

Лю фан
Ресторанчик
Поднебесной
ЕДА ИЗ КИТАЙСКИХ СЕРИАЛОВ

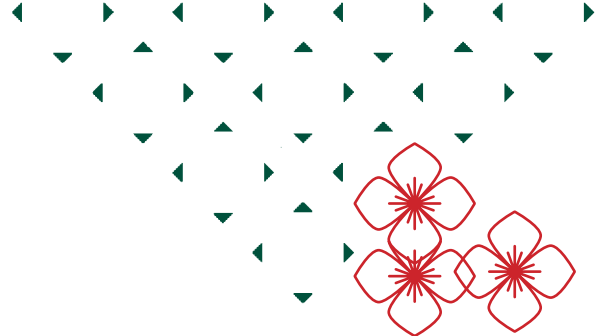


Издательство АСТ
Москва



КЛАДЕЗЬ

СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ.....5

ПЕРВЫЕ БЛЮДА.....7

Томатный суп с яйцами из сериала «Арсенал военной академии».....	9
Рисовый суп из сериала «Светлый пепел луны».....	10
Кисло-острый суп из сериала «Арсенал военной академии».....	13
Бульон с рисовой лапшой из сериала «Арсенал военной академии».....	14
Хого из сериала «Только ради любви».....	17

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА..... 21

Утка по-пекински из сериала «Светлый пепел луны».....	22
Тушеная свинина из сериала «Легенда о Чжао Яо».....	25
Лапша с креветками из сериала «Только ради любви».....	26
Рисовая каша с коричневым сахаром из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку».....	29
Жареная свинина по-пекински из сериала «Светлый пепел луны».....	30
Куриное филе с вешенками в кисло-сладком соусе из сериала «Путешествие с фениксом».....	33
Свинина с овощами из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку».....	34
Шаомай из сериала «Только ради любви».....	37
Чачжанмён из сериала «Арсенал военной академии».....	38
Бургер из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку».....	41
Говядина по-сычуаньски из сериала «Только ради любви».....	42
Паста с мидиями из сериала «Только ради любви».....	45
Стейк из говядины из сериала «Арсенал военной академии».....	46
Мясные фрикадельки из сериала «Светлый пепел луны».....	49
Говядина по-китайски с овощами из сериала «Такая сладкая любовь».....	50



Филе тилапии в кляре из сериала «Путешествие с фениксом»	53
Запеченная дорада из сериала «Только ради любви».	54
Донг По из сериала «Путешествие с фениксом»	57

ЗАКУСКИ 59

Куриные ножки «Как в KFC» из сериала «Такая сладкая любовь».	60
Пикантные жареные креветки с чесноком из сериала «Только ради любви»	63
Маньтоу из сериала «Легенда о Чжао Яо»	64
Сяо лунь бао из сериала «Путешествие с фениксом»	67
Куриные шашлычки из сериала «Такая сладкая любовь»	68
Панини с курицей из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	71
Такоки из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	72
Сэндвич с яйцом и беконом из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	75

САЛАТЫ 77

Салат из сырого картофеля из сериала «Такая сладкая любовь»	78
Битые огурцы с чесноком из сериала «Арсенал военной академии»	81
Салат «Хэйхэ» из сериала «Такая сладкая любовь»	82
Фасоль по-китайски из сериала «Легенда о Чжао Яо»	85
Маринованная китайская капуста из сериала «Легенда о Чжао Яо»	86
Салат из огурцов и кальмаров из сериала «Арсенал военной академии»	89
Шпинат с уксусом и чесноком из сериала «Такая сладкая любовь»	90
Салат с кукурузой из сериала «Удушающая сладость, заиндевелый пепел»	93

ВЫПЕЧКА 95

Шанхайские лунные пряники с ореховой начинкой из сериала «Удушающая сладость, заиндевелый пепел»	96
Бисквитный торт из сериала «Арсенал военной академии»	99
Яичный тарт из сериала «Только ради любви»	100



