, когда поедаете переваренную лапшу, что создает ощущение сырого теста. Никогда не допускайте такой ошибки и всегда не доваривайте лапшу для своих заготовок. Это касается абсолютно любой из вышеперечисленных видов лапши.

Разумеется, варить лапшу нужно в вок-сковороде. Как вы уже знаете, она превосходно распределяет тепло и равномерно нагревается. В случае если вы только открылись, вероятно, вам потребуется держать в качестве заготовок, по крайней мере, несколько порций каждой лапши. Однако если поток заказов уже более-менее налажен, то вы можете варить сразу несколько пачек. Но хочу вас предостеречь: максимальное количество для одновременной варки в стандартной вок-сковороде диаметром 35–40 сантиметров составляет максимум три пачки, иначе вы рискуете получить на выходе слипнувшуюся лапшу.

Итак, для того чтобы сварить лапшу, налейте в сковороду воду, добавьте соль и масло. Соль хорошо раскрывает вкус лапши во время варки, а также впоследствии увеличивает ее срок хранения. Масло не позволяет лапше склеиваться, а это актуально, если вы варите сразу пару пачек. Как только вода закипела, закиньте лапшу и установите таймер. Не забудьте уменьшить уровень подачи огня, иначе, когда вода снова закипит, пена поднимется до краев вока

и в итоге выльется из него. Не забывайте помешивать лапшу кулинарными вилами – вы ведь не хотите, чтобы лапша слиплась?!



Кулинарные вилы, длина 40–50 см

Как только лапша достигла необходимого состояния готовности, снимите вок с огня и проследуйте к раковине, где уже наготове должно находиться сито и большой таз, наполненный холодной, скорее даже ледяной, водой.



Сито и металлический таз

Слейте лапшу в сито и подержите ее некоторое время под холодной проточной водой, после чего выложите лапшу в таз. Лапша должна полежать пару минут в холодной воде. Убедившись в том, что лапша полностью охладилась, слейте воду с помощью сита и переложите в тот же таз. Крайне важно, чтобы лапша была охлаждена, иначе процесс готовки внутри лапши будет продолжаться. Если после охлаждения лапша по-прежнему остается теплой, повторите процесс, чтобы полностью остудить ее. Далее влейте в лапшу масло и тщательно перемешайте. Масло не позволит лапше слипнуться при ее хранении. Процесс варки завершен, и теперь самое время разделить готовый продукт по порциям и переложить в тару для хранения.

Многие повара используют для хранения одноразовые полиэтиленовые пакеты, однако я предпочитаю хранить сваренную лапшу в качестве заготовки в круглых пластиковых одноразовых контейнерах. Объем данного контейнера – 500 мл. Лапша удобно хранится в таких контейнерах в холодильнике, их можно выставлять друг на друга тем самым экономить про-

странство. Он довольно плотный и, если его хорошо промывать после каждого использования, он прослужит длительное время. Однако, в случае какого-либо деформирования, например, сколов или трещин, контейнер необходимо утилизировать. В зависимости от нагрузки вашего производства, обновляйте партию подобных контейнеров в среднем каждый месяц.



Круглый одноразовый контейнер объемом 500 мл

Мои рекомендации по граммажу одной порции лапши составляет 150–170 грамм. Этот диапазон является идеальным для одной порции вок блюда.

Разложите сваренную лапшу по контейнерам и поместите на хранение в холодильник. В случае если после этого у вас осталась лапша, вес которой составляет меньше 150 грамм, поместите остаток в отдельный контейнер и подпишите вес, а когда будете вновь варить данный вид лапши, по мере ее расхода, остаток от прошлой партии добавьте к новой.

Рис также необходимо заранее отваривать, чтобы в наличии всегда была заготовка из нескольких порций. Вы сами установите для себя количество порций, которое нужно варить, а я в свою очередь опишу варку риса на примере 1 кг.



Казан для варки риса

Рис Жасмин – 1 кг

Растительное масло – 100 гр

Соль крупная – 23–25 гр

Кипяток – 1100 гр

С помощью весов отсыпьте рис в большую круглую тару и тщательно промойте его под холодной проточной водой не менее 5–7 раз. Затем откиньте на сито и дайте воде слиться. В это время поставьте казан на огонь чуть выше среднего и влейте растительное масло. Разогрейте масло и выложите в него рис. В течение минуты хорошо обжарьте рис, добавьте крупную соль и залейте кипятком. Доведите воду до кипения, закройте казан крышкой и установите самый минимальный огонь. Ровно через 20 минут у вас получится превосходный рассыпчатый жасминовый рис.



Такую гастроемкость я использую для медленного охлаждения сваренного риса

Чтобы не передержать, выложите его в гастроемкость GN ½-65, натяните стрейч пленкой, проделайте в ней несколько отверстий и отставьте в сторону остывать. Прилипший ко дну и стенкам рис оставляем в казане и не используем в блюдах. Не забудьте учесть этот нюанс при отработках и составлении тех карты, указав прилипший рис как отход.

Рис, как и лапшу, я предпочитаю хранить в круглых пластиковых контейнерах 500 мл. Граммаж идентичный лапше – 150–170 грамм.

В качестве бонуса я хочу поделиться с вами раскладками рецепта яичной и пшеничной лапши, которую готовлю у себя в заведении. Если вы не хотите использовать покупную лапшу, этот рецепт для вас.

Что касается гречневой, рисовой и стеклянной лапши, то их изготовление практически обречено на провал, поскольку эти виды лапши производят на специализированных фабриках, а на кухне кафе или ресторана их производство будет чересчур энергозатратно, поэтому, намного разумнее закупать их в готовом виде.

Я пишу раскладку на небольшое количество теста для яичной и пшеничной лапши, однако в зависимости от объема вашей кухни вы можете увеличивать пропорции ингредиентов. Привычный объем, который я держу в качестве заготовки, составляет 20 кг каждого из двух видов лапши. Это количества хватает на 7-10 дней работы, после чего мои заготовщики восполняют заготовки новой порцией лапши.

Заготовку каждой лапши я храню в морозильнике. Только что нарезанная яичная лапша отправляется в прямоугольный пластиковый контейнер объемом 1000 мл примерно по 600–700 гр, а пшеничная лапша – в круглый пластиковый контейнер объемом 500 мл по 400 гр.

Перед варкой лапшу необходимо заранее разморозить, в противном случае в процессе варки лапша, в особенности пшеничная, разломается на мелкие кусочки.

Также не переусердствуйте с размораживанием лапши, иначе в конечном итоге вы получите слипнувшуюся лапшу.

Яичная лапша

Мука высшего сорта – 1420 гр
Крахмал картофельный – 426 гр
Соль крупная – 21 гр
Желток – 348 гр
Белок – 142 гр
Растительное масло – 128 гр
Вода – 284 гр

Соединить все сухие ингредиенты в чаше тестомеса и запустить его. Через минуту влить все жидкие ингредиенты и оставить вымешиваться на небольшой скорости до тестообразного состояния.

Выложить готовое тесто из тестомеса и разделить на несколько одинаковых кусочков для удобства закладки в лапшерезку.

Каждый кусок завернуть в стрейч-пленку и оставить на 30–60 минут.

Раскатать каждый кусок длиной около 25–30 см. Ширина зависит от размеров вашей лапшерезки. Идеальные размеры яичной лапши составляют приблизительно 5х2 мм и длиной 25–30 см.

После того как вы нарезали лапшу из одного кусочка теста, обваляйте ее в муке и разложите по прямоугольным пластиковым контейнерам 1000 мл. В один контейнер помещается 600–700 гр нарезанной лапши. После этого приступайте к нарезке другого кусочка теста. Не оставляйте тесто на открытом воздухе в течение долгого времени, держите его под стрейч-пленкой, а нарезанную лапшу сразу же помещайте в контейнер для хранения.

Храните заготовки лапши в морозильнике.

Пшеничная лапша

Мука высшего сорта – 1260 гр
Крахмал картофельный – 378 гр
Минеральная вода с газом – 600 гр
Соль крупная – 25 гр

Соединить все сухие ингредиенты в чаше тестомеса и запустить его. Через минуту влить минеральную воду и оставить вымешиваться на небольшой скорости до тестообразного состояния. Используйте минеральную воду с газом, поскольку это смягчит тесто, в противном же случае тесто получится слишком плотным.

Выложить готовое тесто из тестомеса и разделить на несколько одинаковых кусочков для удобства закладки в лапшерезку.

Каждый кусок завернуть в стрейч-пленку и оставить на 30–60 минут.

Раскатать каждый кусок длиной около 25–30 см. Ширина зависит от размеров вашей лапшерезки. Идеальные размеры пшеничной лапши составляют приблизительно 0.5х0.5 см и длиной 25–30 см.

После того как нарезали лапшу из одного кусочка теста, обваляйте ее в муке и разложите по круглым пластиковым контейнерам 500 мл. В один контейнер помещается 400 гр нарезанной лапши. Выкладывайте лапшу в контейнер по “спирали”.

Храните заготовки лапши в морозильнике.

К каждой основе помимо лапши или риса должна также идти и овощная база. За весь свой опыт работы в паназийской кухне я определил для себя три овощных ингредиента, которые идеально подходят для базы: болгарский перец, красный лук и пекинская капуста.

Во многих заведениях, предлагающих лапшу в коробочках и прочие блюда паназийской кухни, создался такой тренд как нарезка овощей соломкой: будь то болгарский перец, лук или

же пекинская капуста в каждом заведении их как по шаблону нарезают соломкой, а в худшем случае придают вообще разный и непонятной формы размер одному и тому же ингредиенту. Откиньте этот шаблон! Практически всегда такая нарезка обречена на полное приготовление посредством обжаривания на высокой температуре, исключая хрустящую составляющую готового блюда, а как раз то неполная готовность овощей и есть одно из важнейших особенностей вок-блюд. Да и в эстетическом плане такое блюдо далеко от совершенства – овощи приобретают несуразную форму при поедании. О моих способах нарезки овощей вы узнаете ниже.

Итак, для фиксированной овощной базы я рекомендую использовать следующие овощи:

Болгарский перец, он же светофор, рекомендуется закупать в двух цветах: красный и желтый. Нарезка для овощей очень важный фактор, поскольку вы помните, что овощи обжариваются снаружи, но внутри они должны остаться хрустящими. Поэтому наша задача определить форму нарезки всем овощам так, чтобы они готовились равномерно, и не происходило такого, что один овощ еще даже не обжарился, в то время как другой уже полностью приготовился.

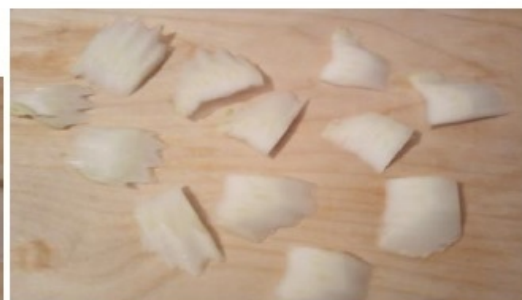


Болгарский перец нарезаем в форме треугольника с длиной каждой из сторон приблизительно 3–4 см.

Красный лук нарезаем тоже треугольниками и его размеры должны быть чуть меньше размера болгарского перца. Если мы нарежем оба овоща одинаково, то болгарский перец обжарится быстрее, чем красный лук. Лук же в свою очередь будет по-прежнему содержать в себе горькие нотки, а наша цель сделать его слегка карамелизированным, тем самым убрать горечь. По этой причине нарежьте красный лук чуть меньшего размера, чем болгарский перец.



Отсоединяем каждый лист *пекинской капусты* и срезаем всю листовенную часть, в результате чего получается длинный вытянутый треугольник из белой части капусты. Расположите пекинскую капусту на доске и нарежьте небольшими тонкими квадратами, больше похожими на неправильную трапецию. Листовую часть я советую нарезать на кусочки размером примерно в спичечный коробок. Эта часть пекинской капусты будет обжариваться быстрее остальных ингредиентов и при меньшем размере есть риск сжечь ее.





В одну порцию овощной базы входит по 20 грамм каждого из трех овощей. На первых неделях после открытия вашей лапшичной или кафе я рекомендую держать в качестве заготовки 15–20 порций овощной базы, это приблизительно по 300–400 грамм каждого овоща (в чистом виде, без учета отходов). Вы можете взять контейнер средних размеров (например, контейнер для хранения соусов – см. ниже), поместить в него все три вида нарезанных овощей и перемешать их. При выходе заказа вам останется только взвесить 60 грамм овощей и отправить их на обжарку. Когда поток заказов выйдет на 50–70 и более порций в день, начните разбрасывать овощную базу порционно. Для этих целей я использую те же самые круглые пластиковые контейнеры 500 мл, в которых храню сваренную лапшу и рис. Во время сборки овощной базы для удобства располагайте на весах сразу по 6 круглых контейнеров, выстроив их в два ряда по три штуки в каждом. Рядом с весами положите четыре контейнера с ингредиентами для овощной базы: болгарский перец, красный лук, белую часть пекинской капусты и ее листья. Вначале разбросайте по круглым контейнерам болгарский перец, сбивая тару для каждого контейнера, а затем и другие овощи. Со временем вы станете разбрасывать 50–70 заготовок овощной базы всего за считанные минуты.



На таких весах удобно делать заготовки овощной базы, поскольку на них помещается одновременно 4–6 контейнеров. Также эти весы удобны для работы вообще, включая взвешивания закупа. Закупите себе на кухню хотя бы одну единицу подобных весов.

Мясной топпинг

В качестве мясного топпинга я использую следующие ингредиенты: *говядина, курица, утка, свинина, креветки, морепродукты (мини-осьминоги, кальмар, мидии, креветки), лосось.*

Для блюд стир-фрай желательно использовать мякоть *говядины* с задней ноги. Рекомендую закупать сразу 10 килограмм, а при увеличении объемов заказов, 20–30 килограмм, говядины. Мясо следует зачищать от лишних жилок и пленок, а затем оно нарезается на слайсы размером со спичечный коробок толщиной не более пяти миллиметров. Помните, что говядину нужно нарезать исключительно поперек волокон! Это крайне важный момент! Мясо, нарезанное по волокнам, после быстрой обжарки в раскаленном масле будет очень жестким: всегда помните об этом! Все нарезанное мясо закладывается в прямоугольные пластиковые контейнеры объемом 1000 мл и помещаются в морозильник. По мере необходимости вы вытаскиваете на разморозку нужное вам количество контейнеров, а после того, как мясо полностью разморозится, приступаете к маринованию.

К слову, о разморозке мяса. Я предпочитаю использовать для этих целей прямоугольную гостроемкость GN 1/1-100: помещаю в нее необходимое количество контейнеров с мясом и оставляю на несколько часов размораживаться.

О рецепте маринада для мяса написано чуть ниже. После маринования мяса я разбрасываю его по порциям весом 100 грамм в прямоугольные пластиковые контейнеры объемом 200 мл. Данные контейнеры очень удобно хранить в холодильнике, устанавливая их друг на друга. Как и круглые контейнеры (для хранения лапши/риса и овощной базы), контейнеры объемом 1000 и 200 мл заменяются по мере их износа.



Нарезка говядины



Контейнеры объемом 1000 и 200 мл

Для вок-блюд лучше всего использовать *куриную грудку*. Здесь, как и с говядиной, практичнее закупать сразу 20–30, а то и больше, килограмм куриного мяса, разделявать его и нарезать на такого же размера кусочки, а затем разбрасывать по контейнерам и замораживать. На одну порцию вок-блюда я использую 100 грамм маринованной курицы.



Нарезка куриного мяса

Утиная грудка хороша для приготовления блюд методом стир-фрай. Как и с остальным мясом, утиную грудку можно закупать сразу 10–15 килограмм, после чего начинается процесс ее обработки. В первую очередь вам необходимо зачистить утиное мясо от лишнего жира. Это вовсе не означает, что нужно удалять весь жир – только тот, который выходит за пределы мяса. Как только лишний жир зачищен, следует расположить грудку на разделочной доске, оставшимся жиром вниз, и нарезать на слайсы толщиной не более 3–5 миллиметров.

Что касается *свинины*, то для вок-блюд вы можете использовать мякоть с шеи, спины и голяшки. Вся зачистка и нарезка на порционные кусочки сравнима с говядиной.



Нарезка утиной грудки и свиного мяса

Почему я покупаю сразу большой объем каждого вида мяса, а не по несколько килограмм? Дело в том, что намного удобнее посвятить день разделки и нарезки мяса, а после этого не думать о закупе пару, а то и тройку недель. К тому же всегда стоит делать запас замороженных полуфабрикатов наперед, иначе в самый ответственный момент у вас может просто-напросто закончиться то или иное мясо.

Я рекомендую использовать тигровые или королевские *креветки* 21/25 (стандартный формат обозначения размера) без головы. Перед использованием креветки необходимо очистить от панциря и кишечной вены, проходящей вдоль хребта. Вену удобнее всего извлекать с помощью зубочистки. Как только креветки будут полностью зачищены, их следует расположить в прямоугольные пластиковые контейнеры 200 мл по 10 штук в каждый и заморозить. При необходимости вы можете вытаскивать по одному контейнеру на разморозку. В экстренных случаях, когда размороженная заготовка креветок внезапно закончилась (хотя я абсолютно не приветствую подобных сюрпризов), вы всегда сможете вынуть из морозильника небольшой контейнер с креветками, налить в него холодную воду и вот уже через 10 минут креветки разморожены.



Креветки 21/25 в замороженном блоке 1.8 кг



Креветки 21/25 в очищенном виде

Микс из морепродуктов, который я использую в вок-блюдах, состоит из мини-осьминогов, кальмаров, мидий и креветок. Я категорически против готовых коктейлей из морепродуктов – следует приобретать все ингредиенты по отдельности.

Мини-осьминоги маркировки 40/60 доступны в замороженном виде весом в 1 килограмм. Зачищать их необходимо следующим образом: вывернуть осьминога наизнанку и очистить от слизи и прочих биологических составляющих. В зависимости от размера осьминога его можно разрезать на две или три части.



Молодые осьминоги 40/60 замороженные весом 1 кг

Кальмары я приобретаю замороженными тушками под наименованием “U10” весом 1 кг. Их также необходимо очистить от пленок и прозрачных хребтов. Далее разрежьте каждую тушку на две части и нанесите неглубокие насечки по диагонали вдоль всей тушки, а затем переверните тушку на 90 градусов и повторите процесс. Далее нарежьте каждую тушку на квадратики размером приблизительно 3.5х3.5 см. Ваш полуфабрикат готов к заморозке.



Нарезка кальмара для заготовки

Вы можете приобрести килограмм очищенных *мидий* без раковин, а можете сделать ваше блюдо эффектнее, используя мидии на одной раковине. В этом случае блюдо будем смотреться изысканно и красиво. Перед тем как заморозить ваши мидии, не забудьте очистить их от инородных тел, особенно волосяных покровов в центре каждой мидии.



Мидии очищенные замороженные (слева) и на одной раковине/створке (справа)

Поскольку креветки являются не только самостоятельным ингредиентом для блюда, вам следует оставить определенное количество и для микса из морепродуктов.

Микс из морепродуктов следует разделить по 60–70 грамм (по 15–17 грамм каждого морепродукта: креветки, осьминоги, кальмары и мидии), каждую порцию поместить в пластиковый контейнер 200 мл и убрать в морозильник.

Для вок-блюд с креветками достаточно иметь в запасе (в морозильнике) около 15 контейнеров (150 креветок), а для вок-блюд из микса морепродуктов – 20 порций, а это, соответственно, 20 контейнеров.

Обычно все морепродукты привозят вам в замороженном виде. Затем вы оставляете их в прямоугольной гастоёмкости на разморозку. Далее происходит их зачистка и обработка, после чего все морепродукты разбрасываются в контейнеры и снова замораживаются. Морепродукты нежелательно размораживать и замораживать по несколько раз, поэтому после повторной разморозки они должны быть пропущены на соответствующие блюда. Всегда имейте это в виду! Именно поэтому удобно хранить морепродукты в небольших контейнерах, чтобы размораживать их именно столько, сколько нужно для нескольких порций вок-блюда.

Свежего *лосося* следует закупать либо в виде филе, либо целой тушкой, а затем зачищать от кожи и костей. Для заготовки нарежьте филе лосося на кубики размером приблизительно 3х3 см.

Нарезанную заготовку необходимо разложить по прямоугольным пластиковым контейнерам 200 мл по две порции в каждый – 140 гр. На одну порцию стандартного вок-блюда с лососем я закладываю 70 гр заготовки.

В морозильнике желательно хранить 10 контейнеров (20 порций) с заготовками лосося.



Нарезанный лосось для вок-блюд



Прямоугольные гастроемкости с маркировкой GN 1/1-100 очень удобны при разделке и нарезке большого количества мяса, а также при разморозке нарезанного мяса перед его маринованием. Также я использую их для разморозки морепродуктов.

Дополнительный топпинг

Хотя вы можете выбирать дополнительные ингредиенты для вок-блюда, основываясь на своих предпочтениях, ниже я опишу только те, которые используются мною.

Несмотря на то, что *болгарский перец*, *красный лук* и *пекинская капуста* уже по умолчанию входят в стоимость блюда – овощную базу, некоторые гости будут все же запрашивать двойную порцию данных ингредиентов, поэтому держите нарезанные заготовки этих овощей не только в овощной базе, но и каждый в своем отдельном контейнере для хранения.



Используйте такие контейнеры для хранения дополнительного топпинга

Шампиньон является отличным дополнением для вок-блюда. Перед тем как его нарезать вам следует очистить его от внешней мембраны. Да, многие повара вообще не чистят и не моют шампиньоны, а нарезают его в таком виде, какой он прибыл на кухню, однако это большая ошибка. На верхнем слое этих грибов может содержаться остаток почвы или песка, в которой он выращивался. Согласитесь, поедать свое любимое вок-блюдо, от которого зубы то и дело скрипят из-за песка, не самое приятное ощущение. Поэтому запомните раз и навсегда: шампиньоны никогда не моют, их чистят, освобождая верхний слой гриба. Также не забудьте срезать один миллиметр от конца ножки, он тоже может нести в себе микропримеси. Нарезка шампиньонов простая: дольки толщиной примерно один сантиметр.



Нарезка шампиньонов для наполнителя вок-блюд

Вешенки довольно вкусный вид грибов, который заслуживает место быть в качестве наполнителя для вока. Их не нужно ни мыть, ни очищать. Главное утилизируйте ту плотную нижнюю часть гриба, к которой примыкают несколько ответвлений. Нарезать вешенки следует соломкой толщиной в пределах 1 см.



Нарезка вешенок для наполнителя вок-блюд

Шиитаке – это сушеные грибы, пользующиеся популярностью в Китае, Корее, Японии и Юго-Восточной Азии. Продаются они в сушеном виде, а перед приготовлением заливаются холодной водой и в таком положении хранятся до 7-10 дней. Не дайте себя обмануть, замочив большое количество грибов. Они довольно сильно впитывают воду, и из замоченных 100 грамм может получиться до 500 грамм готовых к употреблению шиитаке. Я встречал некоторых поваров, которые помещали эти сушеные грибы в кастрюлю, заливали водой и варили часами. В этом нет никакой необходимости – их достаточно всего лишь замочить. Просто поместите необходимое количество грибов в чашку, наполненную холодной водой, и оставьте на несколько часов. После того как грибы набухли, слейте воду и разрежьте каждый гриб пополам, затем возьмите чистый контейнер залейте свежую воду и погрузите в него грибы, а после поместите в холодильник на хранение. Не забывайте сливать старую воду, и заполнять свежую каждый день.



