**Рыбные котлетки по гуандунски.**

Для приготовления блюда, нам понадобится:

- филе рыбы дорадо 0,5 кг

- 1 яйцо

- 1 сырая картофелина

- кусочек булочки вымоченной в молоко

- 1 луковица

-1 большой зубок чеснока

- майонез 2 ст.л.

-соль, перец, приправы для рыбы

1. Китайские котлетки готовятся, не используя мясорубки. Необходимо взять большой острый нож, желательно тесак и изрубить филе рыбы на мелкие кусочки, чтобы получилось подобие фарша.
2. В фарш добавляем яйцо, тертый на мелкой терке картофель, чеснок и лук, булочку, майонез, специи. Тщательно вымешиваем, до получения однородной массы.
3. Взбиваем полученную массу. Формируем котлетки и обваливаем их в муке или крахмале.
4. Обжариваем в кипящем подсолнечном масле в течение 2х минут с каждой стороны.
5. Подавать лучше с рисом и овощами.

  

  

 Приятного аппетита!

**Карп по- шандуньски в кисло- сладком соусе.**

Для приготовления блюда, нам понадобится:

- карп

- пряности

- 2 яйца

Для приготовления кисло- сладкого соуса понадобится:

- 4 ст.л. сахара

- 3 ст.л. винного уксуса

- 2 шт. перца чили

- 1 ст.л. холодной воды

- рыбный соус



1. Рыбу тщательно вымыть и натереть пряностями. По бокам, с каждой стороны, делаем несколько надрезов.

2. Яйца взбиваем и покрываем всю рыбу.

3. Жарить рыбу в кипящем масле в глубокой посуде, чтобы масло полностью покрывало карпа.

4. При жарке, у рыбы должны загнуться хвост и голова. В таком виде рыбу, похожую на дугу, выкладывают на блюдо.

5. Готовим кисло- сладкий соус:

Соединить в одной посуде сахар, воду и уксус. Медленно нагревать до растворения сахара. После этого довести до кипения и в течение двух минут кипятить. Снять с огня, добавить перец чили и рыбный соус.

1. Подавать в специальном соуснике к рыбе.

**Креветки запеченные в остром масле.**

Ингредиенты:

- креветки крупные

-2 крупных зубчика чеснока

-1-2 мелких перца чили

- 1 лайм

- соль

Способ приготовления:

Растительное масло в сковороде вок довести до кипения. В кипящее масло добавить мелко нарезанные чеснок и перец. Лайм отжать и добавить сок в вок, посолить. Креветки быстро обжарить до золотистого цвета.

Выложить креветки на бумажную салфетку, обсушить и красиво разложить на блюдо. Украшать можно овощами и зеленью.

[Рецепт - Запеченные креветки с острым маслом](http://www.priyatnogo.com/1776-recept-zapechennye-krevetki-s-ostrym-maslom.html)



**Суп-пюре из белой рыбы.**

Для приготовления блюда, нам понадобится:

- филе белой рыбы 0,5 кг

- 1картофель

- 1 луковица

- 1ст.л. риса

- 1 небольшая морковь

Способ приготовления:

Взять кастрюлю, налить воды, промытый рис засыпать в воду. Когда вода закипит, довести рис до полуготовности. Картофель и рыбу нарезать небольшими кусочками и опустить в кипящую воду. Луковицу мелко порезать и слегка обжарить. Морковь натереть на терке, добавить к луку и жарить до готовности. Содержимое сковороды добавить в кастрюлю. Дать прокипеть, посолить. Блендером взбить суп- пюре. Подавать в пиалах, украсив зеленью и сухариками.



Нежнейший вкус!

**Кальмары в кляре с луком.**

Ингредиенты:

- 0,5 кг филе кальмара

- 1 луковица

- 1 ст.л. майонеза

- яичный желток

- соль, перец

- мука

Способ приготовления:

Нарезаем кольцами лук и филе кальмара. Немного посыпаем кольца мукой.

Готовим кляр: муку смешиваем с яичными желтками и майонезом, солим, перчим и все хорошенько смешиваем.

Кольца кальмара и лука опускаем в полученную смесь.

Обжариваем в кипящем масле в течение 1 минуты в вок.

Достаем и обсушиваем бумажным полотенцем.

Выкладываем на большое белое блюдо.

 

Подходит и в качестве закуски и как самостоятельное блюдо.

**Филе красной рыбы в соусе Якитори.**



Нам понадобится:

- 1 крупная красная рыба

- 1 большая луковица

-соль, перец, приправы для рыбы

Для соуса Якитори нам понадобится:
-5 ст. л. соевого соуса

- 2 с. л. сахара
-5 с. л. бульона из рыбы
- 5 с. л. сухого белого вина

- 3 ст. л. сладкого хереса
- 1 натертый зубчик чеснока

Способ приготовления: Рыбу очистить от кожи и разрезать на куски. Лук режем широкими кольцами. Приготовить несколько маленьких деревянных шампуров для барбекю. Нанизать на них чередуя, рыбу и лук. Поставить шашлычки в холодильник.

Приготовить соус:

В кастрюльку складываем все ингредиенты для соуса и нагреваем на медленном огне. Помешиваем массу до полного растворения сахара. Доводим до кипения и процеживаем через сито. Полученную массу охлаждаем.

Наливаем 1/3 соуса в соусницу, а оставшимся обильно смазываем наши шашлычки. Кладем на решетку и готовим на барбекю в течение 10-12 минут. Можно под них постелить кусок фольги, чтобы шашлычки были более сочными. В течение всего процесса жарки, обильно смазывайте шашлычки соусом. По готовности, выкладываем на листья салата и подаем соусницу с соусом Якитори.

**Яньтайские** [**жареные креветки**](http://www.priyatnogo.com/2964-recept-zharenykh-krevetok.html)**.**



Нам понадобятся:

- 400 г крупных креветок

- 2 яичных белка
- 2 столовые ложки топлёного нутряного жира

- 1 столовая ложка коньяка
- 1 столовая ложка крахмала
- соль

Способ приготовления:

Приготовить смесь из яичных белков, коньяка, соли и крахмала.

Неочищенные креветки обжаривать на жире в течение 1-2 минут. Добавить зеленый лук, чеснок и пряности. Подавать можно и с соевым соусом.

Таким же образом можно обжаривать другие морские деликатесы: устрицы, ракушки, мидии, кальмары.