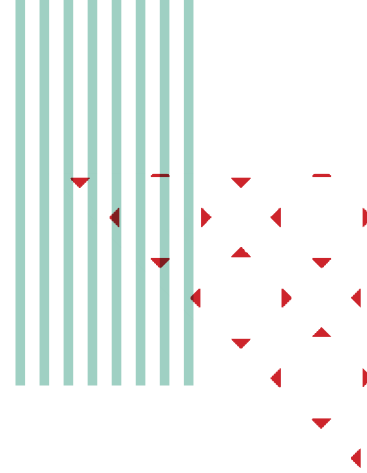
Торт «Трюфель» из сериала «Арсенал военной академии»	103
Корзиночки с творогом и вишней из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	104
Клубничный торт из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	107

ДЕСЕРТЫ109

Танхулу из сериала «Легенда о Джао Яо»	110
Карамелизованные яблоки из сериала «Легенда о Джао Яо»	113
Моти из сериала «Легенда о Джао Яо»	114
Лунное пирожное из сериала «Светлый пепел луны»	117
Грецкие орехи в карамели из сериала «Удушающая сладость, заиндевелый пепел»	118

НАПИТКИ121

Лимонад из сериала «Только ради любви»	123
Бабл-ти из сериала «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку»	124
Чай по-китайски из сериала «Удушающая сладость, заиндевелый пепел»	127



ВВЕДЕНИЕ

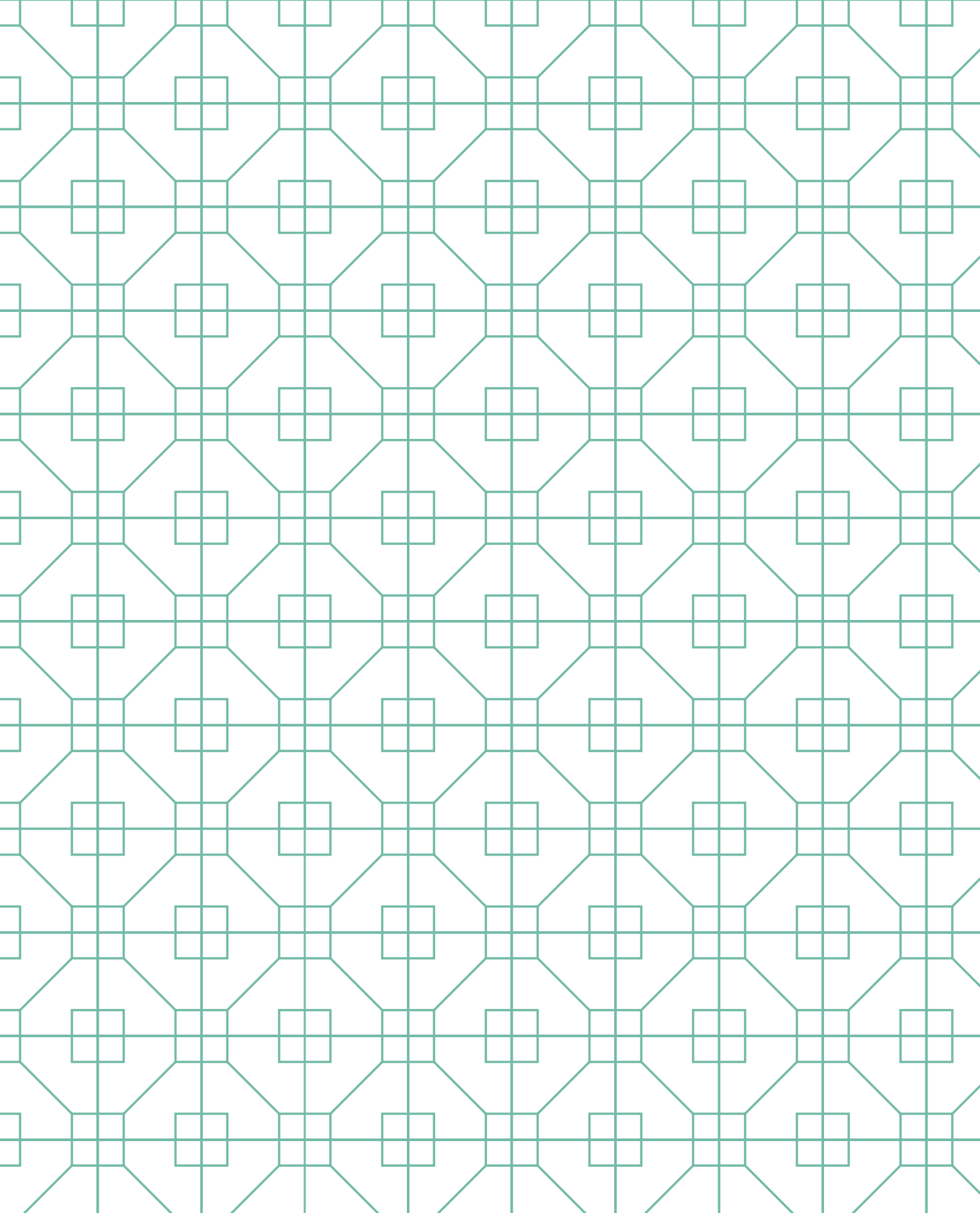
Добро пожаловать в мир кулинарных чудес, вдохновленных захватывающими историями из китайских дорам! В этой книге мы собрали рецепты, которые перенесут вас в атмосферу любимых сериалов, таких как «Только ради любви», «Путешествие с фениксом», «Киберкраш. Влюбиться в твою улыбку», «Такая сладкая любовь», «Легенда о Чжао Яо» и многих других.