Грибы шиитаке в сушеном виде



Грибы шиитаке, замоченные в воде

Для заготовки вам следует разрезать кочан *брокколи* на небольшие соцветия, после чего их необходимо бланшировать. Налейте в вок воду и хорошенько посолите. Доведите до кипения и забросьте брокколи в кипящую воду. В зависимости от мощности огня брокколи следует бланшировать в течение 15–60 секунд. Главное условие – после бланширования брокколи должны быть готовыми, но все еще оставаться хрустящими внутри. После всего процесса слейте воду и поместите их в ледяную воду, чтобы резко снизить их температуру. Откиньте на сито и оставьте на 10 минут, а затем переложите в контейнер для хранения.



Бланшированные соцветия брокколи

Помидоры черри и консервированный ананас никогда не подвергаются обжариванию. Причина тому – они быстро отдадут свою влагу в вок-сковороду и станут абсолютно невозможными для поедания. Храните черри в целом виде в контейнере, а ананас из производственной тары переложите в круглый пластиковый контейнер 500 мл вместе с жидкостью. При выходе заказа нарежьте черри пополам, а ананас на небольшие квадратики или треугольники. Закладывайте эти два ингредиента лишь в самый последний этап приготовления вок-блюда, когда происходит добавление соуса.



Помидоры черри и консервированный ананас, готовые для закладки в вок-блюдо

Соевый сыр (или, если более правильно – творог) *тофу* необходимо хранить в воде. После того как он был привезен на вашу кухню, тщательно вымойте его под холодной проточной водой, а затем поместите в контейнер так, чтобы вода полностью покрывала его. Обычно я покупаю 500 грамм тофу, и его хватает мне на 2–3 дня, а иногда и дольше. Нарежьте половину всего куска на небольшие квадратики весом 10 грамм, а вторую часть оставьте нетронутой и

поместите в контейнер с водой. В нарезанном виде тофу пропадает быстрее, нежели полноценный кусок, поэтому делайте заготовки заранее, но небольшими порциями. Сыр тофу понадобится нам не только для вок-блюд, но также и для салатов и супов. Половина тофу можно хранить на вок-станции, а другую часть – в холодном цеху. Нарезанный, как и цельный кусок тофу, хранится исключительно в контейнере, наполненный водой.



Сыр тофу, нарезанный

Выше приведен список тех дополнительных наполнителей, которые я добавляю в вок-блюда из своего меню, однако, вы можете расширить его и использовать другие ингредиенты, например, морковь, стручковую фасоль или джандо, цветную капусту, сельдерей, шпинат, кабачки, баклажаны, древесные грибы, ростки бобов, орехи кешью, яйца в виде скрэмбла и прочие дополнения на ваш вкус.

Соусы для вок-блюд

Соус – это один из важнейших компонентов любого вока. Именно он отвечает за соединение всех ингредиентов в единое блюдо, а также за его неповторимый и уникальный вкус. Далее я поделюсь рецептами своих авторских соусов.

Чесночная паста

Большинство вок-блюд немыслимы без добавления чеснока. Для того чтобы каждый раз не нарезать чеснок и не делать лишних заготовок, мы будем придавать чесночные нотки блюдам посредством добавления чесночной пасты. Для ее приготовления чеснок необходимо перекрутить через самую мелкую решетку мясорубки или воспользоваться чеснокодавкой. В зависимости от количества чеснока необходимо взять ровно наполовину меньше растительного масла и поставить его нагреваться на плиту до легкого дымка. Как только масло нагреется, убирем его с огня и остужаем. Далее помещаем в тару измельченный чеснок, вливаем охлажденное до комнатной температуры масло и тщательно перемешиваем. Чесночная паста готова.

В стандартное вок-блюдо я добавляю приблизительно 1/3 чайной ложки чесночной пасты. Храните заготовку чесночной пасты в холодильнике.

Перечная паста

Несмотря на то, что в вашем меню будет присутствовать острый соус для вок-блюд, некоторые гости предпочитают добавлять в свои блюда определенный уровень остроты и в другие соусы из вашего меню. На этот случай у вас всегда должна быть в наличии перечная паста. Рецепт ее прост и похож на рецепт чесночной пасты.

Возьмите перец чили и хаотично порежьте его на мелкие кусочки. Погрузите перец в тару и измельчите при помощи погружного блендера. Консистенция должна напоминать пасту или кашу. Далее аналогично чесночной пасте измерьте растительного масла ровно в два раза меньше объема перечной массы и поставьте на огонь. Как только масло нагреется, снимите его с огня и остудите. Соедините с перечной массой и тщательно перемешайте.

Теперь вы всегда сможете добавить необходимый уровень остроты в любое вок-блюдо: от слабого до среднего, и даже сильножгучего.

Я разделяю три уровня остроты: слабый, средний и сильный. Теперь необходимо зафиксировать все уровни. Сделать это можно следующим образом: слабый уровень – перечная паста на кончике чайной ложки; средний – по количеству пасты в два раза больше слабого; сильный уровень остроты – между четвертью и трети перечной пасты в чайной ложки.

Ниже я предлагаю вам несколько рецептов “святая святых” любого вок-блюда – соуса. Пропорции будут даны с учетом небольшого количества каждого соуса для его первоначальной отработки. По мере возрастания объемов заказов вы должны увеличивать количество сваренных соусов. На первое время вам необходимо варить по 2–3 литра каждого соуса и в зависимости от спроса увеличивать количество заготовок. После полного остывания до комнатной температуры соус рекомендуется перелить в контейнер для хранения и поместить в холодильник.

Весь вес я пишу в граммах либо в столовых/чайных ложках.

Хочу сделать особый акцент на том, что любой соус для вок-блюд должен иметь характерную густоту. Добиться этого возможно при помощи картофельного крахмала. Когда вы будете варить тот или иной соус, на самом последнем этапе его следует загущать. Для этого соедините в отдельной таре картофельный крахмал и очень холодную воду в пропорции 1:1. Иногда крахмала потребуется даже чуть больше, чем воды, примерно на 20 %.

Итак, как только ваш соус начинает кипеть, возьмите венчик и начните интенсивно перемешивать соус и в то же самое время вливайте крахмал тонкой струйкой. В зависимости от объема соуса требуется разное количество разведенного крахмала. Вам необходимо загустить соус до такой консистенции пока он не будет задерживаться на ложке: это такой своеобраз-

ный тест. Возьмите столовую ложку и зачерпните соус, после чего наклоните ложку и понаблюдайте, как соус стекает с нее. Если соус с “неохотой” сползает с ложки, оставаясь на ней какое-то время, следовательно, ваш соус загущен. Если же соус легко выливается из ложки, то он требует большего загущения.

Имейте в виду, что после того, как соус остынет, он загустеет еще больше, по этой причине загущать его следует в пределах разумного. Перезагустить соус – это такая же ошибка, как и не придать ему густоты вообще. Густота соуса очень важна, но в меру!



В таких контейнерах очень удобно хранить приготовленные вами соусы. Также подобные контейнеры я использую для хранения целых (нетронутых) овощей (для топпинга, например)

Перед тем как познакомить вас с рецептами непосредственно самих соусов, вам необходимо знать их основные компоненты. Ниже я выкладываю название, фото и краткое описание некоторых приправ и специфических для паназийской кухни дополнений, которые входят в состав соусов.

Соус Sweet Chili от компании производителя Aroy-D. Данную приправу я использую в приготовлении сразу нескольких своих авторских соусов, поэтому это крайне важный ингредиент. Если вам не удастся найти конкретно эту позицию, вы можете заменить ее каким-либо другим сладко-острым соусом от другого производителя, но тогда вам следует переработать всю калькуляцию итогового соуса, чтобы добиться нужного вкуса. И все же я настоятельно рекомендую использовать сладко-острый соус именно от этого производителя.

Spicy Braised Chicken Marinade от компании производителя Daesang Corp. Co.Ltd. Эту приправу я использую для приготовления своего острого соуса для вок-блюд. Именно этот ингредиент и придает ему пикантную остроту. По этой причине опустить этот ингредиент нельзя, иначе острый соус не будет таковым. Если вы не найдете эту приправу, его можно будет заменить на любой другой подобный по вкусовым качествам аналог, а следовательно, придется корректировать всю калькуляцию *острого соуса*.

Тайская чили паста от компании производителя Aroy-D. Очень важный ингредиент сразу к нескольким блюдам. На рынке присутствует большое количество чили паст, однако по моему опыту могу уверенно сказать, что данная чили паста – лучшая в своем роде.

Концентрированный лимонный сок. Его я использую не только в приготовлении соусов, но и для салатных заправок. Использование свежего лимонного сока в больших количествах довольно затратное дело. Поэтому концентрированный лимонный сок – хорошая альтерна-

тива свежему. Здесь я выставляю фотографию конкретного производителя, однако вы можете использовать любой доступный аналог.

Концентрированный соевый соус от компании производителя *Kikkoman*. Заменить его, собственно, нечем, да и не следует этого делать, поскольку он довольно популярный и приобрести его не составит никаких проблем. Так как этот соус я использую в больших количествах, то и покупаю сразу 19-ти литровой коробкой – в целом так выходит намного дешевле, чем в бутылочках.

Стир-фрай соус от компании производителя *Sempio*. Если вам удастся найти данный соус, обязательно используйте его для приготовления острого соуса по моему рецепту. Эта приправа придает приятные пикантные сладкие нотки. Если же в вашем городе нет поставщика, у которого можно приобрести этот соус, замените его любым сладким соевым соусом. В крайнем же случае опустите данный ингредиент, но проработайте вариант с добавлением хотя бы сахара в готовый соус.

Кунжутное масло. Это характерное для паназиазской кухни масло продается в большом изобилии, поэтому покупайте его от любого бренда.

Соевый соус от торговой марки *Атоу*. Данный вид соевого соуса – один из самых популярных и доступных на рынке. Я использую его не только для приготовления своих авторских соусов, но и для маринования мяса для вок-блюд.

Устричный соус является одним из самых популярных компонентов в паназиазской кухне. Я предпочитаю использовать в своих блюдах гуанчжоуский вариант устричного соуса в канистре. Качество этого соуса отменное, да и цена демократичная.

Хойсин. Это самый знаменитый китайский соус, имеющий характерный пикантный сладковатый вкус. Он поступает на рынок в больших количествах, поэтому найти его не составит никакого труда.

Мирин. Таким термином кулинары называют рисовое вино. Оно содержит приятные сладковатые ноты и отлично дополняет соусы для вок-блюд. *Мирин* доступен в продаже, как в бутылках разного объема, так и в коробке объемом 18–20 литров в зависимости от производителя.

Мицукан – это название японской компании, а также с недавних пор синоним, и рисового уксуса. Этот вид уксуса пользуется огромной популярностью в паназиазской кухне, где применяется в приготовлении соусов, заправок и маринадов. Рисовый уксус доступен в продаже, как в бутылках разного объема, так и в коробке объемом 20 литров.

Темный соевый соус. Содержание сахара в темном соевом соусе придает ему “карамельизованный” вкус, а также способствует яркому цвету. В одном из моих авторских соусов я использую темный соевый соус, поэтому и вы постарайтесь его отыскать.

Том ям пасту от компании производителя *Aroy-D* я применяю не только в приготовлении знаменитого на весь мир тайского кисло-острого супа, но и для соуса к вок-блюдам.



На вашей кухне непременно должно быть несколько небольших сотейников. Они понадобятся вам в процессе отработки соусов, поскольку кастрюли для этих целей не подойдут: для отработок вам потребуется минимальное количество ингредиентов, а значит и небольшая тара. Помимо этого, сотейники удобны для приготовления супов, о которых мы поговорим позже.

Острый соус

Это один из самых востребованных соусов для вок-блюд, который я когда-либо готовил. Несмотря на то, что острые нотки в нем действительно преобладают, он полон баланса разнообразных пикантных вкусов за счет обилия ингредиентов, входящих в его состав. Практически все ингредиенты доступны в продаже за исключением, пожалуй, chicken marinade и соевого соуса для стир-фрай Semprio. Если вы не найдете данные позиции, то их следует заменить. Chicken marinade в связке с тайской чили пастой отвечают за острый вкус. По этой причине следует искать альтернативы этой приправы, однако одной лишь острой составляющей недостаточно – необходимо подобрать соус, который помимо остроты содержит еще и другие пикантные вкусы с преобладанием острого. Соус стир-фрай Semprio можно заменить сладким соевым соусом, но не переусердствуйте – сладкие ноты лишь дополняют весь спектр вкуса, они ни в коем случае не должны отчетливо чувствоваться. А если вам удастся приобрести абсолютно все ингредиенты, описанные ниже, я гарантирую, что вы влюбитесь в этот соус, как и многие мои постоянные гости.

Sauce Sweet Chili Aroy-D – 38 гр
Chicken marinade – 46 гр
Тайская чили паста Aroy-D – 15 гр
Вода или куриный бульон – 71 гр
Соевый соус Kikkoman – 30 гр
Сок лимонный концентрированный – 8 гр
Кориандр молотый – 1 гр
Соевый соус для стир-фрай Semprio – 16 гр
Соль мелкая (экстра) – 1 гр
Смесь пяти перцев – 1 гр
Кунжутное масло – 2 гр

Соединить все ингредиенты в сотейнике и довести до кипения. Загустить с помощью разведенного в воде картофельного крахмала до нужной консистенции и использовать по назначению.

Азиатский перечный соус

В европейской кухне довольно часто к стейкам подают перечный соус. Этот вариант с азиатским колоритом отлично подходит для вок-блюд. Все ингредиенты для этого соуса более чем доступны. Используйте любой вид коньяка или бренди.

Сельдерей – 150 гр

Чеснок – 32 гр

Лук репчатый – 170 гр

Имбирь – 40 гр

Соевый соус Атоу – 80 гр

Сахар – 40 гр

Устричный соус – 150 гр

Черный перец горошек – 10 гр

Коньяк или бренди – 10 мл

Нашинковать все овощи мелким кубиком. В сотейник влить небольшое количество растительного масла и выложить овощи. Обжаривать в течение пяти минут, после чего поместить к овощам черный перец и продолжать готовить еще одну минуту. Влить коньяк и поджечь. После того как алкоголь выпариться добавить сахар и соевый соус. Готовить еще пару минут, затем снять с огня и с помощью погружного блендера превратить содержимое сотейника в смесь с однородной консистенцией. Вернуть на плиту, добавить устричный соус и довести до кипения. При необходимости загустить с помощью разведенного в воде картофельного крахмала, снять с огня и использовать по назначению.

Азиатский соус барбекю

Как и перечный, соус барбекю является одним из самых востребованных соусов в мире, в особенности в США. Мало кто знает, но аналоги этого соуса имеются практически в каждой кулинарной культуре, и паназиатская кухня – не исключение. Ниже вы можете ознакомиться с китайским соусом барбекю, который хорошо себя зарекомендовал для вок-блюд. Для этого соуса я рекомендую использовать классический кетчуп производства компании Heinz. Абсолютно все компоненты соуса доступны, поэтому у вас не должно возникнуть проблемы с их приобретением.

Соус Хойсин – 5 ст.л.

Рисовое вино Мирин – 3 ст.л.

Соевый соус Атоу – 2 ст.л.

Сахар – 2 ст.л.

Кетчуп томатный классический – 2 ст.л.

Рисовый уксус Мицукан – 1 ст.л.

Кукурузное масло – 1 ч.л.

Чесночная паста – 1 ч.л.

Имбирь, тертый – 1 ч.л.

Вода – 50 % от общего веса

Поставить сотейник на средний огонь и влить кунжутное масло. Добавить имбирь и обжарить в течение 10–20 секунд, после чего выложить все остальные ингредиенты. Довести до кипения, убавить огонь на минимум и потомить две минуты. При необходимости загустить с помощью разведенного в воде картофельного крахмала, снять с огня и использовать по назначению.

Соус свит чили

Этот весьма востребованный соус для вок-блюд, обладающий сладко-острым балансом, вы можете встретить практически в каждом заведении паназиатской кухни. Ниже вы можете ознакомиться с моим вариантом этого потрясающего соуса.

Соус свит чили Aroy-D – 61 гр

Мицукан – 6 гр

Мирин – 6 гр

Соус Хойсин – 2 гр

В сотейнике соединить все ингредиенты и поставить на огонь. Довести до кипения, загустить до необходимой консистенции и использовать по назначению.

Кисло-сладкий соус

Это еще один излюбленный соус для вок-блюд. Во многих заведениях паназиатской кухни его состав ограничивается лишь рисовым уксусом и сахаром, а, следовательно он является не таким насыщенным и ярким, а больше пресным. За годы практики я разработал свой вариант этого соуса на основе классического кетчупа Heinz, гранатового сока марки Gracío и меда. Если вы решили использовать гранатовый сок другого производителя, то имейте в виду, что он должен быть с выраженной кислинкой и не перебивать баланс своими чрезмерными оттенками сладости.

Гранатовый сок — 70 гр

Кетчуп классический Хайнз – 25 гр

Мед – 6 гр

Соль мелкая (экстра) – 0,5 гр

Сахар – 0,5 гр

Соединить в сотейнике все ингредиенты и поставить на огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и продолжать выпаривать. Чтобы добиться идеального кисло-сладкого вкуса, вам необходимо выпарить 40 % от первоначального объема. По завершению выпаривания следует загустить соус до необходимой консистенции и использовать по назначению.

Пикантный соус

Данный соус является фаворитом среди всех соусов на моем опыте. Он обладает сложным пикантным, поистине многогранным, вкусом. Я настоятельно рекомендую вам ввести этот

соус в свое меню. Если вам не удастся раздобыть темный соевый соус, можете его опустить, но помните, что он вносит свою уникальную вкусовую гамму.

Устричный соус – 25 гр

Остро-соевый соус – 15 гр (рецепт этого соуса приведен ниже)

Темный соевый соус – 2,5 гр

Вода – 21,25 гр (50 % от объема)

Перечная паста – по вкусу

Соединить в сотейнике *устричный, остро-соевый и темный соевый соусы*. От общего объема добавьте ровно в два раза меньше воды. Поместите сотейник на плиту и доведите его содержимое до кипения. При кипении этот соус ведет себя крайне нетипично из-за входящего в него устричного соуса – соус начинает “стрелять”. Поэтому будьте осторожнее и во избежание ожогов доведите его до кипения на медленном огне.

После закипания добавьте перечную пасту, рецепт которой указан выше. Точный вес я не пишу, поскольку уровень остроты у каждого перца чили индивидуален, поэтому полагайтесь на свой вкус. Соус должен иметь пикантный вкус и слегка острое послевкусие.

В завершении загустить соус до необходимой консистенции и использовать по назначению.

Не следует заменять воду бульоном, так как вам будут встречаться приверженцы здорового образа жизни и вегетарианцы. Держите в запасе для них хотя бы один соус, в котором нет ингредиентов животного происхождения.

Соус остро-соевый

Этот замечательный соус я использую не только в качестве компонента пикантного соуса, но и также как дип-соус к закускам, о которых мы поговорим позже.

Соус свит чили Aroy-D – 856 гр

Соевый соус Kikkoman – 180 гр

Рисовый уксус Мицукан – 92 гр

Сок лимонный концентрированный – 24 гр

Чеснок – 52 гр

Стебли кинзы – 60 гр

Чеснок очистить и пропустить либо через чеснокодавку, либо через самую мелкую решетку мясорубки. Стебли кинзы мелко нашинковать при помощи ножа. Соединить все ингредиенты в контейнере для соусов, тщательно перемешать, закрыть крышкой и поместить в холодильник настаиваться в течение одних суток. После этого его можно использовать для приготовления пикантного соуса или подавать к закускам.

Устричный соус с карри

В этом соусе лишь два ингредиента: устричный соус и порошок карри. Я настоятельно рекомендую забыть о покупных порошках карри и изготавливать свою собственную приправу. Чуть ниже я поделюсь с вами своим рецептом карри, который я использую. Купите необходимые специи, приготовьте карри и опробуйте его в блюдах. Я уверен, что после этого вы навсегда оставите покупные варианты карри в прошлом и будете применять эту приправу лишь своего производства.

Устричный соус
Порошок карри

Соединять заранее устричный соус и карри нет никакой необходимости. При выходе заказа следует добавить ¼ чайной ложки без горки карри в чашку с лапшой точно так же, как вы подготавливаете помидоры черри и ананас, а сам соус добавлять уже на самом последнем этапе – при смешивании всех ингредиентов. Будьте осторожны с дозировкой устричного соуса – он весьма концентрирован, и вы легко можете пересолить блюдо, если добавите его много. На стандартное вок-блюдо необходимо добавлять 35–40 грамм устричного соуса. К слову, это один из самых моих любимых добавок в вок-блюда. Из-за несложного приготовления я часто готовлю вок с его добавлением дома для своей семьи. Попробуйте приготовить вок, добавив устричный соус и порошок карри собственного приготовления, и я уверяю вас, вы получите истинное наслаждение от колорита вкусов при поедании.

Карри порошок
Куркума молотая – 32 гр
Кориандр зерно – 30 гр
Пажитник семя – 5 гр
Перец кайенский молотый – 4 гр
Зира семя – 2 гр
Кардамон семя – 5 гр
Гвоздика цельная – 2 гр
Фенхель семя – 2 гр
Перец душистый горошек – 4 гр
Корица молотая – 4 гр
Мускатный орех цельный – 2 гр
Перец белый горошек – 4 гр
Имбирь молотый – 4 гр

В небольшом контейнере соедините все молотые специи: куркуму, кайенский перец, корицу и имбирь. С помощью мелкой терки натрите необходимое количество мускатного ореха. В блендер или кофемолку выложите все цельные специи: кориандр, пажитник, зиру, кардамон, гвоздику, фенхель, душистый и белый перец, а затем превратите в порошок. Соедините все ингредиенты воедино и тщательно перемешайте. Переложите в контейнер для хранения и используйте по назначению.

Соус терияки

Какой шеф-повар не желает внести в свое вок-меню этот до боли знакомый японский соус?! Его знают во всем мире, и именно он олицетворяет частичку кулинарной культуры Японии. Рецептов этого соуса существует великое множество, и я поделюсь с вами своим рецептом классического соуса терияки с легким цитрусовым дополнением.

Соевый соус Атоу – 10 гр
Соевый соус Kikkoman – 20 гр
Сок лимонный концентрированный – 5 гр
Рисовое вино Мирин – 11 гр
Апельсины – 22 гр
Цедра апельсина – 0,5 гр

Сахар – 40 гр

Бульон куриный – 80 гр

Чеснок – 6 гр

Имбирь – 6 гр

Соедините в сотейнике все жидкие составляющие будущего соуса вместе с сахаром. На мелкой терке натрите цедру апельсина, избегая попадания его белой части. Нарежьте апельсин на произвольные кусочки и добавьте его вместе с цедрой в сотейник к другим ингредиентам. Поставьте сотейник на средний огонь. В сковороде разогрейте небольшое количество растительного масла и выложите в него раздавленный боковой стороной ножа чеснок и нарезанный на слайсы имбирь. Обжарьте их до легкого колера и выложите в сотейник. Как только содержимое сотейника закипит, уменьшите огонь и продолжайте томить в течение пяти минут. Далее процедите содержимое сотейника через сито и верните его на огонь. Снова доведите соус до кипения и загустите до необходимой консистенции. Снимите с огня и используйте по назначению.

