

КОРЕЙСКАЯ УЛИЧНАЯ ЕДА

Ешь то, что ест твой любимый айдол

Jony Broo

Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА

КОРЕЙСКИЕ БЛИНЧИКИ ЧОН	13
Блины из кимчхи	14
Оладьи из соевых бобов с мясом	16
Пхаджон с морепродуктами	18
КИМБАП	21
Кимбап с яйцом	22
Кимбап с тунцом	24
РАМЕН	27
Рабокки – жареный рамен с сыром и ттокпокии.....	28
Рамен с кимчхи в фольге	30
ТТОКПОККИ	33
Жареные ттокпокки	34
Ттокпокки с рыбными пирожками и сыром моцарелла.....	36
РЫБНЫЕ ПИРОЖКИ ОМУК	39
Круглый рыбный пирожок с сыром	42
ХОТТОК	44
Хотток с бобовой пастой и семечками	48
Хотток с овощами и вермишелью	50
ЯИЧНЫЙ ХЛЕБ	53
Яичный хлеб с беконом	56
ПЕЛЬМЕНИ	59
Пятицветные китайские пельмени	60

ТОСТЫ

ТОСТЫ	63
Тост с креветками и сыром	64
Уличный тост с яйцом, ветчиной и кукурузой	66
Тост пять соусов с сосисками	68
Тост с яйцом, беконом, кукурузой и хашбрауном	70
Хашбраун на сковороде	72
Сырный хашбраун в духовке.....	73
Коффин-тост	74
Яичный тост-ролл с говядиной.....	76

ЖАРЕНАЯ КУРОЧКА

Гигантский четырёхъярусный тост	78
Курица	82

ВАФЛИ

В медовом соусе	82
Курица жареная целиком	84
Взбитые сливки	88
Тесто для вафель.....	89
Гигантские вафли со взбитым крем-сыром, яблочным джемом и фруктами	90

БЛЮДА ИЗ РИСА

Гигантские вафли с сыром чеддер, яйцом и беконом	94
Гонконгские вафли со взбитыми сливками и мёдом в сотах.....	98
Омлет-суфле со сливочным соусом.....	102

НА ПАЛОЧКЕ

Омлет-торнадо с креветками и рисом	104
Императорский рис	106
Корн-дог	110

ВЫПЕЧКА

Картофель-торнадо	112
Сосиска-чуррос	114
Панкейки-суфле с клубникой.....	118
Панкейки-суфле с заварным кремом из тапиоки и орешками	120
Крученые пончики	122
Рыбки с пастой из красных бобов	124
Чесночный хлеб со сливочным сыром	126
Чикагская пицца с мясом	128
Чикагская пицца с яйцами	130
Китайский яичный блинчик цзяньбин	132

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Жареное мороженое с маршмеллоу	136
Жареное молоко	138
Пузырьковый чай	140

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уличная еда есть везде, но особым её разнообразием и изобилием отличаются азиатские страны. Китай, Таиланд, Тайвань, Филиппины, Индонезия: первое, во что сразу же погружаются абсолютно все туристы, когда приезжают в эти страны, – колоритная национальная уличная еда.

Южная Корея – не исключение, но всего пару десятков лет назад уличная еда там была довольно однообразна: ттокпокки, сундэ, рамён, рыбные пирожки, овощные блинчики и кимбап. У владельца каждой точки по продаже уличной еды собственного приготовления были свои секреты, которые выделяли именно его блюда из прочих равных, заставляя покупателей собираться в длинную очередь перед его палаткой.

С наступлением экономического кризиса в Южной Корее, когда все большему числу людей стало сложно найти работу, многие решили открыть собственное дело и, судя по мгновенно возросшему числу точек продажи уличной еды, будущие предприниматели посчитали это одним из самых прибыльных и перспективных направлений.

«Стоимость одной порции уличной еды в Южной Корее составляет в среднем 5 тысяч вон, при этом себестоимость этой порции в несколько раз ниже. Если у меня будет удачное местоположение, а также интересные блюда, которыми я смогу удивить, несомненно, у меня не будет отбоя от покупателей» тире так размышляли все те, кто хотел найти хороший источник заработка в сложные времена.

Именно в этот момент происходит значительное расширение ассортимента южнокорейской уличной еды. Помимо привычных традиционных блюд, предприниматели вводят в свои меню блюда китайской, тайской и японской кухни. Но все эти блюда в какой-то степени не новы для жителей Южной Кореи, торговцев уличной едой появляется всё больше, и вопрос о том, чтобы удивить публику, становится всё острее и острее.

И тогда новоиспечённые уличные повара обращают своё внимание на американскую и европейскую традиции в приготовлении еды. Не копируя её, а лишь беря только лучшее, южнокорейские предприниматели вводят в ассортимент своих маленьких кафе и уличных палаток уникальные блюда, аналогов которых в том виде, в котором они их готовят, нет во всём мире.