Соус тонкацу

Этот японский соус подается к одноименному блюду, и раньше никакого отношения к воку не имел, однако в западных заведениях панзиатской кухни его часто применяют в приготовлении вок-блюд за его яркий, пряный и сбалансированный вкус. Ниже я привожу свой вариант этого замечательного соуса.

Лук репчатый, мелко нарезанный – 500 гр

Яблоко, нарезать небольшими кусочками – 450 гр

Помидоры, нарезать небольшими кусочками – 450 гр

Чеснок, раздавить ножом – 3 зубчика

Рисовое вино Мирин – 2 стакана

Вода – 3 стакана

Соль – 2 ч.л.

Сахар – ¼ стакана

Соевый соус Атоу – ½ стакана

Рисовый уксус Мицукан – ½ стакана

Томатная паста – 1 ст.л.

Комбо, размером в спичечный коробок – 1 шт

Лавровый лист – 1 шт

Кайенский перец молотый или любой другой молотый перец чили – ⅛ ч.л.

Белый перец молотый – ⅛ ч.л.

Корица молотая – ⅛ ч.л.

Перец душистый молотый – ⅛ ч.л.

Мускатный орех молотый – ⅛ ч.л.

Вустерский соус – 2 ст.л.

В кастрюле разогреть небольшое количество масла и выложить лук. Обжаривать около 10 минут до характерного темного цвета. Добавить яблоки, помидоры, чеснок, рисовое вино, воду, соль, сахар, соевый соус, рисовый уксус, томатную пасту, комбо и лавровый лист. Довести до кипения и продолжать томить на медленном огне в течение 20 минут. Снять с огня и выложить лавровый лист вместе с комбо.

С помощью погружного блендера превратить содержимое кастрюли в однородную массу, после чего процедить через сито.

Снова поместить соус на огонь, добавить оставшиеся ингредиенты и довести до кипения. Томить на медленном огне в течение пяти минут.

Загустить до необходимой консистенции, затем снять с огня и использовать по назначению.

Кисло-острый соус

Соус, который я также рекомендую внести в ваше вок-меню, обладает балансом острого и кислого, наряду с пикантными нотками устричного соуса. Тайская чили паста и концентрированный лимонный сок балансируют друг друга, а том ям паста наряду с устричным соусом дополняют этот баланс и вносят в него свой пикантный колорит. Я напишу лишь примерные пропорции, а вы уже сами доработаете этот соус по своему вкусу.

Том ям паста Aroy-D – 60 гр

Тайская чили паста – 24 гр

Концентрированный лимонный сок – 20 гр

Устричный соус – 20 гр

Вода – 62 гр (50 % от общего объема соусов)

В сотейнике разогрейте небольшое количество растительного масла и выложите в него том ям пасту. Слегка обжарьте ее, чтобы раскрыть вкус, а затем добавьте все остальные ингредиенты и доведите до кипения. Загустить соус до необходимой консистенции и использовать по назначению.

Основа Свит чили

Если вам крайне важно снизить себестоимость соусов, то я могу поделиться с вами рецептом соуса свит чили. После отработки этого соуса вы можете использовать его, заменяя им покупной соус свит чили Aroy-D в своих соусах для вок-блюد.

Сахар – 40 гр

Уксус столовый – 9 гр

Перечная паста – 5 гр

Соль мелкая (экстра) – 28 гр

Соус свит чили Aroy-D – 878 гр

Вода – 350 гр

Соединить в кастрюле все ингредиенты, довести до кипения и загустить до необходимой консистенции. Снять с огня и использовать, как заменитель соуса свит чили Aroy-D в тех рецептах, где он используется.

Посыпка

Посыпка – это завершающий штрих не только любого вок-блюда, но и паназиатской кухни в целом. Уже перед самой подачей повар формирует блюдо и по желанию гостя дополняет его следующими ингредиентами: *кунжутом, листьями кинзы, жареным арахисом, кокосовой стружкой, зеленым и жареным луком.*

Кунжут желательно использовать двух видов: белый и черный. Перед использованием его следует слегка поджарить на обычной сухой сковороде. Нагрейте сковороду на среднем огне и выложите в нее немного кунжутных семян обоих видов, а затем распределите по всему дну сковороды. Как только почувствуете приятный аромат, который свидетельствует о раскрытии эфирных масел кунжута, перемешайте его характерным движением вперед-назад и снова распределите по дну. Как только вы заметите изменение в цвете белых семян кунжута, приобретающих небольшой колер, переложите кунжут в контейнер для хранения. Продолжайте обжаривать следующую порцию кунжута. Теперь семена кунжута готовы и могут быть использованы в качестве посыпки.



Помимо непосредственно вок-сковороды на вашей кухне должна быть обычная профессиональная сковорода. Закупите несколько сковородок разного диаметра.



Кунжут белый: сырой (слева) и обжаренный (справа)

Кинзу поместите в чашу с водой, предварительно обрезав корни, и оставьте там на 5-10 минут. Затем промойте зелень под проточной водой и отделите листочки от стеблей. Листья с явными признаками износа, например, желтоватые, не следует использовать. Стебли отложите в отдельный контейнер. Их можно будет добавить в остро-соевый соус или соус для салата (рецепт ниже), а листья мы будем использовать для посыпки. Для них приготовьте отдельный контейнер, застелив его дно бумажным полотенцем. Сверху выложите листья кинзы, а поверх них снова бумажное полотенце. Если кинзы много, то используйте несколько контейнеров. Срок хранения в холодильнике может достигать нескольких дней.



Лист кинзы для посыпки (без стебля)

Арахис является превосходным компонентом для посыпки вок-блюд. Для придания арахису характерных азиатских ноток вы можете его поджарить. Для этого вам потребуется:

Арахис очищенный несоленый – 1 кг

Сок лимонный концентрированный – 150 мл

Перечная паста – 30 гр

Соль мелкая (экстра) – 20 гр

Поставьте вок-сковороду на огонь ниже среднего. Добавьте немного растительного масла и погрузите в него арахис. Обжарьте арахис до характерного колера при постоянном помешивании. В самом конце добавьте смесь из лимонного сока, перечной пасты и соли. Хорошо перемешайте и выложите ровным слоем в гастроемкость GN 1/1-100, застеленную бумажным полотенцем. Оставьте арахис впитывать “маринад” на одни сутки, а затем переложите в контейнер для хранения.



Жареный арахис для посыпки

Кокосовая стружка не нуждается в предварительной подготовке, однако, некоторые повара все же подвергают ее легкому обжариванию наподобие кунжута.



Кокосовая стружка для посыпки

Для посыпки я использую только зеленую часть *зеленого лука*, а его белая часть идет в другие заготовки, например, для супа фо бо (о нем чуть позже). Зеленый лук необходимо порезать перьями. В таком виде он более привлекателен, да и блюдо смотрится намного красивее, чем, если бы нарезка была в виде колец.



Нарезка зеленого лука для посыпки

Жареный лук – это излюбленный вид посыпки в паназиатской кухне, особенно в Индии и Сингапуре. Для его приготовления нарежьте 5 кг репчатого лука тонкими перьями. Влейте в вок-сковороду два литра растительного масла. Для ароматизации масла, а впоследствии и лука, я использую перец чили, имбирь и чеснок. На 5 кг лука я закладываю: 2–3 стручка перца чили (сделав на них небольшие надрезы), 100 гр имбиря (нарезав его слайсами), 100 гр чеснока (слегка придавив его плоской стороной ножа).

Разогрейте масло до температуры 160–170°C и опустите в него перец чили, имбирь и чеснок. Обжарьте в течение нескольких минут или до тех пор, пока они не приобретут темный колер. Выложите обжаренные ингредиенты и утилизируйте их.

Застелите 2–3 гастроемкости, например маркировки GN 1/1 и объемом от 40 до 100 бумажным полотенцем. Снова разогрейте масло и опустите в него небольшую порцию лука. Обжаривайте до тех пор, пока лук не потемнеет. Старайтесь не сжечь его, поскольку даже после того, как вы выложите его из масла, лук будет еще какое-то время менять цвет.

Итак, выложите первую порцию жареного лука из масла в гастроемкость ровным слоем, а затем поместите в масло следующую порцию лука. Таким способом обжарьте весь лук. Во время обжаривания используйте шумовку для извлечения лука из масла (подробнее о шумовке будет написано ниже).

Гастроемкости с луком оставьте на несколько дней сушиться, после чего переложите в контейнеры для хранения.

Оставшееся масло не выливайте, а перелейте в тару и используйте для последующего обжаривания лука.

Вы приготовили отличную посыпку, которую можно использовать не только для вока, но и в других блюдах паназиатской кухни.



Жареный лук для посыпки вок-блюд

Процесс приготовления вок-блюد

В этой главе вы познакомитесь с технологиями обжаривания ингредиентов и основным алгоритмом приготовления вок-блюд.

Рекомендуемый мною вес для каждого наименования на одну порцию вок-блюда:

Лапша или рис – 150–170 гр

Стандартная овощная база (болгарский перец, красный лук, пекинская капуста) – 60 гр (по 20 гр каждого вида овоща)

Говядина, курица, утка, свинина (в маринованном виде) – 100 гр

Лосось – 70 гр

Креветки – 70 гр

Морепродукты (креветки, осьминоги, кальмары, мидии) – 60–70 гр (по 15–17 гр каждого вида морепродуктов)

Каждый ингредиент дополнительного топпинга – 30 гр

Соусы – по вкусу (точный граммаж определить на отработках)

Вес посыпки на одно блюдо я рекомендую сделать фиксированным: кунжут – 1/3 ч.л., кинза – 1 ст.л. с горкой, жареный арахис – 1 ст.л. без горки, кокосовая стружка – 1/4 ч.л., зеленый лук – 1 ч.л., жареный лук – 1 ст.л.

Одна посыпка по умолчанию входит в стоимость конструктора, а если гость пожелает выбрать дополнительную посыпку, то ее необходимо уже оплатить как отдельный компонент вок-конструктора.

Обжаривание мяса

Многие вок-лапшичные и кафе паназиатской кухни обжаривают мясо непосредственно в вок-сковороде, а затем туда же добавляют овощи, продолжая “обжаривать” их вместе с мясом, а после закидывают лапшу или рис, поливая все соусом.

Этот вариант неплох, однако я обжариваю мясо в специальной емкости, наполненной маслом. Такой способ обжаривания получил название *дип-фрай* или *глубокое обжаривание*.

Глубокое обжаривание – это отличный способ моментального покрытия корочкой конкретного продукта, чтобы максимально сохранить его сочность. При соблюдении определенных условий, включая полное погружение продукта в масло, вы добьетесь получения сочного продукта с хрустящей корочкой. Идеальная температура для этой цели варьируется от 160 до 180°C.

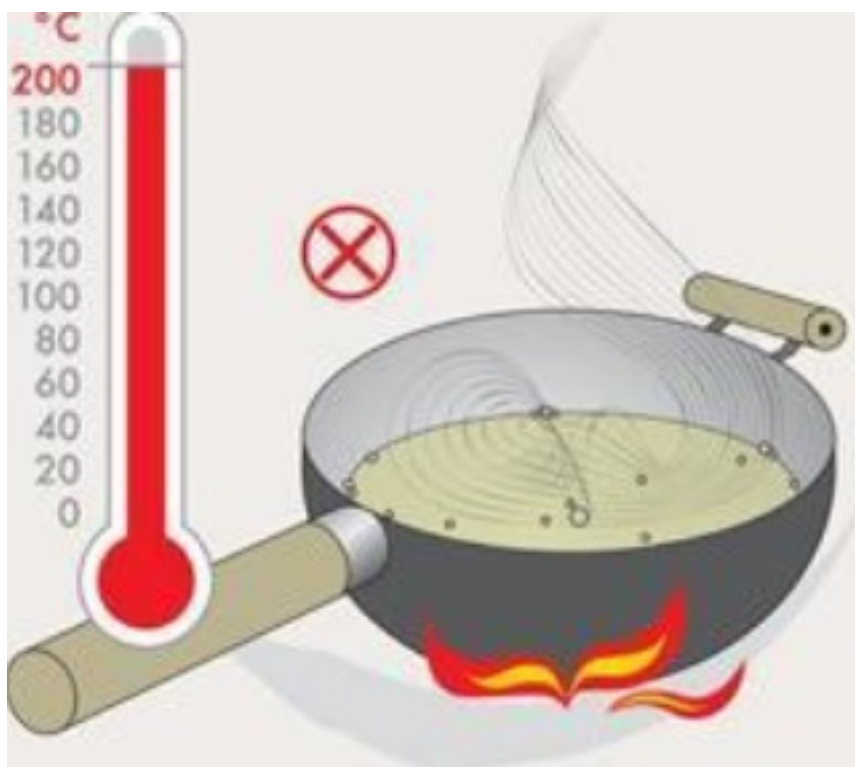
Основные правила глубокого обжаривания:

- Используйте толстостенную кастрюлю или вок-сковороду, тем самым вы исключите слишком сильный нагрев масла, а, следовательно, у вас меньше шансов его перекалить или сжечь ингредиент.

- Никогда не заполняйте маслом тару для обжаривания более чем наполовину.

- Разогревайте масло постепенно на среднем огне. Никогда не делайте этого на сильном огне. Если поток заказов большой, лучше поддерживайте постоянную температуру масла в пределах 100–120°C. Таким образом, при выходе нового заказа, вы наберете нужную температуру всего за несколько минут. Для определения температуры можете использовать кулинарный градусник, он же термометр.

- Никогда не позволяйте маслу испускать дымок и подниматься выше 190–200°C. Если это произошло, выключите масло и дайте ему остыть в течение десяти минут. Однако, я все же не рекомендую дальше работать с таким маслом. Его нужно слить, и налить новую порцию.



– Если вы не уверены, что масло разогрелось до нужной температуры, то окуните кончик ложки, которой вы только что перемешивали маринованное мясо в контейнере. Если остатки маринада на ложке начинают активно пузыриться, значит, пора перейти к обжарке мяса. Если же вы не наблюдаете никаких пузырьков или они слабо выраженные, дайте маслу нагреться до нужной температуры. Зачастую вместо ложки используют деревянные бамбуковые палочки, чтобы определить готовность масла.



Поскольку мясо для вок-блюд рекомендуется заранее мариновать, этот метод мне нравится намного больше, чем просто обжаривание в небольшом количестве масла. Причина кроется в том, что маринованное мясо при обычной обжарке в воке в большинстве случаев начнет прилипать и терять долю своего маринада, а, следовательно, корочку и сочность. Помимо этого, если к мясу добавить овощи, то присутствие его не позволит идеально обжарить овощи. В этом случае вы рискуете либо пережарить мясо, либо потушить, а не обжарить, овощи.

Для обжаривания мяса купите отдельную кастрюлю или вок-сковороду, которая будет использована исключительно для этих целей. Оптимальный объем такой тары составляет 5 литров.

Для маринования говядины, курицы, утки и свинины я использую классический китайский маринад, состоящий из соевого соуса, яичного желтка, картофельного крахмала и холодной воды. Соевый соус придает мясу характерный приятный вкус и в тоже время размягчает его. Яичный желток наряду с крахмалом создаст корочку, которая в процессе обжаривания сохранит сочность мясу. Хотя белок в некоторых регионах Китая используют при мариновании мяса, я все же категорически не советую этого делать, поскольку в раскаленном масле он быстро сгорит. Для метода дип-фрай белок не используют, однако если мясо обжаривается в небольшом количестве масла, его присутствие в маринаде допустимо.

На 900 грамм каждого вида мяса нам потребуется:

Соевый соус Атоу – 45 мл

Яичный желток – 4 шт

Картофельный крахмал – 80 гр

Холодная вода – 80 гр

Это условный рецепт маринада и в процессе работы вы уже сами будете корректировать пропорции к каждому виду мяса.

Как я уже писал, после зачистки и обработки все мясо закладывается по 900 гр в прямоугольный пластиковый контейнер 1000 мл и замораживается. По мере необходимости следует выкладывать из морозильника нужное количество контейнеров с мясом и оставлять его размораживаться в габаритности GN 1/1-100.

Как только мясо полностью разморожено необходимо слить из каждого контейнера всю жидкость, накопившуюся при разморозке. Лишняя жидкость нам ни к чему. Далее выложите все мясо в специальную тару для маринования и добавьте все ингредиенты маринада. Тщательно перемешайте и погрузите мясо в маринад: весь крахмал должен раствориться в воде, а маринад обволакивать мясо.

Мясу необходимо промариноваться хотя бы пару часов, а то и больше. После маринования, распределите все мясо в прямоугольных пластиковых контейнерах объемом 200 мл по 100 грамм, и поместите на хранение в холодильник. С этого момента мясо готово к использованию.

Как только выходит заказ, вы вынимаете порцию мяса из холодильника и относите на станцию обжарки. Перед обжариванием обязательно перемешайте мясо с помощью ложки или бамбуковых палочек, чтобы собрать весь маринад, накопившийся на стенках и дне контейнера. Именно этой ложкой или бамбуковыми палочками вы и будете проверять готовность масла перед глубоким обжариванием.

В начале смены вы даже можете заранее положить на станции обжарки ложку, которой и будете перемешивать мясо, чтобы каждый раз не тратить время на поиски ложек. Иногда маринад в контейнере может быть настолько густой, что в процессе обжаривания все мясо слипается в один единый кусок вместо того, чтобы готовиться по-отдельности. В этом случае рекомендуется добавить в контейнер с порцией мяса немного воды и тщательно размешать, после чего переходить к процессу глубокого обжаривания.

Процесс глубокого обжаривания очень прост и его успешность зависит от практики. Как только масло в кастрюле или вок-сковороде накалилось до необходимой температуры, переложите мясо из контейнера для хранения в шумовку, и только после этого опустите в раскаленное масло.



Шумовки для обжарки мяса

Даже не вздумайте вываливать мясо сразу в тару с раскаленным маслом, не опустив его сначала в шумовку! Тем самым вы рискуете получить колоссальный ожог, который будет мучить вас долгое время. Соблюдайте технику безопасности!

Итак, продолжим. Чтобы избежать слипания в единый кусок, помешивайте мясо с помощью шумовки в процессе обжарки, разъединяя куски мяса друг от друга. Делайте это аккуратно, иначе и на этом этапе вы также рискуете получить ожог от высокой температуры масла. Как только мясо обжарилось, переложите его в металлическую чашу с основой (лапшой или рисом).

Описать то, как определить готовность мяса, нелегко. Этот момент можно уловить и усвоить только на практике. При высокой температуре масла и небольшой толщины мяса его пережарить очень легко. Помните, что после того, как вы извлечете мясо из масла, оно еще будет продолжать готовиться. Поэтому извлекайте мясо из масла еще до того момента, когда вам покажется, что оно уже готово. Мясо должно быть не только приготовлено, оно должно быть сочным!

Несколько важных советов:

- Идеальное количество масла для обжаривания в таре (кастрюле или вок-сковороде) составляет 2 литра. В этом количестве можно обжаривать до 30 порций мяса – это почти три килограмма маринованного полуфабриката, после чего его следует утилизировать и влить новую порцию масла.

- Обзаведитесь небольшим ситом, которым вы будете очищать масло от различного рода примесей после обжарки очередной порции мяса, таких как кусочки маринада и прочее. Не ленитесь после каждого заказа очищать масло, тем самым вы увеличите его срок эксплуатации.

- У вас всегда должна быть емкость в виде кастрюли или другого металлического инвентаря, куда вы будете сливать использованное масло. Это масло будет остывать в этой емкости, а затем с помощью воронки будет переливаться, например, в пятилитровые пластиковые бутылки от воды, после чего их можно сдавать компаниям по утилизации использованного масла. Помните, что масло запрещается выливать в канализацию и выбрасывать в мусорные контейнеры – его утилизируют специальные компании!

- Старайтесь всегда после слива использованного масла сдавать кастрюлю или сковороду на мойку, и только после этого заливайте новую порцию масла. После каждой эксплуатации тщательно промывайте емкость, насухо вытирайте ее и только после этого заполняйте новой двухлитровой партией масла для обжарки следующих 30 порций мяса.

- Как только масло станет темного цвета и у него появится заметная густая консистенция – это явный признак того, что пора заливать новое масло.

Обжаривание морепродуктов

Обжаривание креветок и остальных морепродуктов в отличие от мяса происходит непосредственно в вок-сковороде методом стир-фрай. Для обжаривания креветок потребуется больше масла, чем для овощей – приблизительно 3–5 столовых ложек. Разогрейте сковороду, налейте в нее масло и дождитесь, пока оно даст небольшой дымок. Если вы работаете на открытом огне, уберите вок-сковороду с огня и только после этого поместите креветки в масло. Это делается для того, чтобы не спровоцировать пламя внутри сковороды. Креветки, как и другие морепродукты, содержат большое количество жидкости, которая в раскаленном масле приводит к воспламенению. Хотя это огненное шоу и завораживает, к сожалению, на морепродукты оно воздействует крайне негативно: они моментально покрываются черным колером снаружи, оставаясь при этом внутри абсолютно сырыми, и выглядят отнюдь непрезентабельно. Поэтому вместо этого я рекомендую разогреть масло до легкого дымка, переложить креветки из контейнера в китайский ковш (при этом строго исключить попадания жидкости из контейнера в ковш), убрать вок-сковороду с огня и только после этого опустить морских обитателей в раскаленное масло. Теперь вы можете обжаривать креветки до золотистого цвета, не боясь пережарить и спалить их. Если масло начало остывать, а креветкам требуется еще некоторое время на приготовление, верните сковороду на огонь, нагрейте масло и снова снимите ее с огня. При обжаривании не забывайте помешивать креветки с помощью китайского ковша, чтобы цвет продукта был равномерным.

Если вы решили обжарить микс морепродуктов, то вначале следует обжаривать креветки, а буквально за 10 секунд до окончания процесса закинуть в сковороду все остальные морепродукты. Креветки обжариваются дольше, чем остальные ингредиенты, и, если вы решите выложить в сковороду все морепродукты разом, к моменту приготовления креветок все остальные продукты будут пережарены, а, следовательно, приобретут консистенцию резины. В случае если вы используете мидии в раковине, их обжаривать не нужно. Они будут готовиться уже на последнем этапе приготовления вок-блюда.

Лосось обжаривается также быстро, как и креветки. В зависимости от плиты и мощности огня вся обжарка проходит от 30 до 90 секунд. Даже если лосось останется в середине слегка сыроватым, он дойдет до готовности на последнем этапе приготовления вок-блюда.

Обжаривание овощей

Обжарка всех овощей происходит в вок-сковороде методом стир-фрай на сильном огне при минимальном добавлении масла. Я обжариваю овощи для вока следующим образом: включаю сильный огонь и разогреваю вок-сковороду до легкого дымка, затем закидываю все овощи одного блюда и сверху добавляю совсем немного масла. Например, обжаривая стандартную овощную базу (болгарский перец, красный лук и пекинская капуста), я добавляю приблизительно чайную ложку масла. Далее я встряхиваю сковороду характерным движением (вперед-назад) и раскладываю ингредиенты по всему дну сковороды при помощи китайского ковшика. Секунд 7-10 я вообще не беспокою овощи, давая им возможность приобрести характерный колер, а затем снова встряхиваю сковороду и раскладываю овощи по дну. Весь процесс обжарки овощей длится примерно 20–60 секунд в зависимости от их количества и мощности огня. Главный признак готовности – это легкий колер на поверхности овощей. Разумеется, следует практиковаться, так как с первого раза получить идеальную обжарку вряд ли получится. Здесь нужна практика и еще раз практика. Перед тем как вы будете чувствовать вок, скорее всего вы не один десяток раз сожжете овощи, и это абсолютно нормально. На своем пути становления вок-поваром старайтесь соблюдать следующее правило: как только в процессе обжарки овощей начинается выделяться белый дымок, означающий, что происходит формирование колера, сосчитайте до трех и встряхните сковороду, перевернув овощи на другую сторону. Каждый раз как заметите белый дым, переворачивайте овощи.

После обжаривания выложите овощи в металлическую чашу с лапшой или рисом.

Сборка и приготовление вок-блюда

Итак, предположим, у вас вышел следующий заказ:

Пшеничная лапша

Говядина

Креветки

Красный лук

Брокколи

Черри

Пикантный соус

Острота (средний уровень)

Кинза

Кунжут

Ваши шаги формирования и приготовления заказа:

1. Достать из холодильника все необходимые ингредиенты: контейнер с пшеничной лапшой, контейнер с овощной базой, контейнер с маринованной говядиной, контейнер с креветками, контейнер с красным луком, контейнер с брокколи, контейнер с черри, контейнер с перечной пастой, контейнер с чесночной пастой. Пикантный соус, как и остальные соусы, у вас всегда находятся возле вок-станции, кунжут с кинзой – на раздаче.

2. Отнести все ингредиенты на станцию сборки, а мясо на станцию обжаривания. Включить огонь под тарой, в которой вы обжариваете мясо методом дип-фрай (глубокое обжаривание).

3. В металлическую чашу выложить лапшу. Поскольку лапша в процессе хранения в холодильнике приобретает характерную форму контейнера, ее следует слегка разровнять руками. Добавить сверху лапши чесночную пасту и необходимый уровень остроты.

4. Установить на весы контейнер с овощной базой (в котором, если вы еще не забыли, находится болгарский перец, красный лук и пекинская капуста) и добавить в него по 30 грамм красного лука и брокколи (заранее бланшированные). Взвесить 30 грамм черри, разрезать их пополам вдоль всего овоща и положить в металлическую чашу с лапшой (не забывайте, что черри и ананас кладутся в лапшу, а не в овощи!!!).

5. Расположить овощной контейнер сверху пшеничной лапши, не затрагивая чесночную пасту и уровень остроты, иначе эти два ингредиента прилипнут ко дну овощного контейнера. Обычно я располагаю такие ингредиенты (как чесночная паста и уровень остроты) с одной стороны лапши, а затем накладываю на них другую сторону лапши, тем самым полностью накрывая пасту лапшой, что не дает им возможности прилипнуть к овощному контейнеру.

6. Сверху овощей расположите контейнер с креветками.

7. Отнесите лапшу, креветки и овощи на вок-станцию.

8. К этому моменту масло для глубокого обжаривания мяса, вероятнее всего, уже нагрелось. Перемешайте мясо при помощи ложки, чтобы собрать весь маринад с контейнера и разделить кусочки говядины друг от друга. Опустите ложку в масло, чтобы убедиться в его готовности для обжаривания. Переложите мясо в шумовку и только после этого опустите в раскаленное масло. Обжарьте мясо при постоянном помешивании шумовкой, не давая ему склеиваться между собой. Переложите обжаренное мясо в металлическую чашу для готового мяса или сразу же в чашу с лапшой.

9. Раскалите вок-сковороду и добавьте необходимое количество масла для обжаривания креветок. Переложите креветки в китайский ковш, сливая всю жидкость на рабочую поверх-

ность вок-аппарата, и дождитесь, пока масло не пустит легкий дымок. Уберите сковороду с огня и опустите в раскаленное масло креветки. Обжаривайте при постоянном перемешивании до золотистого цвета, при необходимости возвращая сковороду на несколько секунд на огонь для поддержания необходимой температуры масла. Захватите китайским ковшом креветки из сковороды, при этом оставляя всю жидкость в сковороде – жидкость (масло и вода от креветок) в блюдо класть не надо!

10. Выложите готовые креветки в чашу с лапшой. Вылейте всю жидкость со сковороды в сито, расположенное на вок-печи, или в специальный контейнер для лишней жидкости, и тщательно протрите сковороду тряпкой, а затем верните ее на огонь.

11. Как только сковорода снова нагреется, выложите в нее все ингредиенты из овощного контейнера и добавьте немного масла. Обжаривайте овощи до характерного колера при постоянном движении сковороды, помогая китайским ковшом. Выложите обжаренные овощи в чашу с лапшой и остальными ингредиентами.

12. Верните сковороду на огонь, нагрейте ее, влейте немного куриного бульона и сразу же выложите все ингредиенты из чаши в вок-сковороду, включая обжаренное мясо. Добавьте необходимое количество пикантного соуса и тщательно перемешайте встряхиванием сковороды и китайским ковшом, покрывая каждый ингредиент, включая лапшу, соусом. Если сковорода сильно нагрета, уберите ее с огня, продолжая постоянно перемешивать блюдо при помощи техники “вперед-назад” Снова верните сковороду на огонь и завершите выпаривать всю жидкость. Только после выпаривания выложите все блюдо в чашу, в которой была лапша и прочие ингредиенты (или в коробочку), и подайте блюдо на раздачу.

13. Украсьте блюдо листьями кинзы и кунжутом, а затем подавайте.

Выше я привел примеры возможного заказа. Из-за большого описания, вероятнее всего, вам показалось, что все приготовление блюда занимает большое количество времени. На самом деле это не так! Время на приготовление заказа составит максимум 5 минут. Ваша цель – четко понять алгоритм действия и приготовление вок-конструкторов. Каждый гость индивидуален, и именно поэтому предсказать и описать все варианты заказов просто невозможно. Будьте всегда готовы к любому заказу!



Подобные металлические чаши я использую для сборки вок-блюда. На моей кухне имеются три вида таких чаш: маленькие, средние и большие. Маленькие я использую для наполнения мяса, приготовленного методом глубокого обжаривания; средние чаши я использую для сборки: в чашу высыпая лапшу, а сверху устанавливаю овощную базу, а после обжарки овощи перекладываются к лапше; большие чаши используются для сборки салатов (о них чуть позже), а также для других целей.

Никогда не отдавайте блюдо, если в нем осталось много жидкости. На заключительном этапе приготовления вок-блюда вам необходимо выпарить лишнюю жидкость, оставив только густой соус. Жидкий соус на дне тарелки или коробочки – это большой минус многих заведений по приготовлению вок-блюд. На дне не должно быть жидкости, соусу необходимо придать густую консистенцию, чтобы он остался на поверхности всех ингредиентов блюда, а не на дне тарелки. Именно поэтому всегда выпаривайте лишнюю жидкость!

Также я хотел бы сделать особый акцент на рисе. Предположим, что гость решил заказать не лапшу, а рис. Весь алгоритм остается неизменным до последнего этапа приготовления. Поскольку горячий бульон в вок-сковороде будет воздействовать на рис, в результате чего он превратится в кашу, нам следует это предотвратить. Вместо того чтобы добавлять бульон в нагретую вок-сковороду, напротив, остудите ее, а затем влейте необходимое количество соуса и выложите рис с остальными ингредиентами. Теперь вы можете включить огонь под вок-сковородой и хорошенько ее прогреть. Данная техника не позволит превратить готовый рис в кашу, однако блюдо будет горячим, а соус необходимой для вок-блюд консистенции.

Резюмирую: когда дело касается лапши, вы вливаете в горячую сковороду бульон и выкладываете все ингредиенты; бульон ошпаривает блюдо и нагревает его до нужной температуры. Если же вы используете рис, то влейте в холодную сковороду соус, выложите все ингредиенты, включая рис, и поставьте вок на средний огонь; с помощью китайского ковшика постоянно перемешивайте блюдо до тех пор, пока оно не нагреется, а соус не загустится.

Прогревайте рис на среднем огне при постоянном перемешивании ковшом, это очень важно, иначе велика вероятность его прилипания к стенкам и дну сковороды.

Если необходимо приготовить сразу несколько блюд, тогда вам следует придерживаться следующего алгоритма:

- Выложить из холодильника все необходимые ингредиенты и произвести сборку блюд;
- Обжарить мясо для всех блюд;
- Обжарить овощи и морепродукты для всех блюд;
- По очереди заправить каждое блюдо соусом и подать на раздачу.

Когда вам нужно приготовить сразу 5, 10 или более блюд, необходимо привлекать двух поваров: первый обжаривает мясо методом глубокой обжарки, а второй – стир-фрай (обжаривание овощей и морепродуктов). К тому времени, когда мясо будет обжарено, овощи и морепродукты также будут готовы, значит останется только выложить мясо в определенную чашу, согласно заказам, начать заправлять соусом, и отправлять на раздачу.

Я описал простейший алгоритм приготовления вок-блюд для конструктора. Ваша задача вникнуть и четко понять все нюансы, и после этого ваша работа в качестве вок-повара будет проходить максимально эффективно, и приносить удовольствие.

Готовые вок-блюда



Готовое вок-блюдо с пшеничной лапшой, говядиной, базой овощей, острым соусом и кунжут

Хотя вы можете ограничиться лишь вок-конструктором, я настоятельно рекомендую ввести в меню хотя бы несколько готовых блюд. Я большой противник того, чтобы один конкретный ингредиент входил только в одно блюдо. Продукты, особенно скоропортящиеся, не должны долго храниться в холодильнике, а напротив, постоянно проходить с заказами.

Готовые вок-блюда – отличный способ пропускать такие продукты. Например, если вы используете брокколи в качестве наполнителя для вок-конструктора, добавьте его в готовое блюдо под названием “овощной микс”. Креветки вы можете добавить в различные закуски или суп “том ям”, а морепродукты в салат или суп из морепродуктов. Старайтесь не использовать один и тот же продукт лишь в одном блюде, распределяйте его.

Я советую вам отработать несколько готовых вок-блюд, а за основу каждого взять определенный вид лапши/риса, мяса и морепродуктов, а также соуса. Ниже вы можете ознакомиться с некоторыми из моих готовых вок-блюд, и какие-то из них внести в свое меню.

Мясной микс в пикантном соусе

Данный вок хорошо подходит для людей, желающих плотно перекусить различными мясными ингредиентами. Несмотря на то, что этот вок состоит только из мяса и овощей, любой желающий может дополнительно заказать и добавить в него любой вид лапши или рис.

Говядина – 100 гр

Курица – 100 гр

Утка – 100 гр

Болгарский перец – 20 гр

Красный лук – 20 гр

Пекинская капуста – 20 гр

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Пикантный соус – 45–55 мл

Кунжут для посыпки

1. Первым делом включите огонь под тарой для глубокого обжаривания мяса.
2. Достаньте из холодильника три вида маринованного мяса, овощную базу и чесночную пасту. Пикантный соус у вас находится на вок-станции, а кунжут на раздаче.
3. Говядина и утка обжаривается практически за одинаковое время, поэтому размешайте ложкой маринованную говядину, чтобы собрать со стенок и дна контейнера маринад. Затем повторите тот же процесс с уткой. Переложите утку в контейнер с говядиной, тем самым вы сэкономите время в процессе обжаривания. Тем же способом перемешайте курицу.
4. Поместите контейнер с овощной базой в металлическую чашу.
5. Если к этому времени масло для обжаривания мяса еще не накалилось, обжарьте овощи до легкого колера и выложите их со сковороды в металлическую чашу. Добавьте к обжаренным овощам чесночную пасту.
6. Окуните кончик ложки, которой вы перемешивали мясо, в масло. Если масло начинает активно пузыриться, значит можно приступать к глубокому обжариванию мяса. Выложите в шумовку говядину с уткой и поместите в раскаленное масло. Не допускайте склеивания кусочков мяса: постоянно помешивайте его при помощи шумовки, разбивая склеившиеся кусочки. Как только мясо покроется корочкой, а утиный жир примет характерный жареный вид, выложите все мясо к овощам.
7. Тем же способом обжарьте курицу и выложите ее к остальным ингредиентам блюда.
8. Если вы сомневаетесь в готовности мяса, возьмите самый большой кусочек куриного мяса и сделайте на нем небольшой надрыв. Если мясо имеет белую текстуру, следовательно, оно полностью готово. В случае если в середине куриного кусочка имеется розоватые очертания, необходимо его дожарить. Нет необходимости проверять говядину и утку. Даже если мясо полуготовое, на заключительном этапе приготовления оно дойдет до готовности.
9. Включите огонь под вок-сковородой и дождитесь легкого дымка, после чего влейте бульон и выложите все ингредиенты в сковороду. Если сковорода слишком накалилась, уберите ее с огня, и добавьте нужное количество пикантного соуса. При необходимости верните сковороду на огонь и при интенсивном помешивании выпарите жидкость, получив густую консистенцию соуса на всех ингредиентах. Выложите все блюдо обратно в металлическую чашу и отдайте на раздачу.
10. Выложите вок-блюдо в сервировочную тарелку или в коробочку, посыпьте кунжутом и подавайте.

Овощной микс в пикантном соусе

Овощной микс отлично подойдет для людей, поддерживающих здоровый образ жизни и вегетарианцев. Вы можете корректировать состав ингредиентов по своему усмотрению, однако я делюсь с вами своим любимым рецептом этого вока. Не забывайте, что в большинстве случаев гости, заказывающие подобного рода вок, не приемлют животных компонентов в блюде. По этой причине пикантный соус готовится на воде, а не на бульоне, а также в завершении приготовления блюда добавляйте в вок-сковороду обычную воду, а не бульон.

Болгарский перец – 50 гр
Красный лук – 50 гр
Пекинская капуста – 50 гр
Шампиньоны – 50 гр
Брокколи – 50 гр
Черри – 50 гр
Тофу – 50 гр
Чесночная паста – ¼ ч.л.
Пикантный соус – 40 мл или по вкусу
Кинза для посыпки

1. Возьмите из холодильника контейнеры с болгарским перцем, красным луком, пекинской капустой, шампиньонами, бланшированными брокколи, черри и тофу. За счет отсутствия в блюде мяса и лапши все овощные ингредиенты закладываются в большем количестве, чем в других блюдах, поэтому овощная база нам не потребуется. Также не забудьте вынуть из холодильника чесночную пасту. Пикантный соус уже находится на вок-станции, а кинза на раздаче.

2. Выложите в металлическую чашу все овощи за исключением черри. В чашу, в которую вы обычно выкладываете обжаренное мясо, выложите черри (разрезанное напополам) и сыр тофу, а сверху них – чесночную пасту.

3. Разогрейте вок-сковороду до легкого дымка и выложите в нее овощи, добавив немного растительного масла.

4. Обжарьте овощи до характерного колера, а затем добавьте к овощам черри и тофу вместе с чесночной пастой.

5. Добавьте небольшое количество воды, а затем влейте нужное количество пикантного соуса.

6. Выпаривайте лишнюю жидкость, перемешивая все ингредиенты интенсивными движениями сковороды “вперёд-назад”.

7. Выложите блюдо в металлическую чашу и отдайте на раздачу.

8. Переложить блюдо в сервировочную тарелку или коробочку, посыпать кинзой и подавать.

Морепродукты в устричном соусе карри

Морепродукты отлично гармонируют с устричным соусом и смесью специй карри. Стекло- лапша, листья кинзы и кокосовая стружка в качестве посыпки являются превосходным дополнением к блюду. Оно довольно деликатное, поэтому я не рекомендую добавлять чесноч- ную пасту.

Стеклянная лапша – 150 гр

Болгарский перец – 20 гр

Красный лук – 20 гр

Пекинская капуста – 20 гр

Мидии – 17–20 гр

Кальмары – 17–20 гр

Осьминоги – 17–20 гр

Креветки – 17–20 гр

Устричный соус – 40–45 мл

Карри – ¼ ч.л.

Кинза и кокосовая стружка для посыпки

1. Выложить из холодильника стеклянную лапшу, овощную базу и микс с морепродук- тами. Устричный соус у вас находится на вок-станции, карри на сборочном участке, а кинза с кокосовой стружкой на раздаче.

2. Выложить лапшу в металлическую чашу, расправив ее, добавить порошок карри. Сверху лапши расположить овощную базу и микс из морепродуктов, а затем отнести на вок- станцию.

3. Включить огонь под вок-сковородой и дождаться легкого дымка. Выложить в сковоро- руду овощи, добавить немного растительного масла и обжарить до характерного колера. Выло- жить овощи в металлическую чашу к лапше.

4. Протереть вок-сковороду тряпкой и вернуть на огонь. Влить необходимое количество масла, разогреть до легкого дымка и выложить креветки.

5. Обжарить креветки до полуготовности, а затем добавить кальмары и осьминоги. Про- должать обжаривать буквально 7-10 секунд и при помощи китайского ковш вынуть морепро- дукты из сковороды, оставляя в ней всю жидкость. Если вы используете мидии с раковиной, их обжаривать не надо.

6. Морепродукты выложить в металлическую чашу с лапшой и овощами, а жидкость из вок-сковороды вылить в сито, расположенное на рабочей поверхности вок-аппарата.

7. Протереть сковороду тряпкой и вернуть на огонь. Добавить в сковороду бульон и выло- жить все ингредиенты, включая мидии в раковине. Влить необходимое количество устричного соуса.

8. С помощью китайского ковш аккуратно перемешать все ингредиенты, распределив соус и порошок карри, при этом, не сломав раковину на мидии. Выпарить жидкость, выложить блюдо в металлическую чашу и отдать на раздачу.

9. Переложить блюдо в сервировочную тарелку или коробочку, посыпать кинзой и коко- совой стружкой, и подавать.

Курица в соусе терияки

Это блюдо абсолютно простое, но оно пользуется бешеной популярностью. Оно несет в себе нежные нотки курицы вперемежку с соусом терияки, поэтому чесночную пасту добавлять не следует, чтобы не перебивать особый деликатный вкус блюда.



Курица – 200 гр

Соус Терияки – 120 гр

Рис жасминовый – 150 гр

Кунжут и зеленый лук для посыпки

1. Включите огонь под тарой для глубокого обжаривания мяса.
2. Выложите из холодильника две порции маринованной курицы и порцию риса. Соус терияки находится на вок-станции, кунжут с зеленым луком – на раздаче.
3. Положите контейнер с рисом в микроволновку, слегка приоткрыв крышку.
4. При помощи ложки перемешайте курицу в обоих контейнерах, чтобы собрать со стенок и дна контейнера маринад. Выложите обе порции курицы в шумовку и поместите в раскаленное масло. При постоянном перемешивании, чтобы исключить слипание кусочков, доведите курицу до готовности и выложите в металлическую чашу.
5. Установите самую высокую мощность в микроволновке и включите подогрев на две минуты.

6. Нагрейте вок-сковороду, влейте немного бульона и выложите в него обжаренную курицу. Залейте необходимое количество соуса и доведите его до густой консистенции, выпарив лишнюю жидкость. Выложите курицу в металлическую чашу и отдайте на раздачу.

7. Если вы используете сервировочную тарелку, установите специальное сервировочное кольцо на тарелке и выложите в него горячий рис. Плотнo утрамбуйте его и аккуратно извлеките кольцо. Желательно придать рису какую-либо форму на ваше усмотрение, положитесь на свою фантазию, но не оставляйте рис в таком же положении – обязательно придайте ему форму. Рядом с рисом “разбросайте” кусочки курицы. Посыпьте рис и курицу кунжутом, а зеленым луком посыпьте только курицу, и подавайте.

8. Если же вы используете коробочку для вок-блюд, поместите на дно горячий рис, а сверху выложите кусочки курицы. Посыпьте кунжутом и зеленым луком, а затем подавайте.



Сервировочное кольцо

Говядина в остром соусе

Это еще один из вариантов готовых вок-блюد. Я приведу лишь вес каждого ингредиента, а алгоритм приготовления, я уверен, вы уже поняли.

Говядина – 100 гр

Пшеничная лапша – 150 гр

Болгарский перец – 20 гр

Красный лук – 20 гр

Пекинская капуста – 20 гр

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Острый соус – 100 мл

Арахис для посыпки – 1 ч.л.

Утка в соусе свит чили

Еще один вариант готового вок-блюда. За основу взяты утка, яичная лапша и соус свит чили – идеальный подбор ингредиентов.

Утка – 100 гр

Яичная лапша – 150 гр

Болгарский перец – 20 гр

Красный лук – 20 гр

Пекинская капуста – 20 гр

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Соус свит чили – 100 мл

Кунжут и жареный лук для посыпки

Свинина в кисло-сладком соусе

Свинина и кисло-сладкий соус хорошо дополняют и подчеркивают друг друга. Этот вок готовится по тому же алгоритму, как и другие. Помните, что ананас заранее не обжаривается, а закладывается в блюдо на последнем этапе приготовления, уже вместе с лапшой. Если вы решите внести в свое меню это блюдо без добавления лапши, тогда я рекомендую вам увеличить количество свинины, овощей и ананаса ровно в два раза.

Свинина – 100 гр

Гречневая лапша – 150 гр

Красный лук – 20 гр

Болгарский перец – 20 гр

Ананас консервированный – 20 гр

Кисло-сладкий соус – 80 мл

Кунжут и зеленый лук для посыпки

Креветки в кисло-остром соусе (в соусе том ям)

Я надеюсь, что вы выбрали идеальные пропорции ингредиентов для кисло-острого соуса, и теперь настало время опробовать его на блюде. Кисло-острый баланс хорошо зарекомендовал себя в блюдах с морепродуктами, в особенности с креветками. Ниже я предлагаю вам свой набор ингредиентов для готового вок-блюда, а вы можете его корректировать по своим предпочтениям. Весь алгоритм приготовления остается прежним.

Креветки – 100 гр

Рисовая лапша – 150 гр

Красный лук – 20 гр

Черри – 20 гр

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Кисло-острый соус – по вкусу

Листья кинзы для посытки

Пад тай с креветками

Пожалуй, пад тай является самым популярным тайским уличным блюдом. Его готовят не только в заведениях общественного питания Таиланда, но и по всему миру. Ниже я предлагаю вам мой вариант приготовления этого потрясающего блюда. Рекомендую вам закрепить за основу классический вариант пад тай с легкими острыми нотками, однако, если гость пожелает его более жгучий вариант, вы всегда можете увеличить количество перечной пасты. Касательно соуса, вы вправе использовать уже готовый соус пад тай или же разработать свой вариант (что я вам и рекомендую). Тамариндовая паста, входящая в состав соуса, сейчас доступна на рынке, и вы можете использовать пасту компании производителя Aroy-D.

Рисовая лапша – 150 гр

Лук красный, нарезанный перьями – 30 гр

Креветки – 100 гр

Яйцо – 1 шт

Тофу, заранее обжаренный во фритюре или вок-сковороде – 70 гр

Перечная паста – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Соус Пад Тай – по вкусу

Ростки бобов – 30 гр

Зеленый лук, нарезанный брусочками, белая часть – 6 шт

Арахис и зеленый лук для посыпки

Дольки лайма для украшения

Соус Пад Тай (приблизительные пропорции):

Сахар – 1 ст.л.