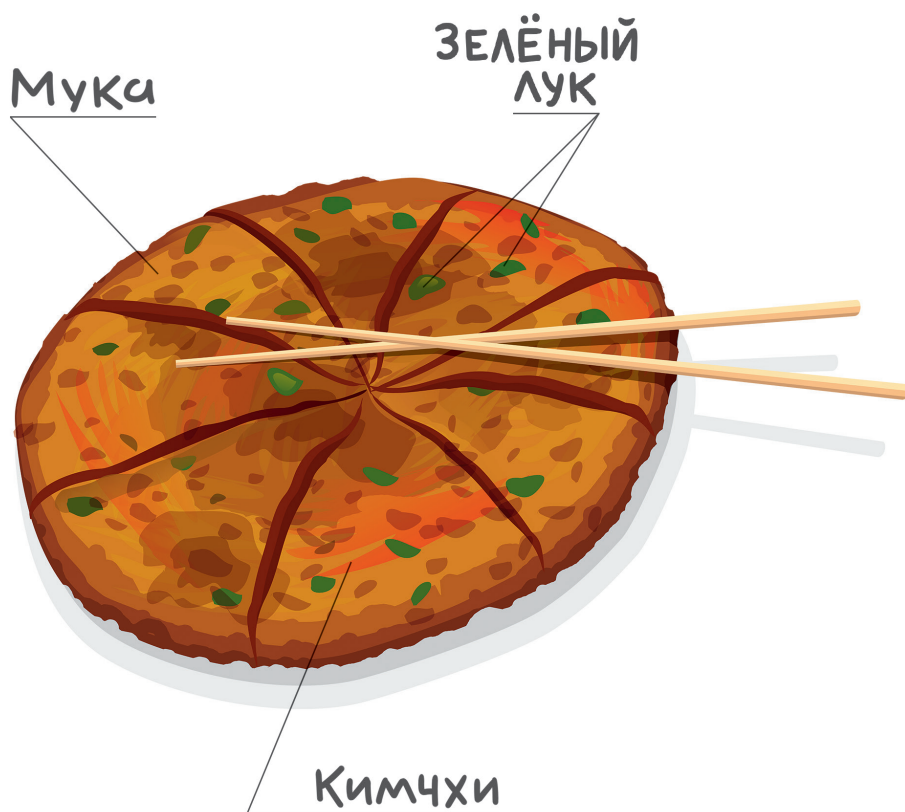
Начиная с этого момента уличная еда в Южной Корее – это не только ттокпокки, сундэ, рамён и кимбап. Это целая феерия вкуса, настоящая эстетика для глаз и заимствованные рецепты, приправленные присущим всем корейским товарам миллашеством.

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА



КОРЕЙСКИЕ БЛИНЧИКИ ЧОН

БЛИНЫ ИЗ КИМЧХИ



ИНГРИДИЕНТЫ:

Кимчхи – 200–250 г
Сахар – 0,5 ч. л.
Мука – 0,5 стакана
Вода – 0,5 стакана

Лук репчатый – 1 маленький
Лук зелёный – 2–3 пера
Масло растительное для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Кимчи нарезать небольшими кусочками. Лук репчатый и лук зелёный мелко нарезать кубиками. Перемешать.

2. Добавить сахар, воду. Перемешать. Затем добавить муку и снова перемешать. Смесь должна быть густой, и видимое соотношение овощей и теста в пользу овощей.

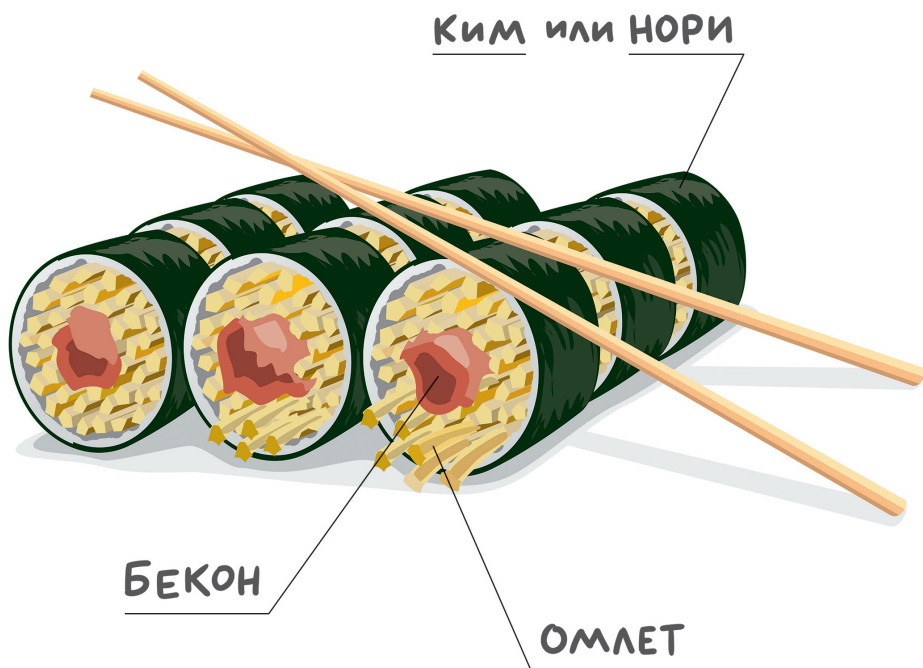
3. Обжаривать на растительном масле на раскалённой сковороде с двух сторон до золотистой корочки, распределив тесто по всей поверхности тонким слоем.

4. Подать на стол горячим вместе с соевым соусом, предварительно нарезав блинчик небольшими кусочками.



КИМБАП

КИМБАП С ЯЙЦОМ



ИНГРИДИЕНТЫ:

Яйца – 6 штук

Соль – по вкусу

Водоросли ким или нори – 4 листа

Морковь средняя – 0,5 штуки

Крабовое мясо – 50 г

Бекон – 2 ломтика