Устричный соус – 1 $\frac{1}{2}$ ст.л.

Рыбный соус – 1 ст.л.

Тамариндовая паста (соус) – 2 ст.л.

Вода – 100 гр

1. Разогреть в вок-сковороде растительное масло до легкого дымка и погрузить в него красный лук. Обжаривать в течение 10 секунд.

2. Добавить креветки и продолжать обжаривать в течение еще одной минуты. Вынуть креветки и лук из вока, и отложить в сторону.

3. Добавить в вок яйцо, разбить желток и обжаривать в течение 20–30 секунд без перемешивания, после чего перемешать и распределить по всему дну сковороды. Добавить тофу и перечную пасту. Обжаривать в течение одной минуты, постоянно перемешивая. Добавить рисовую лапшу.

4. Обжаривать содержимое сковороды еще одну минуту, после чего влить соус пад тай. Продолжать готовить до тех пор, пока соус не впитается в блюдо. Вернуть креветки с луком в сковороду.

5. Добавить 20 грамм ростков бобов и половину зеленого лука, оставив немного для подачи. Готовить, постоянно перемешивая, в течение 30 секунд. Попробовать лапшу и при необходимости довести до вкуса.

6. Подавать, посыпав жареным дробленым арахисом, свежим зеленым луком и оставшейся частью ростков бобов (заранее обдать ростки кипятком). Украсить двумя дольками лайма.

Жаркое в азиатском стиле

Это один из тех редких вариантов вок-блюдов, когда мясо желательно обжаривать непосредственно в самой вок-сковороде, а не по методу глубокого обжаривания, для придания ему характерных ароматов вока – отсюда и название блюда – жаркое. Вместо пикантного соуса к этому блюду подойдет азиатский соус барбекю.

Говядина – 200 гр

Красный лук – 40 гр

Болгарский перец – 40 гр

Пекинская капуста – 40 гр

Шиитаке – 60 гр

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Пикантный соус – 50–60 гр

Жареный лук для посыпки

1. Выложите из холодильника две порции маринованной говядины, две порции овощной базы, контейнер с грибами шиитаке и чесночную пасту.
2. Соедините все овощи из двух баз в одну и добавьте к ним грибы шиитаке. Также соедините все мясо из двух контейнеров в один, предварительно тщательно перемешав его.
3. Разогреть вок-сковороду на сильном огне и влить в нее масло, приблизительно столько же, сколько вы используете для обжаривания креветок. Выложите все мясо в китайский ковш, а уже из него в раскаленное масло. Распределите мясо по всему дну сковороды и через несколько секунд перемешайте его. Обжаривайте в течение 10–15 секунд до легкого колера, а затем выложите мясо в металлическую чашу, добавив на мясо чесночную пасту.
4. Обжарить овощи до характерного колера.
5. Влить в вок бульон и добавить мясо вместе с пикантным соусом. Тщательно перемешать и выпарить лишнюю жидкость.
6. Выложить вок в металлическую чашу и отдать на раздачу.
7. Переложить в сервировочную тарелку или коробочку, посыпать жареным луком и подавать.

Дополнительные блюда для вашего меню

Конечно, для меню службы доставки паназиатской кухни, корнера на фуд-корте или небольшого кафе-лапшичной вышеописанных готовых блюд и вок-конструктора вполне достаточно, однако для увеличения продаж и разнообразия я крайне рекомендую вам внести в свое меню также и дополнительные блюда: салаты, супы и закуски. Далее я поделюсь с вами несколькими рецептами подобных блюд, которые популярны среди гостей и успешно продаются совместно с воками.

Салаты

Салат цезарь в азиатском стиле

Существует огромное множество рецептов этого известнейшего на весь мир салата, и большинство поваров, также как и гурманов, уже и не помнят его оригинального рецепта. Так почему же не придать этому салату азиатские ноты, добавив традиционные для этой кулинарной культуры ингредиенты?!



Пекинская капуста (только листовая часть) – 20 гр

Лолла Росса – 20 гр

Айсберг – 60 гр

Черри – 3 шт

Перепелиное яйцо – 2 шт

Красный лук и кунжут для посыпки

Куриное филе – 75 гр

Заправка для салата – 40 гр

Маринад для курицы (на 6 порций – 450 гр):

Соевый соус Kikkoman – 30 гр

Мед – 24 гр

Имбирь – 18 гр

Чеснок – 15 гр

Перец чили – 9 гр

Панировка для курицы:

Сухари Панко
Темпурная мука

Заправка для салата:

Майонез – 200 гр

Тайская чили паста – 20 гр

Соевый соус Атоу – 10 гр

Стебли кинзы – 10 гр

Чеснок – 6 гр

Лимонный сок концентрированный – 5 гр

Курицу удобнее мариновать несколькими порциями, а не по-отдельности, чтобы все компоненты маринада обволакивали мясо. Поэтому маринуйте заготовку, например, сразу на шесть порций.

Для этого салата старайтесь выбирать куриное филе среднего размера. На одну порцию следует закладывать кусочек куриной грудки в пределах 70–80 гр. Очистите куриное филе и поместите его на весы. Идеальный вес филе составляет около 200 гр. Положите филе на доску и при помощи острого ножа поделите его вдоль на две части. У вас должно получиться два практически одинаковых по весу кусочка. Ваша задача получить кусочки по 70–80 гр каждый. Срежьте лишнее мясо с каждого кусочка: это куриное мясо отправляйте на заготовки для вок-блюдов. Теперь у вас получилось два кусочка по 70–80 гр каждый для салата. При необходимости добейтесь равномерной толщины, отбив нужный участок кусочка. Ваша задача подготовить 30 порций по 75 гр каждая (средний вес). Поместите по шесть порций в прямоугольный пластиковый контейнер 1000 мл и положите их в морозильник. По мере расхода заготовок вынимайте из морозильника по одному контейнеру, размораживайте его и маринуйте по рецепту, который вы найдете ниже.

После разморозки следует слить из контейнера всю лишнюю жидкость, а затем приступить к маринованию. Чеснок раздавите плоской стороной ножа, имбирь (неочищенный) нарежьте на тонкие слайсы, а на стручке чили сделайте небольшие надрезы. Выложите в контейнер с шестью порциями курицы (450 грамм) необходимое для этого веса количество каждого ингредиента маринада. Полностью покройте все кусочки курицы маринадом, закройте крышкой и поместите на хранение в холодильник. С этого момента срок хранения полуфабриката составляет 48 часов. Несколько раз в день перемешивайте содержимое контейнера, собирая весь маринад со дна и стенок контейнера на курицу.

Для приготовления соуса необходимо в металлической чаше смешать майонез, тайскую чили пасту, соевый соус атоу и концентрированный лимонный сок. Добавить мелко нарезанные стебли кинзы и выдавленный через чеснокодавку чеснок. Желательно готовить соус на 5–6 порций салата. Большое количество соуса не желательно готовить: намного лучше по мере его проходимости каждый раз делать свежий на несколько порций.

Все остальные заготовки должны храниться в холодильнике холодного цеха. Листья пекинской капусты, айсберг и лолла росса нарываються на кусочки размером в спичечный коробок в момент приготовления заказа. Красный лук нарезается тонкими перьями и тоже хранится в холодильнике в качестве заготовки. Черри и перепелиные яйца нарезаются пополам.

Всегда держите в заготовке несколько порций сваренных перепелиных яиц. Варятся они следующим образом: в сотейник помещаются яйца и заливаются холодной водой. Далее следует добавить в воду немного соли, чтобы при варке предотвратить потрескивание скорлупы. Сотейник ставится на огонь и доводится до кипения. Огонь уменьшается и яйца продолжают вариться в течение 2–3 минут. Вода сливается, яйца помещаются в холодную воду, после чего

протираются насухо и перекладываются в контейнер для хранения (например, круглый пластиковый контейнер 500 мл).

Итак, как только выходит заказа на салат, следует выставить температуру фритюра на 170°C. Возле фритюра у вас всегда должна находиться гастроемкость (я использую GN ¼-65), наполненная сухарями панко, а в холодильнике холодного цеха должен храниться небольшой контейнер с разведенным кляром. Для этого необходимо развести темпурную муку в очень холодной воде в соотношении 1:1. При помощи небольшого венчика тщательно размешать кляр, чтобы исключить любые комки, и получить однородную консистенцию. Разведенный кляр и сухари панко всегда должны быть на своих местах, поскольку они будут использоваться и в других блюдах. Если разведенный кляр покажется вам слишком жидким (в зависимости от производителя темпурной муки консистенция может отличаться), добавьте немного муки, а если слишком густой – добавьте немного холодной воды.

Пока фритюр нагревается, выложите одну порцию куриного филе (70–80 грамм) в кляр и полностью погрузите в него куриное мясо. Извлеките курицу и позвольте стечь лишнему кляру, а затем выложите куриное филе в сухари панко и полностью покройте ими. Слегка встряхните запанированную курицу, чтобы удалить излишки сухарей, но помните, что курица должна быть полностью покрыта сухарями. Выложите курицу на решетку для фритюра. Если он нагрелся до нужной температуры, опустите решетку в масло и оставьте курицу обжариваться.

В это время в металлическую чашу поместите три вида зелени вместе с нарезанными пополам черри. Добавьте нужное количество соуса и тщательно перемешайте. Выложите все ингредиенты посередине сервировочной тарелки, а по бокам расположите нарезанные пополам перепелиные яйца.

Если курица приобрела темно-золотистый цвет, поднимите решетку и закрепите ее на кронштейнах фритюра. Позвольте курице дойти до готовности в течение одной минуты. Расположите жареную курицу на разделочной доске и под углом в сорок пять градусов нарежьте ее на 5–6 кусочков. Разложите нарезанные кусочки вместе на одном из краев сервировочной тарелки, а затем отдайте на раздачу.

На раздаче блюдо завершается посыпкой тонко нарезанными перьями красного лука и кунжута, а затем подается.

Если вы используете тару на вынос, то расположите все ингредиенты так же, как, если бы отдавали блюдо на сервировочной тарелке.

Салат с рукколой и креветками на воке

Эта еще одна модификация популярного во всем мире салата с рукколой и креветками со вкусами Юго-Восточной Азии.

Руккола – 30 гр

Черри – 3 шт

Огурцы, слайсы – 30 гр (5 шт)

Креветки – 5 шт

Чесночная паста – ¼ ч.л.

Кисло-острый соус – 20 гр



Разогреть вок-сковороду и влить немного растительного масла. Как только масло даст легкий дымок, погрузить креветки в китайский ковш, а из него опустить в масло. Обжарить креветки до полуготовности, после чего добавить соус. Продолжать готовить в течение десяти секунд, добавить чесночную пасту, тщательно перемешать и выложить в металлическую чашу, после чего отдать на холодный цех.

По центру сервировочной тарелки расположить рукколу. По краям тарелки разложить порезанные пополам черри и огурцы, нарезанные на длинные слайсы с помощью овощерезки и закрученные в спираль.

Хаотично разбросать только что обжаренные на воке креветки и подавать.

Если вы используете тару на вынос, то сервируйте все ингредиенты точно так же, как и в сервировочной тарелке.

По вашему желанию вы можете добавить сыр пармезан, нарезанный слайсами.

Салат с цитрусовой заправкой и жареным тофу

Этот свежий микс из салатных листьев, заправленных легкой кисло-сладкой цитрусовой заправкой, идеально подходит для людей, придерживающихся здорового образа жизни. Жареный сыр тофу является замечательным дополнением для салата.

Шпинат – 30 гр

Айсберг – 60 гр

Лолла Росса – 30 гр

Черри – 3 шт

Огурцы, слайсы – 30 гр (5 шт)

Тофу – 6 шт (каждый по 10 грамм)

Красный лук и кунжут для посыпки

Цитрусовая заправка – 20 гр

Цитрусовая заправка:

Рисовый уксус Мицукан – 100 гр

Сахар – 100 гр

Лимон – 15 гр

Апельсин – 15 гр



Для приготовления цитрусовой заправки влейте в сотейник мицукан и засыпьте сахар. Порежьте апельсин и лимон на тонкие дольки, и выложите в сотейник. На среднем огне доведите до кипения при постоянном помешивании. Как только весь сахар растворится, уберите с огня и остудите. Перелить в контейнер для хранения и поставить настаиваться в холодильник на трое суток, после чего процедить и использовать по назначению.

Для панировки тофу возьмите шесть кусочков по 10 грамм каждый и промокните бумажным полотенцем. Выложите тофу в приготовленный заранее кляр, а затем перенесите в тару с сухарями панко и полностью покройте ими тофу. В таком виде вы можете хранить панированный сыр тофу в течение двух суток. Желательно иметь в заготовках 3–4 порции для этого салата. Удобнее всего вылавливать тофу из кляра при помощи вилки. Далее закидывайте его в контейнер с панировочными сухарями панко и руками обваливайте в них. После этого опять же руками сформируйте идеальный квадрат, и панировочный тофу готов!

Итак, для приготовления салата поместите тофу во фритюр, разогретый до 170–175°C, и обжарьте до темно-золотистого цвета.

В металлическую чашу поместите целые листики шпината, а также айсберг и лолла росса, порванные на кусочки размером со спичечный коробок. Добавьте порезанные на две части черри и влейте необходимое количество заправки. Тщательно перемешайте и выложите по центру сервировочной тарелки. Хаотично разбросайте жареный тофу по тарелке, а огурцы,

нарезанные на слайсы и скрученные в спираль, расположите по краям, после чего отдайте на раздачу.

На раздаче декорируйте тонко нарезанными перьями красного лука и кунжута, а затем подавайте.

Если вы используете тару на вынос, то сервируйте все ингредиенты точно так же, как и в сервировочной тарелке.

Тайский салат из морепродуктов

Это один из самых популярных салатов в Таиланде, соединяющий в себе баланс четырех вкусов: соленого, острого, сладкого и кислого. Точные пропорции заправки салата я не пишу, поскольку ингредиенты могут быть разные по вкусу. Ваша цель – добиться баланс вкусов самостоятельно! По вашему желанию можете внести в этот салат стеклянную лапшу.

Мидии – 20 гр

Креветки – 20 гр

Кальмары – 20 гр

Осьминоги – 20 гр

Черри – 4 шт

Огурцы – 60 гр

Лук красный – 10 гр

Кинза и зеленый лук для посыпки

Заправка – по вкусу

Заправка:

Чесночная паста – по вкусу

Концентрированный лимонный сок – по вкусу

Рыбный соус – по вкусу

Тайская чили паста – по вкусу

Сахарный сироп – по вкусу

Для приготовления заправки, налейте в сотейник 200 мл воды и добавьте 45 гр сахара, а затем поставьте на огонь. После закипания уваривайте на 30 %. Снимите с огня и остудите. Добавьте в сотейник все остальные ингредиенты, чтобы получить идеальный баланс четырех вкусов и легкую чесночную нотку. Эту заправку, как и все остальные, необходимо готовить заранее и всегда держать в запасе в холодильнике на несколько порций салата.

Как только выходит заказ, следует влить воду в сотейник и поставить на сильный огонь, предварительно слегка посолив ее.

Черри нарезать на две части, огурцы – на толстые полукольца, а красный лук – перьями.

Как только вода в сотейнике закипит, выложите в него одну порцию микса морепродуктов и варите в течение 2–3 минут, а после снимите с огня и закиньте на пару минут в очень холодную воду.

Выложите в металлическую чашу охлажденные морепродукты, черри, огурцы и красный лук. Добавьте необходимое количество заправки, тщательно перемешайте и выложите в сервировочную тарелку, после чего отдайте на раздачу. Украсьте салат листиками кинзы и перьями зеленого лука, и подавайте.

Если вы используете тару на вынос, то сервируйте все ингредиенты точно так же как и в сервировочной тарелке.

Азиатский салат из телятины под имбирным соусом

Теплые салаты популярны во многих кулинарных культурах, и паназиатская кухня – не исключение. Предлагаю вам рецепт одного из самых моих любимых теплых салатов с азиатским колоритом.



Шпинат – 30 гр
Лолла росса – 30 гр
Айсберг – 60 гр
Черри – 3 шт
Перепелиные яйца – 2 шт
Имбирный соус – 50 гр
Говядина маринованная – 100 гр

Имбирный соус:
Винный уксус белый – 47 гр
Соевый соус Атоу – 30 гр
Имбирь неочищенный – 30 гр
Чеснок – 15 гр
Растительное масло – 50 гр
Оливковое масло – 50 гр
Сахар – 70 гр

Для приготовления имбирного соуса нарежьте неочищенный имбирь на небольшие кусочки, а чеснок раздавите плоской стороной ножа. Поместите все ингредиенты в стационарный миксер и превратите в однородную консистенцию. Перелейте в соусничку и храните в холодильнике до десяти дней.

Возьмите из холодильника одну порцию маринованной говядины и при помощи ложки размешайте мясо, собрав весь маринад со дна и стенок контейнера. Включите огонь под вок-сковородой и добавьте немного растительного масла. Как только масло даст легкий дымок, опустите все мясо в китайский ковш, а затем в раскаленное масло. Распределите мясо по дну

сковороды для равномерного обжаривания. Перемешайте обжаренное мясо и влейте необходимое количество соуса. Снова перемешайте и выложите говядину вместе с соусом в металлическую чашу.

Разложите говядину вместе с соусом по центру сервировочной тарелки. Сверху положите все три вида салата. По бокам тарелки разложите порезанные пополам черри и перепелиные яйца, после чего отдайте на раздачу.

Если вы используете тару на вынос, то сервируйте все ингредиенты точно так же как и в сервировочной тарелке.

По вашему желанию вы можете расположить мясо не в самом низу, а на миксе салатов, как показано на фото.

Китайский острый салат из свежих овощей

Свежие овощи с пикантной жгучей ноткой и традиционной китайской заправкой – идеальное дополнение к горячему воку.

Огурец – 100 гр

Помидор – 100 гр

Болгарский перец – 40 гр

Красный лук – 10 гр

Перец чили или перечная паста – 3 гр

Листья кинзы и кунжут для посыпки

Рисовый уксус Мицукан – 1 ч. л.

Соевый соус Атоу – 2 ст.л.

Кунжутное масло – ½ ч.л.

Огурец порезать пополам вдоль всего овоща, а каждую половинку еще на две части. Каждую четвертинку огурца порезать под углом 45 градусов на брусочки длиной 5 см.

Помидор разрезать на две части и извлечь сердцевину. Каждую половину разрезать на несколько одинаковых долек, а каждую дольку порезать пополам под углом.

Болгарский перец нарезать тонкой соломкой. Красный лук нарезать тонкими перьями. Если используете перец чили, нарезать его на тонкие кольца.

Поместить все овощи в металлическую чашу и залить все жидкие ингредиенты. Тщательно перемешать и отдать на раздачу.

Выложить салат на сервировочную тарелку, добавить немного кунжута и листья кинзы, а затем подавать.

Если вы используете тару на вынос, то сервируйте все ингредиенты точно так же как и в сервировочной тарелке.

Супы



Мисо суп с семгой, том ям и рамен

Том ям с креветками

Этот суп – олицетворение тайской кухни за пределами самого Таиланда. В любой точке мира вы сможете отыскать заведение, в котором подают данное блюдо. Разумеется, у каждого повара имеется свой собственный наработанный рецепт этого кисло-острого супа, и со своей технологией его приготовления я вас и познакомлю.

Куриный бульон – 300 мл
Том ям паста – 20 гр
Тайская чили паста – 5–8 гр
Рыбный соус – 8–10 мл
Кокосовое молоко – 10 мл
Шампиньоны – 30 гр
Креветки – 3 шт
Черри – 1 шт
Лайм – 1 слайс (тонкая долька)
Листья кинзы – для посыпки
Красный лук – для посыпки

Для приготовления этого супа у вас всегда на плите должна стоять кастрюля с горячим куриным бульоном, об этом я уже писал выше.

Поставьте сотейник на огонь и добавьте немного растительного масла. Хотя во многих заведениях панзиатской кухни креветки закидывают уже в кипящий бульон, я же в свою очередь хочу максимально ароматизировать масло креветками, после чего оно отдаст его бульону, а значит и всему блюду.

Поэтому, как только масло раскалилось, выложите в него порезанные на две части креветки (вдоль всего брюшка) и обжарьте их при постоянном помешивании.

Далее добавьте дольки шампиньонов и продолжайте помешивать.

Практически сразу выложите в сотейник *том ям пасту* и тоже обжарьте ее в масле, чтобы максимально раскрыть все ее вкусы и ароматы, а затем влейте горячий куриный бульон.

Пока бульон доходит до кипения, добавьте в него *тайскую чили пасту* и *рыбный соус*.

Как только бульон закипит, снимите пробу и при необходимости добавьте нужную приправу, а затем отдайте на раздачу.

Перелейте суп в сервировочную тарелку, добавьте порезанные на две части черри, тонко нарезанную дольку лайма, а затем украсьте блюдо нарезанными перьями красного лука и листиками кинзы.

Если вы используете тару на вынос – супницу, то сервируйте суп точно так же, как и в сервировочной тарелке.

В свое меню вы можете внести два вида *том ям*: классический и с добавлением кокосового молока. Кокосовое молоко снижает степень остроты и смягчает перечные ноты, делая их пикантными.

Рамен с курицей

Думаю, нет необходимости описывать данное блюдо, поскольку о нем слышаны даже те, кто далек от азиатской кухни. Вариаций этого супа существует много и помимо Японии он особо популярен в Китае и Южной Корее. За основу мы возьмем куриный бульон, а в качестве основного ингредиента – лапшу южнокорейской продуктовой компании «Ottogi» Jin Ramen. Советую использовать лапшу средней остроты (Mild). Мне встречались повара, которые полагали, что в этом супе используется бульон по сложной технологии приготовления. Да, действительно японские виды бульонов готовятся в несколько этапов, но в основном их подают в специализированных заведениях – так называемых раменных. Я же в своем меню использую более упрощенную версию блюда, но не менее вкусную! Ниже я поделюсь с вами своим вариантом рамена, который пользуется популярностью у гостей в заведении, где я работаю.

Куриный бульон – 550 мл

Приправа для рамена – 6 гр
Мясная мука Дашида – 10 гр
Усилитель вкуса (кристаллики) – 4–6 гр
Лапша рамен – ½ пачки
Курица маринованная – 50 гр
Пикантный соус – 10 гр
Шиитаке – 30 гр
Перепелиное яйцо – 1 шт
Соль – по вкусу
Зеленый лук – для посыпки

Как только вышел заказ, первым делом вам следует налить в сотейник 550 мл куриного бульона и поставить его на огонь.

На одну порцию рамена я использую половину лапши из пачки. Для удобства вы можете заранее поломать лапшу на две части и поместить ее в пластиковый прямоугольный контейнер: такой же, который вы используете для хранения овощей для топпинга вок-блюд. Неплохо держать сразу 6–8 порций лапши.

Итак, как только бульон закипел, закиньте в него лапшу.

Пока лапша варится, выложите из холодильника порцию маринованной курицы. На одну порцию рамена я использую ровно половину маринованной курицы – 50 гр.

На плите разогрейте обычную сковороду и добавьте немного растительного масла. Выложите 50 грамм курицы и обжарьте ее до готовности. В самом конце добавьте 10 гр *пикантного соуса*, чтобы придать курице утонченный вкус. Снимите сковороду с огня и отдайте на раздачу.

К лапше добавьте грибы шиитаке, порезанные на две части.

В каждой упаковке лапши находятся два пакетика: с острой приправой и сушеными овощами. Сушеные овощи я не использую, поэтому можете их утилизировать или пропустить на стафф. А вот острую приправу мы будем использовать. В одном пакетике приблизительно 12 грамм приправы. В одну порцию *рамена* я закладываю половину всего объема – 6 гр. Опять же для удобства, когда вы будете делать заготовки по лапше, сразу же засыпьте приправу с нескольких упаковок в отдельную небольшую тару и поставьте ее на полочку, где хранятся приправы для блюд холодного цеха.

Хотя я не любитель такой добавки как *усилитель вкуса (кристаллики)*, в некоторые азиатские супы я все же ее добавляю, чтобы получить концентрацию вкусов от всех ингредиентов. На одну порцию рамена я закладываю 4–6 гр данной приправы.

Мясная мука или *дашида* – еще одна корейская приправа, которая отлично дополняет азиатские блюда, придавая им насыщенный и в тоже время утонченный вкус. На одну порцию *рамена* я использую 10 гр *дашида*.

Поместите все три приправы в сотейник и тщательно размешайте. Попробуйте бульон и при необходимости добавьте соль.

Как только лапша сварится, снимите сотейник с огня и отдайте на раздачу.

В сервировочную тарелку выложите курицу и залейте бульон со всем содержимым. Сверху поместите половинки перепелиного яйца и посыпьте перьями зеленого лука, а затем подавайте.

Если вы используете тару на вынос – супницу, то сервируйте суп точно так же как и в сервировочной тарелке.

Китайский острый суп со свиной

Этот суп не похож на два предыдущих. Он не должен обладать пикантной остротой, его особенность – это вполне ощутимая жгучесть. Ниже я привожу свой вариант китайского острого супа.

Куриный бульон – 400 мл
Соевый соус Атоу – по вкусу
Кунжутное масло – 5 гр
Соус Шрирача – по вкусу
Усилитель вкуса (кристаллики) – по вкусу
Мясная мука Дашида – по вкусу
Чесночная паста – по вкусу
Свинина маринованная – 50 гр
Лук красный – 10 гр
Болгарский перец – 50 гр
Шиитаке – 30 гр
Пшеничная или яичная лапша – 50 гр
Яйцо куриное – ½ шт
Зеленый лук – для посытки
Перец чили для украшения – 1 стручок

За основу мы берем куриный бульон. Поставьте сотейник на огонь и влейте немного растительного масла.

Добавьте красный лук, нарезанный перьями, и обжаривайте в течение двух минут. Добавьте 50 гр маринованной свинины (которую используете для вок-блюдов) и продолжайте обжаривать. Положите в сотейник нарезанный соломкой болгарский перец, а также порезанные пополам грибы шиитаке. Влейте горячий бульон и доведите до кипения.

Доведите бульон до вкуса, добавив вначале усилитель вкуса и дашида. Затем влейте соевый соус и кунжутное масло, добавьте чесночную пасту.

Как только вкус супа вас полностью устроит, добавьте соус шрирача. Снова попробуйте суп и доведите его до вкуса, после чего отдайте на раздачу.

К этому моменту в сервировочной тарелке уже должна находиться лапша. Залейте в тарелку бульон со всем содержимым, а сверху поместите половину куриного яйца. Посыпьте перьями зеленого лука. В завершении сделайте небольшой надрез на кончике перца чили и “наденьте” его на стенку супницы, а затем подавайте.

Если вы используете тару на вынос – супницу, то сервируйте суп точно так же, как и в сервировочной тарелке, за исключением перца чили – его подать отдельно.

Вьетнамский суп фо бо

Фо Бо – это легендарное аутентичное блюдо вьетнамской кухни. Для этого супа чрезвычайно важно правильно приготовить бульон, который по завершению остается абсолютно прозрачным, что довольно сложно сделать при варке говяжьих костей. Готовый суп подается в сервировочных тарелках и украшается ростками бобов, базиликом, мятой, зеленым луком, кинзой, перцем чили и дольками лайма.



Бульон:

Кости – 1–1 ½ кг

Вода – 5 л

Лук, среднего размера – 1 шт

Имбирь – 100 гр

Корица цельная – 2 палочки

Бадьян – 3 звездочки

Кардамон черный – 2 коробочки

Соль и сахар – по вкусу

Для бульона выбирайте зрелые кости с обилием костного мозга и минимум жира. Для того чтобы избавиться от сгустков крови в костях, замочите их в соленой воде на 30 минут и затем несколько раз промойте в проточной воде.

Поместите кости в кастрюлю и залейте холодной водой в такой пропорции, чтобы вода полностью покрывала кости. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Варите еще пять минут, после чего слейте воду и хорошо промойте кости под проточной водой.

Поместите кости в чистую кастрюлю и залейте 5 л холодной воды, а затем поставьте на огонь. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума, снимите всю пену, а затем добавьте соль и сахар, чтобы их вкус едва чувствовался.

Варить бульон необходимо в течение 3–4 часов.

За 40 минут до готовности добавьте обжаренные специи.

Специи имеют решающее значение для достижения аутентичного вкуса и аромата бульона.

Для обжарки специй поместите сухую сковороду на огонь.

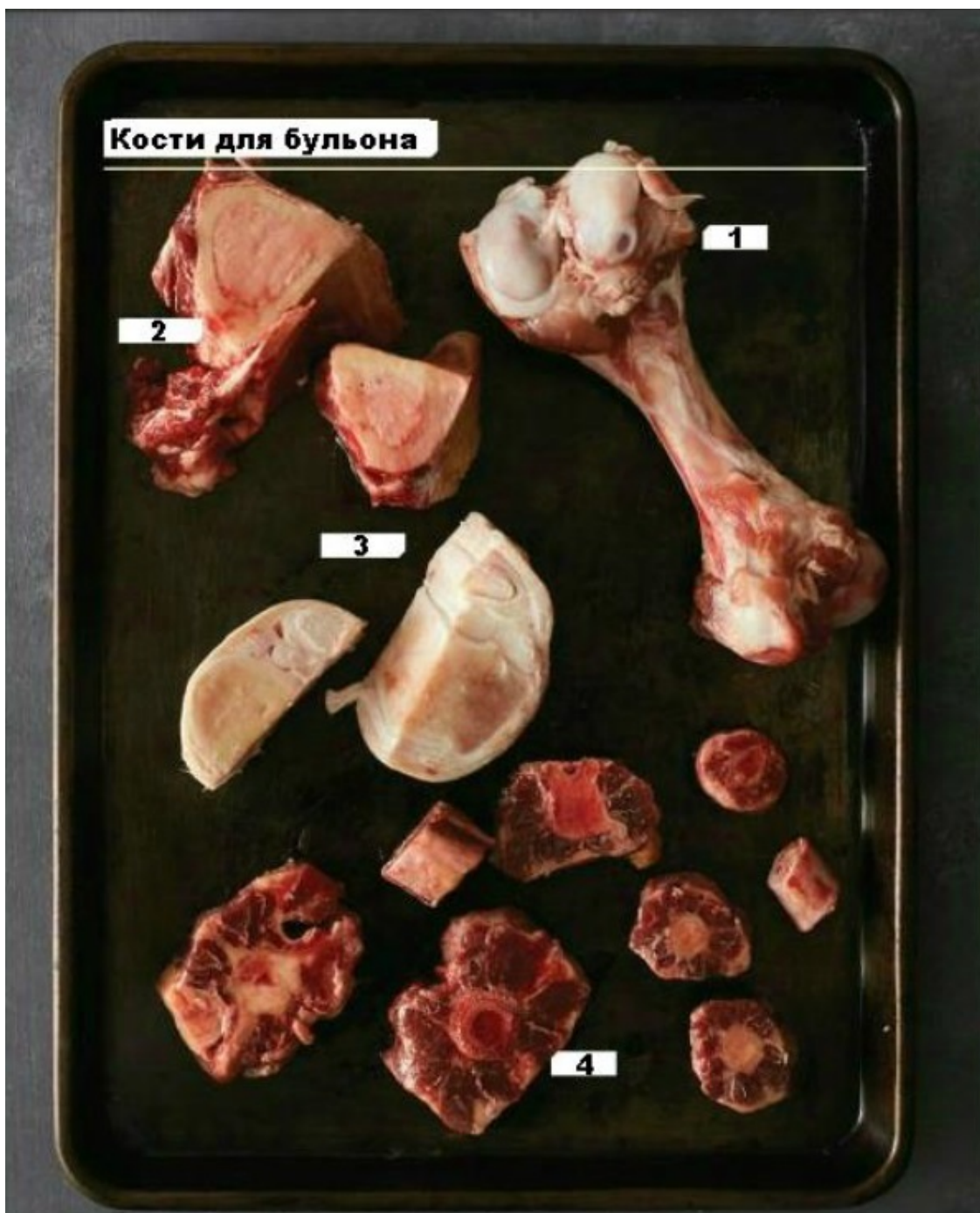
На десять порций супа, а это приблизительно на 5 л бульона, нам потребуется: один порезанный на две части лук среднего размера, два кусочка имбиря размером со средний большой палец (нарезать на тонкие слайсы), три звездочки бадьяна, две палочки корицы и две коро-

бочки черного кардамона. Если у вас нет возможности приобрести черный кардамон, замените его коробочками зеленого кардамона.

Обжарьте лук и имбирь до сильного характерного колера со всех сторон, а затем промойте под теплой проточной водой.

Остальные специи прогреть на сухой сковороде в течение двух минут или до появления характерного приятного аромата.

Поместить овощи и специи в бульон за 40 минут до его готовности.



Говяжьи кости, подходящие для бульона: 1. кость бедра; 2. костный мозг; 3. сустав; 4. говяжий хвост.

Для одной порции супа:

Бульон – 500 гр

Рыбный соус – по вкусу

Лук красный — 10 гр

Лайм – 1 долька ($\frac{1}{8}$ лайма)

Листья кинзы – 10 гр

Листья мяты – 10 гр

Листья базилика – 10 гр

Рисовая лапша – 100 гр

Ростки бобов – 30 гр

Зеленый лук, нарезанный перьями – 5 гр

Зеленый лук, белая часть (крупные луковицы) – 3 шт

Перец чили – 1 стручок

Мякоть говядины – 60 гр



Овощи и специи после обжаривания

Сотейник с 500 мл бульона поставить на огонь и довести до кипения. Довести до вкуса, добавив необходимое количество рыбного соуса, и при необходимости сахара.

Пока бульон доходит до кипения расположить на дне сервировочной тарелки лапшу, а поверх нее – тонко нарезанные слайсы сырой говяжьей мякоти. Вы можете по своему усмотрению взять за основу либо говяжью вырезку, либо другой вид мякоти. Мясо необходимо нарезать очень тонко, поскольку оно проходит тепловую обработку лишь в момент добавления кипящего бульона в тарелку. Лучше всего производить нарезку слегка замороженного мяса.

Расположить на отдельной сервировочной тарелке ростки бобов (заранее обдать кипятком), кинзу, базилик, мяту, нарезанный длинными колечками перец чили и дольку лайма.

Как только бульон закипит, закиньте в него луковички зеленого лука, снимите с огня, и сразу же влейте в сервировочную тарелку, поливая горячим бульоном сырое мясо.

Посыпьте перьями красного и зеленого лука, а затем подавайте.



Мисо суп классический и с лососем

До боли знакомый всем любителям паназиатской кухни мисо суп. Я использую абсолютно стандартный рецепт этого блюда и никаких излишеств не приемлю. Однако вы вправе изменять рецептуру по своему усмотрению. Обычно я использую два варианта этого супа: классический и с добавлением лосося. Я крайне не рекомендую варить мисо бульон и использовать его в качестве полуфабриката. Этот суп следует подавать в свежем виде – повторного разогрева он не любит. Многие повара предпочитают закладывать в бульон помимо мисо пасты еще и хондаши, а также водоросли комбо и сушеную стружку тунца бонито. Это дело вкуса, но я обхожусь без них. Варите мисо суп строго на обычной воде – никаких куриных или прочих бульонов. И еще одно дополнение: мисо пасту не рекомендуется подвергать кипению. Поэтому, как только вода начинает закипать, добавьте в тару с мисо пастой немного кипятка и полностью растворите в нем пасту, а уже затем заливайте в воду и сразу же убирайте с огня.

Вода – 300 мл

Паста мисо светлая – 20 гр

Паста мисо темная – 20 гр
Хондаши – по вкусу
Сыр тофу – 30 гр
Водоросли вакаме – 1 гр
Грибы вешенки – 30 гр
Лосось – 30 гр
Зеленый лук – для посыпки

Залейте в сотейник воду и поставьте на средний огонь.

Пока вода закипает, подготовьте ингредиенты. В небольшую металлическую чашу выложите два вида мисо пасты. Грибы вешенки нарежьте соломкой (это заготовка должна быть у вас на вок-станции, поэтому в процессе работы желательно брать оттуда). Сыр тофу тоже всегда должен храниться в круглом пластиковом контейнере 500 мл в количестве хотя бы на 3–4 порции. Я не рекомендую использовать большие кубики тофу для мисо супа. Нарезайте заготовку в виде кубиков размером 0,5х0,5 см или 1х1 см, либо нарежьте уже заготовленный тофу для вока (10 гр) на равные 4 части.

Как только вода начинает закипать, выложите в сотейник водоросли вакаме, сыр тофу и грибы вешенки. Добавьте хондаши по вкусу. В чашу с мисо пастой влейте несколько столовых ложек кипятка.

В то время как происходит термическая обработка ингредиентов в сотейнике, тщательно растворите мисо пасту. Влейте ее в сотейник, поварите еще не более 10 секунд и снимите с огня. Отдайте сотейник на раздачу.

Выложите суп в сервировочную тарелку, украсьте перьями зеленого лука и подавайте.



Водоросли вакаме: прессованные (слева) и пропитанные водой (справа)

Если вы используете лосось, его следует закладывать в воду, как только поставите сотейник на огонь. Нарезайте лосось небольшими кубиками весом в 5 гр, таким образом, на одну порцию у вас получится шесть кусочков общим весом 30 гр.

Если вы используете тару на вынос – супницу, то сервируйте суп точно так же, как и в сервировочной тарелке.



Хондаши представляет собой сушеный концентрированный бульон, насыщенный рыбным ароматом и уникальным превосходным вкусом.

Сливочный суп карри с морепродуктами

Это одна из множества вариаций тайских супов с морепродуктами и лапшой. Суп очень нежный, благодаря сливкам, кокосовому молоку и морепродуктам. Ароматный порошок карри и пряный пикантный перец чили являются хорошим дополнением такого рода супам. По вашему желанию к морепродуктам можно добавить лосося.

Куриный бульон – 200 мл

Сливки 30 % – 100 мл

Кокосовое молоко – 50 мл

Рыбный соус – 8 мл

Хондаши – по вкусу

Креветки – 15–17 гр

Кальмары – 15–17 гр

Осьминоги – 15–17 гр

Мидии – 15–17 гр

Стеклянная лапша – 50 гр

Смесь специй карри – $\frac{1}{5}$ ч.л.

Листья кинзы – для украшения

В сотейнике разогрейте небольшое количество растительного масла. Выложите креветки и обжарьте с двух сторон, после чего добавьте остальные морепродукты и продолжайте обжаривать в течение 15–20 секунд.

После этого засыпьте порошок карри, продолжайте обжаривать еще в течение 10 секунд, а затем влейте куриный бульон и добавьте рыбный соус вместе с хондаши.

Как только бульон начнет закипать, влейте сливки и кокосовое молоко. Выпарите сливки, чтобы придать супу слегка густую консистенцию, и после этого снимите с огня и отдайте на раздачу.

В сервировочную тарелку выложите стеклянную лапшу и залейте суп. Украсьте кинзой и подавайте.

Если гость пожелает острый суп, то добавьте перечную пасту в момент варки.

Если вы используете тару на вынос – супницу, то сервируйте суп точно так же как и в сервировочной тарелке.

Закуски

Креветки панко

Эта довольно популярная закуска завоевала симпатию многих любителей паназиатской кухни. В отличие от остальных блюд, где используются креветки, в этом панцирная часть хвостика сохраняется, поскольку, удерживая за нее, и происходит поедание этой пикантной закуски.



Креветки – 5 шт

Крахмал

Мука Темпура

Сухари Панко

Майонезный соус Шрирача – 20 гр

Кунжут для посыпки

Майонезный соус Шрирача:

Майонез – 100 гр

Соус Шрирача –15 гр

Рисовое вино Мирин –20 гр

Для приготовления соуса смешайте в металлической чаше все ингредиенты и тщательно перемешайте с помощью небольшого венчика. Если соус получится слишком густой, добавьте еще немного мирина. Попробуйте соус, вкус которого должен содержать выраженные жгучие нотки, но не быть чересчур острым. При необходимости добавьте еще соуса шрирача. Перелейте соус с помощью воронки в соусничку. Густые соусы легче всего переливать, используя

силиконовую лопатку, чтобы не оставить остатки соуса в чаше или на воронке. Храните соус в холодильнике в качестве заготовки.

Из холодильника выложите пять креветок, на которых сохранилась чешуя с хвостиком. Расположите креветку на разделочной доске и полностью вытяните брюшко. Держа двумя руками, слегка надавите на креветку. Как только услышите характерный звук, это будет означать, что мышцы у креветки разорваны. Этот прием необходим для того, чтобы креветка в процессе обжаривания не скручивалась, а сохраняла свою форму. Прделайте то же самое с остальными креветками.

Поместите креветки в металлическую чашу и обваляйте в крахмале. Держа за хвостик, поместите креветку в тару с кляром и полностью окуните ее в нем, за исключением хвостика, и переложите в гастроемкость с сухарями панко, обваляв в них креветку. Повторите процесс с остальными креветками.

Выложите все креветки на решетку фритюра и опустите в раскаленное до 175°C масло. Обжаривайте до характерного золотистого цвета. Выньте решетку из масла, переложите их в тару с бумажным полотенцем и отдайте на раздачу.

Расположите закуску на сервировочной тарелке, выдавите необходимое количество соуса, посыпьте кунжутом и подавайте.

Шашлычки якитори

Это довольно популярные японские шашлычки из куриного мяса, приправленные пикантным солоновато-сладким соусом. В одной порции – два шашлычка, на каждом из которых по 4–5 кусочков курицы, нарезанные кубиком размером 4х4 см. Можете использовать либо куриную грудку, либо бедра без кости и шкурки. В процессе отработки этого блюда вы сами установите нужный граммаж для одной порции и количество соуса на эту порцию, поэтому точных пропорций я не указываю.



Куриное мясо с бедер

Зеленый лук (белая часть)

Соль для посыпки

Соус Якитори для маринада и 20 гр для подачи

Кунжут и зеленый лук для посыпки

Бамбуковые шпажки – 2 шт

Соус Якитори:

Соевый соус – 1 стакан

Сахар – $\frac{3}{4}$ стакана

Мирин – $\frac{1}{2}$ стакана

Зеленый лук (белая часть), нарезанный тонкими полукольцами – 1 шт

Лимонная цедра – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Куриный бульон – $\frac{1}{2}$ стакана

Для приготовления соуса поместить все ингредиенты на огонь и довести до кипения. Убавить огонь до минимума и продолжать выпаривать до характерной густоты, приблизительно в течение 15 минут. Снять с огня, процедить и охладить. Перелить в емкость для хранения. Как и остальные соусы, якитори необходимо всегда иметь в запасе на несколько порций шашлычков.

Всегда держите замоченными в воде 4–6 бамбуковых шпажек, а также несколько порций маринованного куриного мяса.

Маринад – это и есть соус якитори. Как только он остынет, следует поместить в тару куриное мясо, например, на четыре порции шашлычков, и добавить соус (количество соуса зависит от размера и количества курицы). Оставьте мариноваться минимум на два часа.

Как только выйдет заказ, насадите куриное мясо вперемежку с брусочками зеленого лука на шпажки, посыпьте небольшим количеством соли и обжарьте на обычной сковороде с растительным маслом до легкого колера и корочки. Затем убавьте огонь и доведите до готовности.

Расположите шашлычки на сервировочной тарелке. Соус можно подавать в отдельном соуснике или же полить каждый шашлычок одной чайной ложкой соуса. Посыпьте кунжутом и перьями зеленого лука, а затем подавайте.

Поскольку вы используете для посыпки различных блюд только зеленую часть лука, шашлычки якитори – идеальный вариант, чтобы пропускать белую часть зеленого лука, как и в случае с супом фо бо.

Вьетнамские свежие спрингроллы с креветками

Эта закуска за последние годы стала очень популярной в заведениях паназиатской кухни. Ниже я описываю базовый рецепт свежих спрингроллов, однако вы можете его корректировать, добавив, например, стеклянную лапшу, листочки мяты и даже манго.



Рисовая бумага – 4 шт

Креветки – 8 шт

Морковь

Пекинская капуста

Огурец

Стебли кинзы

Вьетнамский соус для макания – 30 гр

Вьетнамский соус для макания:

Концентрированный лимонный сок – 6 ст.л.

Рыбный соус – ¼ стакана

Чеснок – 2 зубчика

Сахар – 3 ст.л.

Перечная паста – ½ ч.л. или свежий перец чили, нарезанный кольцами

Имбирь – ¼ ст.л.

Для приготовления соуса для макания спрингроллов в металлическую чашу выдавите чеснок и натрите на мелкой терке имбирь. Добавьте все остальные ингредиенты и тщательно перемешайте. Перелейте в соусничку и поместите в холодильник на хранение. Помните, что любой соус у вас всегда должен быть в запасе на несколько порций блюд, к которому он подается.

Натрите морковь на корейской терке, а из огурцов сделайте слайсы длиной около 7 см при помощи овощечистки. Поскольку в салат цезарь идет листовая часть пекинской капусты, в спрингроллы мы будем добавлять ее белую часть. Делается это для того, чтобы продукт проходил равномерно: как листовая часть, так и белая.

Нашинкуйте капусту тонкой соломкой. Стебли кинзы нарвите на кусочки длиной не более 7 см. Креветки обжарьте на воке до готовности.

Расположите всю начинку на рабочей поверхности, а в небольшую чашу налейте теплую воду.

Поместите один лист рисовой бумаги в теплую воду и оставьте на 15 секунд. Выньте из воды и встряхните, чтобы избавиться от лишней влаги, а затем расположите на рабочей поверхности. Поместите всю начинку на нижнюю сторону листа: вначале положите три слайса огурца (по всему периметру листа от нижней его части к верхней), по две жареные креветки, а также небольшое количество моркови, пекинской капусты и кинзы. Расположите начинку так, чтобы она не превышала в ширину 7 см, а в высоту 2 см.

Поднимите нижнюю часть листа и заверните его начинку. Закрутите начинку на один оборот, сохраняя при этом натяжение. Заверните обе стороны листа, как показано на рисунке ниже, стараясь не порвать бумагу.

Продолжайте заворачивать лист, сохраняя весь ролл плотным. Повторите процесс с остальными листьями.

Расположите готовые спрингроллы на сервировочной тарелке. Залейте в соусник необходимое количество соуса для макания и подавайте.



Инструкция по заворачиванию свежих спрингроллов

Китайские жареные спрингроллы с овощами

Кроме свежих спрингроллов в качестве пикантной закуски пользуются популярностью и жареные их разновидности. Они могут содержать разнообразную начинку: мясную или грибную, например, однако среди почитателей азиатской кухни больше всего востребованы овощные спрингроллы. И именно с этими хрустящими роллами я вас и познакомлю, поделившись своим авторским рецептом.



*Тесто для свингероллов – 4 шт
Начинка для свингероллов – 120 гр
Остро-соевый соус – 30 гр
Яйцо – 1 шт*

*Для начинки:
Пекинская капуста – 280 гр
Болгарский перец – 400 гр
Морковь – 160 гр
Красный лук – 160 гр
Устричный соус – по вкусу
Чесночная паста – по вкусу
Кунжутное масло – по вкусу
Рыбный соус – по вкусу*

Для этой закуски я всегда стараюсь заготавливать начинку впрок. Затем я разбрасываю ее по небольшим контейнерам и убираю в морозильник, а по мере необходимости достаю, размораживаю и использую.

Итак, все овощи следует нарезать тонкой соломкой и разложить в отдельную тару. Точные пропорции соусов для начинки я писать не буду, поскольку вы должны сами научиться чувствовать их вкус. Поэтому поэкспериментируйте и, я уверен, вы найдете идеальный баланс вкусов для этой овощной начинки.

Все овощи мы будем обжаривать на воке по-отдельности. Перед этим подготовьте большую чашу и поместите на нее сито.

Помните, что после того, как начинка будет помещена в тесто, спрингролл будет обжариваться во фритюре. И даже после фритюра, овощи в закуске должны остаться хрустящими. Поэтому на воке вам следует придать овощам лишь колер и не более того!

Разогрейте в вок-сковороде достаточное количество масла и погрузите в него красный лук, а следом чесночную пасту. Обжарьте лук при постоянном перемешивании до легкого колера и выложите в сито. Таким же образом обжарьте все остальные овощи, но чесночную пасту больше добавлять не надо.

После обжаривания распределите ровным слоем все овощи по ситу и позвольте лишней жидкости слиться в таз. Это займет приблизительно 10 минут.

Далее добавьте кунжутное масло, рыбный и устричный соус. Хорошо перемешайте и попробуйте на вкус. При необходимости добавьте определенное количество нужного ингредиента. С помощью такой тактики вы сможете выверить идеальный вкус для своей начинки.

Как только начинка остынет, раскидайте ее по пластиковым контейнерам 200 или 500 мл и уберите в морозильник. Когда очередной контейнер с начинкой израсходуется на заказы, выложите из морозильника новый контейнер и используйте его для приготовления спрингроллов.

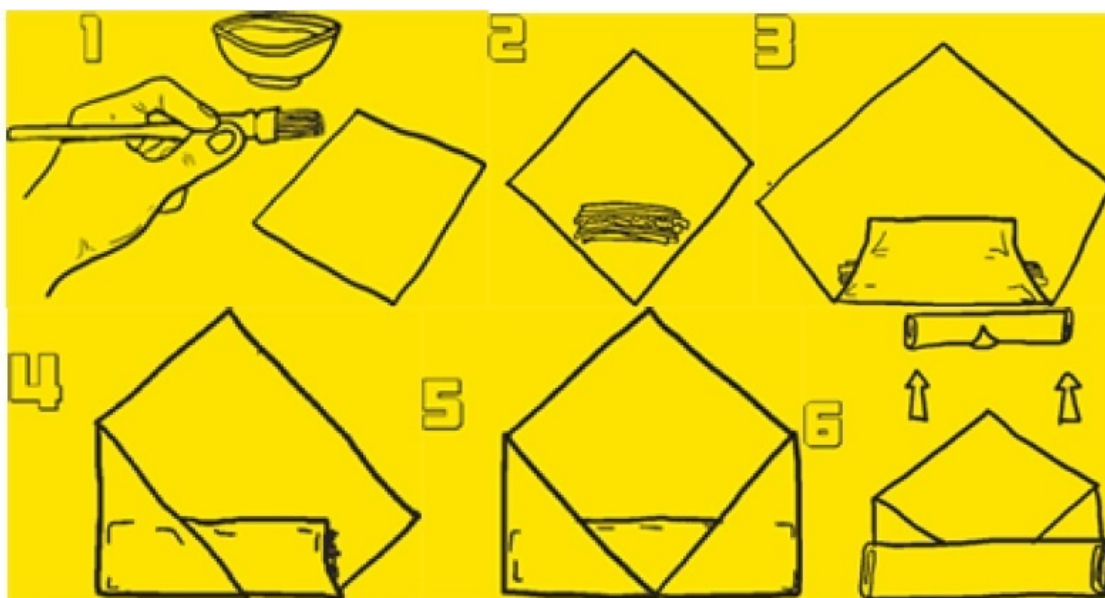
Как только вышел заказ с этой закуской, выставите температуру фритюра на 170°C.

На весы поместите контейнер с начинкой, а рядом тару с взбитым яйцом.

Расположите на рабочей поверхности четыре листа теста таким образом, чтобы один из углов “смотрел” на вас. Расположите 30 гр начинки на нижнюю треть листа, оставляя при этом нижний угол нетронутым, и разровняйте начинку. Поднимите нижний угол листа и заверните им начинку. Закрутите начинку на один оборот, сохраняя при этом натяжение. Сложите левый угол и прижмите его, обволакивая начинку. Повторите процедуру с правым углом. В завершении у вас должен получиться конверт. Продолжайте заворачивать лист, сохраняя весь ролл плотным. Смажьте верхний угол яйцом и приклейте его к роллу. Повторите процесс с остальными листами.

Поместите сформированные спрингроллы на решетку от фритюра, и, убедившись, что масло нагрелось до нужной температуры, опустите решетку в масло. Обжаривайте спрингроллы до темно-золотистого цвета, после чего выложите в контейнер с бумажным полотенцем, чтобы оно впитало лишнее масло.

Расположите готовые спрингроллы на сервировочной тарелке. Залейте в соусник необходимое количество остро-соевого соуса для макания и подавайте.



Инструкция по заворачиванию жареных спрингроллов

Вонтоны с курицей

Вонтоны – это еще одна популярная закуска, родиной которой является Китай, однако со временем она распространилась по всей территории Юго-Восточной Азии. Эти пельмешки готовятся двумя способами: на пару и при глубоком обжаривании. Именно второй вариант приготовления наиболее востребован у любителей паназиатской кухни по всему миру. С моим вариантом этой замечательной закуски вы можете ознакомиться ниже.



Тесто для вонтонов – 4 шт

Начинка – 80 гр

Соус Свин Чили или остро-соевый – 30 гр

Яйцо – 1 шт

Для начинки:

Куриный фарш – 500 гр

Болгарский перец – 250 гр

Красный лук – 150 гр

Соус Терияки – по вкусу

Для приготовления начинки вам потребуется куриный фарш. Когда вы будете заготавливать мясо для вока и шашлычков якитори, собирайте различные обрезки и шкурку в контейнер, а затем замораживайте. Как только у вас наберется достаточное количество куриного мяса, сделайте из него фарш.

Итак, красный лук и болгарский перец нарезать мелким кубиком. Переместить все ингредиенты на вок-станцию. Подготовьте большую чашу и поместите на нее сито.

Разогрейте вок-сковороду и влейте растительное масло. Хорошо разогрейте его и выложите фарш. При помощи ковша обжарьте фарш до готовности: куриный фарш должен приобрести белый цвет. Помните, что плохо разогретая сковорода и малое количество масла – это путь к тому, что фарш начнет прилипать к сковороде – не допускайте этого!

Как только фарш обжарится, выложите его на сито.

Далее обжарьте красный лук и болгарский перец до легкого колера и выложите к фаршу. Позвольте начинке спустить лишнюю жидкость.

Добавьте соус терияки в начинку и тщательно перемешайте. Снимите пробу и при необходимости добавьте еще соуса. Начинка должна быть яркой по вкусу.

Хранить начинку для вонтонов я рекомендую, так же, как и для спрингроллов в небольших пластиковых контейнерах 200 или 500 мл.

Поместите четыре листа теста для вонтонов на рабочую поверхность. На весах расположите начинку. В середину каждого квадрата выложить приблизительно 18–20 гр начинки. Используя кулинарную кисточку смазать взбитым яйцом края теста. Вначале сомкнуть два противоположных угла теста вместе, а затем проделать то же самое с двумя другими углами.

Отложить готовый к обжариванию вонтон и проделать тот же процесс с оставшимся тестом.

Поместите сформированные вонтоны на решетку фритюра, и, убедившись, что масло нагрелось до нужной температуры, опустите ее в масло.

Обжаривайте до темно-золотистого цвета, после чего выложите в контейнер с бумажным полотенцем и дайте стечь маслу.

Поскольку взбитым яйцом вы будете смазывать не только вонтоны, но также и спрингроллы, вы можете в течение дня хранить в контейнере эту заготовку, а в конце смены списывать ее, если яйцо не израсходовалось до этого времени.

Расположите готовые вонтоны на сервировочной тарелке. Залейте в соусник необходимое количество соуса свит чили или остро-соевого соуса для макания и подавайте.



Инструкция по заворачиванию жареных вонтонов

Куриные крылышки в азиатском стиле

Это одна из самых любимых закусок у гостей заведения, где я работаю. Поскольку в нашем заведении не подается алкоголь, многие постоянные гости заказывают доставку этих

крылышек домой в качестве закуски к пиву. Настоятельно рекомендую ввести в ваше меню данную позицию. По вашему желанию вы можете подавать это блюдо в двух вариациях: классическое, рецепт которого я описал ниже; и острое – с добавлением, например, соуса шрирача.

Куриные крылья – 6 шт
Классический китайский маринад
Азиатский соус барбекю
Кунжут или жареный лук для посыпки



Удалить у каждого крылышка мелкую часть, а затем разделить на два кусочка, ровно по суставу.

Замариновать крылышки в классическом китайском маринаде (в котором маринуется мясо для вок-блюد).

Как только выходит заказ, выньте маринованные крылышки из холодильника и обжарьте по методу дип-фрай (как обжариваете мясо для вок-блюд). Обжаривать крылья до готовности до появления темно-золотистого колера.

Обжаренные крылышки поместить в горячую вок-сковороду, добавив необходимое количество азиатского соуса барбекю, и полностью покрыть их соусом при помощи китайского ковша, а затем выложить в металлическую чашу и отдать на раздачу.

Выложить крылья в сервировочную тарелку, посыпать кунжутом или жареным луком и подавать.

Битые огурцы

Предлагаю вашему вниманию одну из самых популярных китайских закусок всех времен – битые огурцы. Хотя эта закуска присутствует во многих заведениях уже много лет, она по-прежнему сохраняет свою востребованность среди любителей азиатских блюд.



Огурцы – 300 гр
Чесночная паста- ¼ ч.л.
Перец чили – 1 стручок
Черный рисовый уксус – 2 ст.л.
Соевый соус Атоу – 1 ст.л.
Кунжутное масло – ½ ч.л.
Сахар – ½ ч.л.
Соль крупная – по вкусу

Кунжут для посыпки

Огурцы вымыть и обсушить. Нарезать вдоль на две части и удалить семена.

Каждую половинку разрезать вдоль и еще на две части. Каждую полоску огурца хорошо отбить плоской стороной ножа. Отбитые огурцы нарезать наискось и поместить в тару.

Добавить соль и рисовый уксус, а затем тщательно перемешать и оставить на несколько минут. Удалить лишнюю влагу, добавить сахар, чесночную пасту, нарезанный кольцами перец чили, соевый соус и кунжутное масло.

Тщательно перемешать, переложить в сервировочную тарелку и сверху посыпать кунжутом, а затем подавать.

Куриные палочки

Это еще одна популярная во многих кулинарных культурах закуска в азиатском стиле.



Куриное филе – 75 гр

Кляр (мука темпура+вода)

Сухари панко

Любой вок-соус на выбор гостя – 30 гр

В этой закуске используется тоже самое маринованное куриное филе, как и для салата цезарь в азиатском стиле.

Как только вышел заказ, выньте куриное филе из маринада, расположите на доске и нарежьте на пять одинаковых вытянутых кусочков.

Окуните каждый кусочек в темпуру, а затем обваляйте в сухарях панко.

Обжаривайте во фритюре при температуре 170°C до темно-золотистого цвета.

Подавать с любым вок-соусом на выбор гостя. Соус подается в соуснике.

Китайские жареные баклажаны в кисло-сладком соусе

Это мой вариант весьма популярной азиатской закуски. Помимо техники приготовления не менее важен, конечно же, и соус. Мой авторский кисло-сладкий соус для вока будет идеальным вкусовым дополнением для этого блюда.



*Баклажаны -250 гр
Болгарский перец – 40 гр
Лук красный – 40 гр
Крахмал
Перечная паста – $\frac{1}{5}$ ч.л.
Чесночная паста – $\frac{1}{2}$ ч.л.
Имбирь – 1 ч.л.
Кисло-сладкий соус
Листья кинзы и кунжут для посыпки*

На ваше усмотрение баклажаны можно либо оставить со шкуркой, либо очистить от нее с помощью овощечистки, а затем нарезать на брусочки длиной 7 см и толщиной около полутора сантиметров.

Нарезка болгарского перца и красного лука такая же, как и для вок-блюд – треугольником. Имбирь натереть на мелкой терке.

Нарезанный баклажан обвалять в крахмале и обжарить в раскаленном масле методом дип-фрай. Наша задача – добиться красивой золотистой корочки.

Далее разогреть вок-сковороду и обжарить болгарский перец и красный лук, в завершении добавьте тертый имбирь.

Выложите к овощам баклажаны, чесночную и перечную пасту, а затем полейте соусом. При необходимости выпарите лишнюю жидкость, выложите в металлическую чашу и отдайте на раздачу.

Выложить закуску на сервировочную тарелку, посыпать листьями кинзы с кунжутом и подавать.

Вьетнамский сэндвич бан ми

Бан ми – это одно из наиболее известных уличных блюд вьетнамской кухни. Рецепт его очень прост, однако гармония всех ингредиентов создает теплый колорит аутентичной паназиатской кухни. Вы можете внести в свое меню сэндвич с определенной мясной начинкой или же предлагать гостям начинку на их вкус. Багет, основой которого и является бан ми, легче закупать у поставщиков, нежели запекать самостоятельно, поэтому советую вам выбрать оптимальный его размер, а затем уже подгонять под него граммаж всего блюда.



*Мини-багет – 1 шт (или классический французский багет, нарезанный на три части)
Любую из мясных начинок (говядина, свинина, курица, утка, креветки или копченый лосось)*

Свежий огурец, нарезанный длинными тонкими кольцами

Маринованные овощи

Маринованный перец халапеньо, нарезанный кольцами, для подачи

Листья и стебли свежей кинзы для подачи

Майонезный соус шрирача

Для маринованных овощей:

Морковь, тертая на корейской терке – 60 гр

Редька дайкон или редис, тертая на корейской терке – 150 гр

Рисовый уксус мицукан – 4 ст.л. или по вкусу

Сахар – ½ ч.л.

Соль крупная – ½ ч.л.

Для приготовления маринованных овощей поместите тертые морковь и редьку в металлическую чашу, добавьте соль и тщательно перемешайте. Оставьте на 15 минут. Промойте овощи под холодной проточной водой и хорошо отожмите. Снова верните в чашу и добавьте мицукан с сахаром. Хорошо перемешайте и оставьте на один час, после чего они будут готовы к употреблению. Можно использовать эти маринованные овощи не только во вьетнамском сэндвиче, но и в других ваших авторских закусках.

Если вы используете для сэндвича мясо или креветки, обжарьте их методом стир-фрай: глубокое обжаривание делать не нужно.

Разрежьте багет на две части вдоль всей булки, оставив одну часть нетронутой. Обильно смажьте соусом обе части багета, а затем выложите обжаренное мясо/креветки или копченый лосось.

Далее выложите огурцы, нарезанные слайсами или тонкими полукольцами. Поверх огурца расположите маринованные овощи, перец халапеньо и кинзу.

Поместите сэндвич на сервировочную тарелку и подавайте.

Бао-бургеры

Булочка бао

К счастью, далеко не все заведения паназиатской кухни внесли в свое меню бао-бургеры. Однако с каждым днем эти бургеры набирают популярность и со временем различные заведения азиатской кухни заметят возрастающий к ним интерес и начнут их вводить в меню.

Бао – это китайские паровые булочки, которые полюбились многими гурманами далеко за пределами Поднебесной. Большинство используют в тесто для булочек лишь воду и муку, но если вы хотите, чтобы ваши бао-бургеры стали лучшими в городе, я крайне рекомендую вам использовать мой рецепт теста. Они получаются пышными и воздушными. Из этого рецепта можно приготовить 12 стандартных или 16 маленьких булочек.



Молоко – 100 гр

Теплая вода – 90 гр

Растительное масло – 2 ст.л.

Сухие дрожжи – 1 ½ ч.л.

Мука – 350 гр

Разрыхлитель – 2 ч.л.

Сахарная пудра – 2 ст.л.

В чашке смешайте теплое молоко, воду, растительное масло и дрожжи. Оставьте на пять минут.

Всыпать в металлическую чашу электрического миксера все сухие ингредиенты. Запустите самую низкую скорость и влейте дрожжевую основу.

Оставьте на той же скорости на 10 минут. Если у вас нет миксера, замешивайте тесто в течение десяти минут до тех пор, пока тесто будет едва липнуть к рукам.

Переложите тесто в миску, смазанную растительным маслом, накройте стрейч-пленкой и оставьте на один час или до тех пор, пока оно не увеличится вдвое.

Взбейте тесто и повторите замешивание в течение двух минут, а затем разделите его на 12–16 одинаковых кусочков. Сформируйте из каждого кусочка шарик и следуйте инструкции, которая приведена ниже, при этом храните остальные шарики под полотенцем, чтобы они не заветрелись.

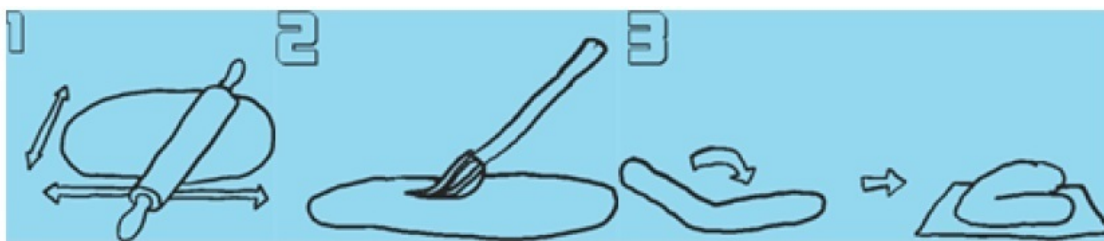
Раскатать шарик теста в длинные овальные формы размером 8х16 см. Смазать растительным маслом.

Сложить тесто вдвое и поместить в пароварку или на противень, застеленный пергаментом.

Выложите булочки в пароварку, накройте крышкой и оставьте на полчаса.

Установите пароварку на кастрюлю или вок с кипящей водой и готовьте в течение 8-10 минут.

Вы можете хранить уже готовое тесто, разделенное на несколько порций в морозильнике, а заступая утром на смену размораживать и готовить необходимое количество бао-булочек.



Бамбуковая пароварка

Прелесть бамбуковых пароварок заключается в том, что они собирают весь конденсат между слоями бамбука, действуя как “губка”, и предотвращают попадания избытка влаги в пищу, что нельзя сказать о стандартных металлических пароварках. Пароварку устанавливают сверху на вок или кастрюлю с кипящей водой и в таком положении происходит приготовление.



Китайский бургер со свининой или уткой

Соус, в котором обжаривается мясо для этого бургера, отлично подходит для таких жирных ингредиентов как свинина или утка. Вначале мясо обжаривают в масле, а затем добавляют соус и тушат в нем несколько минут.



Китайская булочка бао – 1 шт

Мясо свинины или утки маринованное – 100 гр

Огурец, очищенный от семян, и нарезанный тонкими брусочками – 30 гр

Зеленый лук, нарезанный тонкими овальными кольцами – 10 гр

Соус для обжарки – 20–30 гр

Кунжут или жареный лук для посыпки

Соус для обжарки:

Мед – $\frac{1}{3}$ стакана

Соевый соус атоу – 1/3 стакана

Устричный соус – 1/4 стакана

Рисовое вино мирин – 1/4 стакана

Кунжутное масло – 2 ст.л.

Соус хойсин – 2 ст.л.

Китайская смесь из пяти специй – 1 ч.л.

Для приготовления соуса соединить в сотейнике все ингредиенты и закипятить. Как только соус начнет кипеть, уменьшить огонь до минимума и загустить при помощи крахмала, разведенного в холодной воде, до необходимой консистенции.

Обжарить свинину или утку в вок-сковороде в небольшом количестве масла, а затем влить соус для обжарки. Добавить зеленый лук и половину огурца. Тщательно перемешать и довести до необходимой консистенции.

Для формирования бургера поместить в булочку обжаренную основу и оставшуюся часть огурца. Добавить посыпку и подавать.

Китайский бургер с говядиной

Это один из вариантов подачи бао-бургера с говядиной.



Китайская булочка бао – 1 шт
Говядина маринованная – 100 гр
Морковь, нарезанная соломкой – 20–30 гр
Огурец, очищенный от семян, и нарезанный тонкими брусочками – 30 гр
Красный лук, нарезанный тонким кольцом – 5 гр
Бао-соус – 30 гр
Жареный лук, жареный арахис дробленый и кинза для посыпки

Бао соус:
Азиатский соус барбекю – 15 гр
Майонеза – 15 гр

Для приготовления бао-соуса соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Вы можете приготовить и хранить данную заготовку сразу на несколько порций.

Обжарить кусочки маринованной говядины (для вок-блюдов) методом дип-фрай. Смазать обе половинки булочки бао-соусом.

Поместить в булочку необходимые ингредиенты и подавать.

Китайский бургер с курицей

Это один из вариантов подачи бао бургера с курицей. Используйте на порцию бургера 75 гр маринованного мяса, которое идет на салат цезарь, либо 100 гр маринованного мяса для вок-блюдов.



Китайская булочка бао – 1 шт
Курица маринованная – 75 гр/100 гр
Огурец – 30 гр
Морковь – 20–30 гр
Мука темпура
Сухари панко
Бао соус – 30 гр
Кинза или зеленый лук для посыпки

Для обжарки курицы следуйте алгоритму приготовления рецепта для салата цезарь. Также вы можете просто обжарить маринованную курицу для вока методом глубокого обжаривания.

Намазать обе стороны булочки готовым соусом и расположить внутри необходимую начинку, а затем подавать.

Китайский бургер с лососем

Бао бургер с лососем можно подавать и вовсе без соуса. Хрустящий лист салата айсберга, копченый лосось и сливочный сыр – это идеальные по сочетанию и вкусовым составляющим ингредиенты. Также я люблю добавлять в этот вид бао бургеров немного огурца или авокадо. В качестве сливочного сыра я использую cremette от торговой марки Hochland.



Китайская булочка бао – 1 шт
Копченый лосось – 50–60 гр
Сливочный сыр (например, cremette) – 15 гр
Салат Айсберг
Огурец – 30 гр
Кунжут для посыпки

Выложите лист айсберга (при желании можно порезать соломкой) на булочку и смажьте сливочным сыром.

Сверху выложите слайсы огурца и нарезанный копченый лосось. Посыпьте кунжутом, выложите на сервировочную тарелку и подавайте.

Китайский бургер с креветками

Хрустящие креветки, обжаренные с панировкой из сухарей панко – отличная основа для бао-бургера.



Китайская булочка бао – 1 шт

Креветки – 3 шт

Мука темпура

Сухари панко

Огурец – 30 гр

Морковь или редис – 20–30 гр

Майонезный соус шрирача или бао-соус – 30 гр

Кинза и кунжут для посыпки

Обжарить креветки аналогично технологии приготовления закуски креветки панко. Перед подачей удалить у креветок хвостики.

Выложить в бао-булочку все ингредиенты и подавать.

Вы можете внести в меню бургеры с фиксированными ингредиентами и соусами вроде тех, что я описал выше, или же сделать бургер-конструктор наподобие вок-конструктора. Например, овощная база может быть единой для всех бургеров, а вот мясо/морепродукты и соус гость может выбрать сам на свое усмотрение. Соусы можно использовать те же самые, что и для вока. Допустим, гость выбирает свинину и кисло-сладкий соус. Свинина обжаривается в воке, затем добавляется кисло-сладкий соус и выпаривается до необходимой густоты, а затем это все выкладывается в бао-булочку. В этом случае нет необходимости смазывать саму булочку – соуса на мясе вполне достаточно, чтобы освежить бургер. В качестве начинки вы также можете добавлять кимчи – этот вариант довольно-таки популярен в бао-бургерах. Не забывайте и о маринованных овощах, которые используются для сэндвича бан ми – их тоже можно использовать в качестве начинки для бао-бургеров. А также помните, что ваше заведение будут посещать вегетарианцы, поэтому продумайте состав бургера без мяса и морепро-

дуктов. В общем, экспериментируйте и создайте свой собственный уникальный концепт бао-бургеров!

Технические и нейтральные моменты

В этой завершающей главе курса я хотел бы поделиться своими мыслями по работе на профессиональной кухне и дать определенные советы.

Несколько слов о зелени. Кинзу вы будете использовать для посыпки, поэтому у вас всегда должна быть заготовка в качестве листиков кинзы. Стебли можно использовать на соусы и стафф. Иногда бывает, что закупщик доставляет большой пучок кинзы и весь его обрывать не следует. Отделите необходимое количество листиков кинзы, которые смогут продержаться в контейнере в течение нескольких часов, а остальную кинзу поместите в баночку с водой и накройте целлофановым пакетом, а затем поместите в холодильник. Таким образом, кинза будет храниться в течение трех дней, а может быть и дольше, если вовремя менять воду и убирать пожелтевшие листья.

Шпинат, рукколу и лолла росса хорошо промойте в чаше с холодной водой, а затем высушите в сушилке для зелени. Возьмите контейнер для хранения, в котором вы храните различные топпинги для вока, застелите бумажным полотенцем и разместите в один слой листы зелени. Затем снова застелите бумажным полотенцем и снова разместите один слой зелени. И так далее пока контейнер не заполнится. Теперь зелень будет храниться 3–5 дней.



Сушилка для зелени

Но все же я не советую закупать сразу большое количество зелени, покупайте исходя из объема заказов и по необходимости.

Разделите один кочан айсберга по листам и уложите в контейнер. В процессе приготовления блюд нарывайте листья нужного размера. Храните остальные кочаны айсберга, завернутые в стрейч-пленку.

Возьмите себе за правило никогда не хранить привезенные продукты в пакетах. Для этих целей обзаведитесь контейнерами разных размеров с закрывающимися крышками. Вложите один раз, и вы не пожалеете. Насколько приятно открывать холодильник и видеть аккуратно сложенные друг на друга контейнеры с продуктами, и абсолютно не вызывает никакого восторга холодильник, заваленный пакетами. Для цельных овощей используйте контейнеры большого и среднего размера, а для нарезанных заготовок – среднего и маленького размера.

Существует две мистические вещи на кухне: исчезновение тряпок и ложек. На каждой станции всегда должны стоять стаканы для ложек и вилок, тем более на раздаче. Заметили, что на вашей станции заканчиваются ложки – немедленно исправьте эту ситуацию, или в самый неподходящий момент, когда нужно будет попробовать блюдо перед подачей заказа, перемешать или залить соус, вы будете метаться в поисках ложки. На станции всегда должны находиться ложки!

Точно такая же ситуация с тряпками. Нарезьте из рулона вафельных полотенец по несколько тряпочек для каждой станции, в том числе для раздачи.

Приучите своих поваров никогда, ни при каких обстоятельствах, не трогать с раздачи ложки, тряпки и салфетки, особенно, если вы сами (шеф-повар) их туда положили. Не забудьте укомплектовать кухню бумажными полотенцами. Это очень важный элемент, особенно когда необходимо исключить какую-либо влагу в таре, контейнере или на ингредиенте того или иного блюда.

Стрейч-пленка – хороший помощник на кухне. Допустим, сварили вы соус или бульон и вам надо его остудить. Перелейте в контейнер, натяните стрейч, сделайте несколько дырок и оставьте остывать. Я уверен, вы прекрасно знаете, что емкость с горячим содержимым плотно закрывать нельзя, поэтому стрейч подойдет как нельзя кстати. Еще пример: вы отрезали часть пекинской капусты, помидора или болгарского перца. Остаток овоща не следует помещать сразу в контейнер – его следует сначала завернуть в стрейч и только потом положить в контейнер, а затем уже в холодильник. Это намного эффективнее, чем, если вы положите его в пакет и закинете в холодильник. Покупайте широкую стрейч-пленку, сразу на сантиметров 40–50 и длиной в пару сотен метров.



Стрейч-пленка

Ротация... всегда соблюдайте ее. Не допустимо, если в вашем холодильнике будет хаос и не понятно какой контейнер с яичной лапшой был сварен позже, а какой совсем недавно. Возьмите себе за правило работать строго по ротации. Новые заготовки уходят вглубь холодильника, а старые – ближе к дверце. И не забывайте на каждой заготовке писать дату и по возможности название. Это нужно не только для вас, но и для САНПИН. Приобретите небольшие стикеры и клейте их на контейнеры с заготовками. Или же приобретите датер для маркировки даты. Это хорошая привычка и каждый повар на вашей кухне должен овладеть ею.

То же самое касается товарного соседства: никогда не храните полуфабрикаты, требующие тепловой обработки, вместе с заготовками, которые уже готовы к употреблению.

У каждого цеха должен быть свой нож, иногда даже несколько. Я думаю, не стоит детально разбирать, почему не следует при приготовлении салатов использовать нож для разделки сырого мяса. Точно также и доски должны быть свои для каждого участка: для овощей, готовых полуфабрикатов, сырого мяса, морепродуктов и т. д. Возьмите черный лак и промаркируйте каждый нож и каждую доску.

Если ваши доски не снабжены специальными присосками для стола, чтобы оставаться на месте во время нарезки ингредиентов, то в самом начале смены возьмите небольшой кусочек вафельного полотенца или несколько слоев бумажного полотенца, расстелите на рабочей поверхности, слегка смочите водой, а сверху уложите доску. Теперь вы спокойно можете нарезать все что угодно, и доска будет намертво “приклеена” к столу.

Для того чтобы ваши ножи были всегда острыми, приобретите качественный точильный камень и мусат. Эти два инвентаря – обязательные элементы на любой кухне.

Одним из лайфхаков для рационального и удобного составления закупа – иметь список всех ингредиентов блюд меню (по разделам ингредиентов). Поручите вашему су-шефу сделать

такую шпаргалку, и при очередном составлении закупа продуктов, которые необходимо заказать на следующие дни, он ничего не упустит.

Позаботьтесь о большом мусорном ведре, вместимость которого хватит для заполнения отходами в течение всего дня. Если у вас кухня средних размеров, то два ведра будет не лишним. Также не забывайте вовремя закупать мусорные пакеты для этого ведра.

Если вы только что открылись, то генеральная уборка должна проходить у вас как минимум один раз в месяц; два раза – еще лучше. Чистящие средства для полов, стен и оборудования, а также резиновые перчатки, тряпки и губки всегда должны быть в запасе. Очень важно поддерживать чистоту вытяжки.

Когда повара запускают (в плане уборки) вытяжку, исправить ситуацию становится крайне сложно. На своем опыте мне приходилось отдраивать подобные вытяжки после нечистоплотных поваров, и я скажу вам, что это отнюдь не приятная работа. Иногда требовалось несколько дней, чтобы привести ее в хорошее и чистое рабочее состояние. Намного легче два раза в неделю протирать вытяжку внутри и снаружи, чем через полгода столкнуться с несколькими сантиметровым слоем копоти, грязи и жира.

Очень важно завести график генеральной уборки: это нужно ни сколько для вас, а для проверяющих инстанций.

Поскольку на вок-станции происходит постоянное движение посуды, такой как контейнеры для хранения заготовленного мяса, лапши и топпинга, то я настоятельно рекомендую иметь под рукой либо контейнер большого размера, либо коробку. Эта тара потребуется для складирования грязной использованной посуды. Представьте, что выходит заказ, в котором у вас есть определенный вид мяса, лапши и овощная база. В процессе обжаривания вам нужно избавляться от этой посуды. Постоянно бегать на мойку – это конечно не вариант: необходимо скидывать эту посуду не отходя от вока. А теперь представьте, если выходит сразу несколько вок-блюдов.

Поэтому обязательно позаботьтесь об этом моменте, и имейте в виду, что подобная тара нужна в шаговой доступности: вы выкладываете овощную базу из контейнера в вок и сразу же бросаете ее в тару (не отходя от вока); вы выкладываете лапшу из контейнера в вок и снова выбрасываете контейнер.

Надеюсь, вы поняли суть: возле вок станции всегда должна стоять тара для использованной посуды. После того как все заказы выданы, можно со спокойной душой отнести эту тару с грязными контейнерами на мойку.

Приучите своих поваров ежедневно с самого утра, при заступлении на смену, проверять холодильники на предмет наличия заготовок и их срока годности. Если у поваров не будет такой ежедневной привычки, то в самый неподходящий момент может оказаться, что той или иной заготовки в наличии просто нет. А если контроль будет проводиться в самом начале смены, то повар сможет поставить определенное блюдо в стоп-лист и у него будет время восполнить потери.

Разумеется, для штаффа (еда для персонала) вы будете закупать отдельные продукты, однако, если ваши повара возьмут за привычку каждое утро проверять холодильники, то они вовремя смогут обнаружить тот или иной продукт, который уже начинает портиться. Зачастую такой продукт следует срочно пропускать, иначе его придется списать и выкинуть. В случае если пропустить на работу его не удастся, то его можно пропустить на штафф.

Согласитесь, намного разумнее пропускать подобные продукты на штафф, чем через какое-то время, когда они уже вовсе будут непригодны для потребления, их впустую выкинуть. Заметили, что продукт начинает терять свой первозданный вид, пропускайте его в блюдо в этот же день или же добавьте его в штафф: не дожидайтесь того момента, когда он окажется в мусорном ведре.

Конечно же, время от времени по каким-либо причинам продукты будут выкидываться, от этого никуда не деться. Каждый такой продукт должен быть документально зафиксирован: неважно, стебель кинзы или килограмм говядины – ваши повара должны ежедневно записывать вес, наименование и причину списания любого продукта, который они выкидывают.

И это отнюдь не прихоти шеф-поваров! Это – дисциплина! В конце каждого месяца на большинстве кухонь происходит инвентаризация или так называемое снятие остатков продуктов. Если не записывать продукты, которые списывают ваши повара, то при сверке прошлой и текущей инвентаризаций будут выявлены несоответствия – недостача продуктов. Чем выше сумма недостачи, тем больше денег с зарплаты будет удерживаться у всей кухни. Кто-то из поваров это прекрасно понимает и четко соблюдает списание продуктов, однако существуют такие повара, которые не следуют этому регламенту и из-за которых в итоге страдает вся кухня.

Поэтому заведите акты списания на каждый день, куда повара будут записывать число, наименование продукта, его вес и причина списания. Ежедневно в конце смены старший повар или су-шеф должен отдавать вам этот акт списания на подпись, а вы в свою очередь убирать в вашу папку, где хранятся все документы. В конце месяца вам следует отдавать данные акты списания вашему бухгалтеру, а он в свою очередь будет заносить все данные списания в программу.

Несомненно, в абсолютный ноль вывести работу кухни просто невозможно – недостача будет всегда, однако цель шеф-повара максимально снизить этот показатель, а это возможно только если ваши повара будут ответственно подходить к списанию.

Кстати, я советую разработать 2 акта списания:

1. На списание продуктов по работе;
2. На списание продуктов для стафф.

Для удобства в работе всегда храните на вок-станции соусничку (такую же, в которой вы храните соусы на станции) с растительным маслом. Это намного удобнее, чем выливать в сковороду масло из бутылки. Хочу вам дать небольшой лайфхак: возьмите круглый пластиковый контейнер 500 мл и застелите дно контейнера несколькими слоями бумажного полотенца. Установите контейнер на вок-станции там, где стоят ваши вок-соусы, бульон и весы. Как раз то в этом контейнере храните соусничку с растительным маслом. Вы спросите “зачем все так усложнять?”. Ответ прост: за день вы будете отдавать не один десяток воков, используя эту соусничку с маслом, которая со временем будет покрываться капельками масла. Так вот, чтобы ваша рабочая поверхность не стала маслянистой, такой контейнер и возьмет все масло на себя. Только не забывайте периодически менять бумажное полотенце, а также протирать саму соусничку тряпкой, чтобы удалить лишнее масло.

Обязательно обзаведитесь отдельным столом для разделки мяса. Даже если у вас маленькая кухня вам потребуется отдельная, хотя бы небольшая, рабочая поверхность для разделки и нарезки мяса. А также не забывайте оснастить мясной цех отдельной доской и ножом, желательно не одним.

Если вы планируете работать с паназиатской кухней в новом заведении, то примите еще один факт, проверенный мною на практике: при открытии нового заведения всегда имеется дефицит с инвентарем, особенно с различного рода тарами и контейнерами. Не повторяйте моих ошибок! Продумайте все нюансы, все просчитайте и только потом покупайте необходимое оборудование или инвентарь, иначе после открытия у вас может возникнуть нехватка инвентаря.

Помимо самой вок-станции есть еще один участок на кухне, который загрязняется чаще остальных – это фритюр. Если этот аппарат запустить в плане чистоты, то отмывать масло будет проблематично. Ваши повара в конце смены не должны филонить, а напротив, уделять

время на уборку фритюра: полностью его протирать, а также убирать рабочую зону вокруг него и под ним.

Не забывайте, что возле фритюра всегда должна стоять стопка из 10–20 прямоугольных пластиковых контейнеров 1000 мл, застеленных бумажным полотенцем. Такая тара – отличный помощник в плане впитывания лишнего масла после обжаривания во фритюре различных ингредиентов. Я заостряю внимание на этом моменте так как, если не следить за этим инвентарем, то в какой-то момент, зачастую во время “зашива”, ваш повар потеряет время пока найдет какую-нибудь тару и застелет ее бумажным полотенцем. В такие моменты дорога каждая секунда, потому что идет большой поток заказов и отвлекаться времени нет. Также этот момент очень важен, поскольку абсолютно каждому продукту, обжаренному во фритюре, необходимо избавляться от лишнего масла. Исключений быть не может!

Перед открытием заведения продумайте вопрос о подаче каждого блюда, его украшения, а также о самой сервировочной посуде. Особое значение уделите посуде, в которую вы будете упаковывать блюда на вынос и на доставку.

Я крайне рекомендую максимально удобно обустроить стол раздачи. Это одно из основных мест работы шеф-повара и за ним должен следить именно он, а не его подчиненные – повара.

Приходя на работу, я всегда ставлю на раздачу контейнер с чистыми ложками и вилками; заготавливаю пару-тройку чистых тряпочек, салфетки и бумажные полотенца. Также у меня всегда имеется пульверизатор, наполненный спиртом. Спирт отлично убирает жирные отпечатки пальцев, которые зачастую могут оказаться на картонных коробочках для вока в момент закладывания в нее блюда. Таких отпечатков, разумеется, оставаться на коробочке не должно. Если вы оставили жирные пятна, брызните на них спиртом, а затем протрите салфеткой, и они исчезнут.

Также я заранее выкладываю на раздачу контейнеры с посыпкой и прочие вещи, которые всегда должны быть у меня под рукой в момент сервировки блюда.

Для удобства по выкладке вок-блюд я нашел для себя идеальный вариант – специальные воронки с широким горлом. Если в сервировочную тарелку выложить вок не составляет труда, то с коробочкой все обстоит по-другому: велика вероятность того, что брызги могут попасть на внешнюю часть коробочки и, следовательно, вы оставите на коробке следы или пятна, что категорически недопустимо. А такие вот воронки исключают такой поворот событий. Вы просто раскрываете коробочку, накрываете ее воронкой и выкладываете в нее вок-блюдо.



Воронка с широким горлом

Вы помните то время, когда паназиятская кухня только-только стала приобретать популярность в наших краях? В то время различные службы доставки и заведения со смешанной кухней начали вводить вок и прочие смежные блюда азиатской кухни в свое меню. Я категорически против, если заведение, специализирующееся, например, на суши и пицце, вводит в свое меню паназию. Для служб доставки это обычное дело иметь смешанное меню: суши, вок, пицца, шашлыки, бургеры и прочее. Однако если вы решили специализироваться на паназии, будьте добры и позиционировать себя как заведение паназиятской кухни. Абсолютно незачем смешивать воки, пиццу и бургеры в одно меню. Раньше это было привычным делом, сейчас же это считается плохим тоном. Даже если вы решили открыть службу доставки, позиционируйте себя как профессионал в этой кухне и воздержитесь от смешения кулинарных стилей. Разумеется, вполне логично совместить в меню региональные блюда, например, воки, суши и поке-боулы, однако совмещать воки, пиццу и бургеры – это уже перебор, на мой взгляд.

В обязательном порядке приобретите на кухню аптечку. Поскольку работа на воке несет в себе ежесекундный риск получить травму в виде ожога от открытого огня или раскаленного масла, вам следует держать на рабочем месте средства первой помощи. Бинты, лейкопластыри и пантенол должны всегда быть в наличии. Если же по какой-то причине этих средств у вас не оказалось, то помните, что некоторые продукты, которые, вероятнее всего, есть у вас на кухне, способны смягчить и даже устранить последствия травмы: в случае ожога, например, следует немедленно нанести на травмированный участок щедрый слой томатной пасты, а если вы порезались ножом, то слегка смочите узкий длинный кусочек водорослей нори и обмотайте им порез. Это такие своеобразные кухонные лайфхаки.

В процессе отработок тех или иных блюд обязательно записывайте все свои данные в тетрадь. Очень важно сделать отработки не только блюд, но и определенных продуктов, кото-

рые подвергаются различным кулинарным и технологическим процессам. Все эти данные вам следует отдать бухгалтеру-калькулятору, который в свою очередь укажет в тех картах все данные, включая процент отходов каждого продукта и блюда.

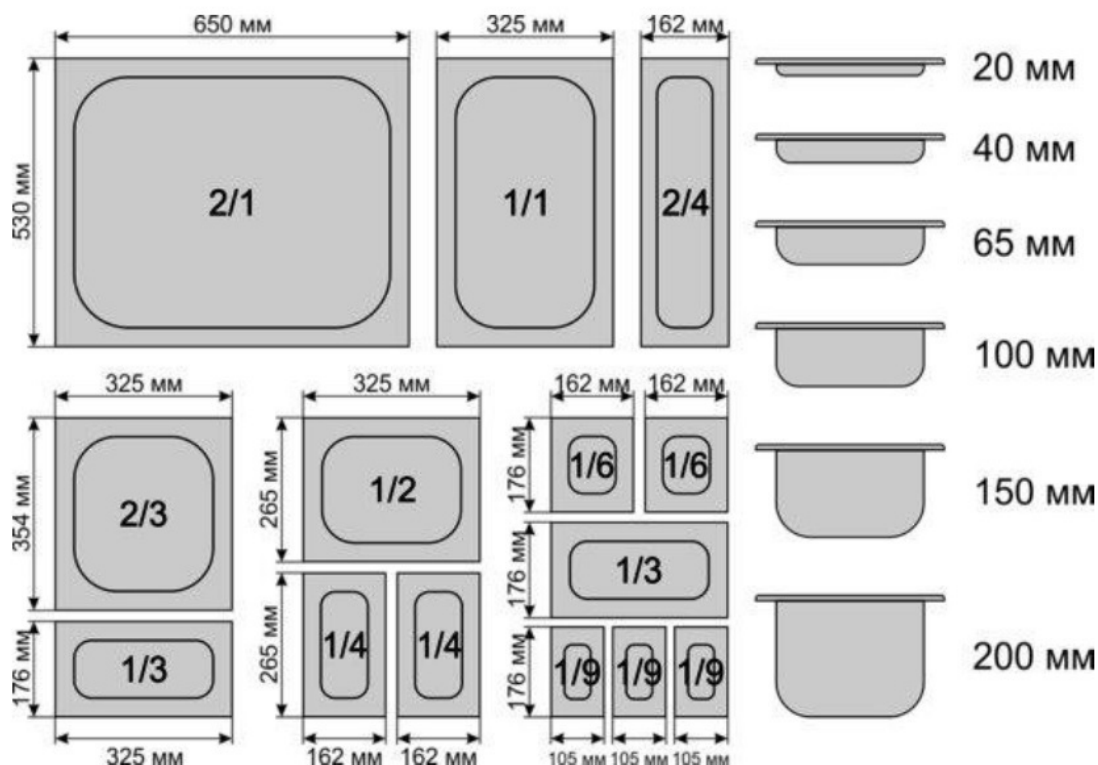
Я делаю на этом акцент, поскольку есть бухгалтеры, которые не вносят процент отходов в программу. Да, такие случаи не являются нормой, однако они имеют место быть. А я уверен, что вы прекрасно понимаете, какой результат в конечном итоге произойдет, если не учитывать процент отходов: неверная себестоимость блюда; неоправданная продажная цена; высокая недостача и прочие неприятные моменты. Доверяйте своему бухгалтеру, но не забывайте проверять.

Время от времени проводите акции для своих гостей, особенно постоянных. Например, можно при покупке трех вок-ов давать в подарок порцию вонтонов или других закусок. У постоянных гостей определенно есть свои любимые блюда, а с помощью акций вы дадите им возможность попробовать что-то новое и порадовать их.

В данный курс я вложил весь свой опыт, приобретенный в течение 10 лет работы с пан-азиатской кухней, а именно с вок-блюдами. Я очень надеюсь, что вся информация курса станет полезной для вас в плане новых гастрономических открытий с этой удивительной сковородой и кулинарной техникой стир-фрай, а также безграничных вариаций азиатских блюд.

Если по какой-то причине у вас остались определенные вопросы касательно курса, Вы можете направить их на мой электронный адрес wok.cramer@gmail.com, а я в свою очередь постараюсь ответить на них в самые кратчайшие сроки.

Спасибо за приобретение данного курса и успехов в новых кулинарных начинаниях!



Виды гасстроемкостей и их маркировки