Кулинария — это не просто процесс приготовления пищи; это искусство, способное создавать эмоциональные связи и пробуждать воспоминания. Каждый рецепт в этой книге связан со сценами из дорам, что позволит вам не только готовить, но и заново переживать самые трогательные и волнующие сцены. Вы сможете ощутить тепло и любовь, которые пронизывают эти истории, через каждый кусочек приготовленного блюда.

Представьте себе, как вы готовите лапшу с креветками из сериала «Только ради любви» или как наслаждаетесь тортом, который получила на день рождения Тун Яо. Каждое блюдо — это возможность погрузиться в мир, где страсть, дружба и приключения переплетаются, создавая незабываемые моменты.

Мы уверены, что эти рецепты не только порадуют ваш желудок, но и согреют душу, напомнив о том, как важно делиться радостью и любовью с близкими. В каждой части вы найдете не только пошаговые инструкции по приготовлению, но и небольшие цитаты из дорам, которые сделают процесс готовки еще более увлекательным.

Приготовьтесь к кулинарному путешествию, полному ярких вкусов и незабываемых эмоций. Пусть каждый рецепт станет для вас не просто блюдом, а настоящей историей, которую вы сможете рассказать за столом, наслаждаясь общением с родными и друзьями. Добро пожаловать в мир, где еда и искусство сливаются воедино, создавая волшебство, способное соединять сердца!



A red, stylized cloud shape with a long, curved tail extending to the left. The cloud is filled with a solid red color and has a soft, irregular outline. It is positioned in the center of the page, overlapping the green geometric pattern.

ПЕРВЫЕ
БЛЮДА



ТОМАТНЫЙ СУП С ЯЙЦАМИ ИЗ СЕРИАЛА «АРСЕНАЛ ВОЕННОЙ АКАДЕМИИ»



У курсантов академии достаточно разнообразное меню. В него даже входит этот традиционный китайский суп — легкий питательный и с потрясающим кисло-сладким вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основные:

- ❖ Куриные голени — 5 шт.
- ❖ Корень имбиря — 1 шт.
- ❖ Репчатый лук — 1 шт.
- ❖ Чеснок — 4 зубчика
- ❖ Морковь — 1 шт.
- ❖ Яйца — 2 шт.
- ❖ Соль — по вкусу
- ❖ Перец — по вкусу
- ❖ Лук зеленый — 5 перышек
- ❖ Вода — 1,5 л

Для томатной заправки:

- ❖ Помидоры — 2 шт.
- ❖ Корень имбиря — 1 шт.
- ❖ Соус соевый — 3 ст. л.
- ❖ Масло кунжутное (темное) — 1 ст. л.
- ❖ Масло подсолнечное — 2 ст. л.
- ❖ Перец — 1 щепотка
- ❖ Соль — щепотка
- ❖ Сахар — 2 щепотки

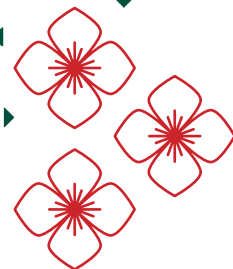
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Подготовьте все необходимые ингредиенты.
- Куриные голени залейте холодной водой в кастрюле и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите на малом огне без соли и специй 5 минут.
- Очистите лук, морковь и корень имбиря. Лук и морковь нарежьте крупными кусочками, а имбирь — тонкими кружочками.
- Обжарьте на сухой сковороде лук и морковь до легкого обугливания.
- После 5 минут варки курицы слейте воду. Залейте курицу 1,5 л чистой холодной воды, поставьте на огонь и доведите до кипения. Добавьте лук и морковь, имбирь, соль и перец. Варите на малом огне в течение 1 часа.
- Мелко нарежьте оставшийся корень имбиря и чеснок.
- На сковороде разогрейте смесь кунжутного и подсолнечного масел. Обжарьте чеснок и имбирь до золотистости и появления аромата.
- Нарезанные кубиками помидоры выложите в сковороду к чесноку и имбирю. Добавьте соевый соус, соль, сахар и черный молотый перец. Тушите до густоты и мягкости помидоров.
- Из бульона достаньте куриное мясо. Процедите бульон, верните в кастрюлю и поставьте на огонь. Введите томатную заправку, доведите до кипения и варите 2–3 минуты.
- Постоянно помешивая кипящий бульон, тонкой струйкой влейте взбитые яйца.
- Разлейте суп по тарелкам и украсьте измельченным зеленым луком.
- По желанию можно добавить вареное куриное мясо. Суп можно подавать как горячим, так и холодным.

ПОРЦИИ:

5

РИСОВЫЙ СУП ИЗ СЕРИАЛА «СВЕТЛЫЙ ПЕПЕЛ ЛУНЫ»



Добродетельная Бин Чан раздает еду бедным на улице. Именно этот ароматный и сытный суп с рисом и курицей, который легко приготовить в домашних условиях, можно заметить в чане.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ✦ Куриный бульон — 700 мл
- ✦ Куриное филе — 300 г
- ✦ Рис — 3 ст. л.
- ✦ Репчатый лук — ½ шт.
- ✦ Чеснок — 1 зубчик
- ✦ Крахмал — 1 ст. л.
- ✦ Растительное масло — 2 ст. л.
- ✦ Яблочный уксус — ½ ст. л.
- ✦ Яблочный сок — ½ ст. л.
- ✦ Соевый соус — 2 ст. л.
- ✦ Молотый имбирь — ½ ч. л.
- ✦ Сельдерей — 20 г
- ✦ Соль — по вкусу
- ✦ Перец — по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мелко нарежьте очищенные лук и чеснок. В кастрюлю налейте растительное масло и обжаривайте лук с чесноком до прозрачности. Влейте куриный бульон.
- Промытое куриное филе нарежьте полосками. Обваляйте курицу в крахмале и добавьте в кастрюлю с бульоном.
- Всыпьте промытый рис. Варите суп 15–20 минут.
- Посолите и поперчите суп. Смешайте яблочный уксус и яблочный сок, влейте в кастрюлю и добавьте соевый соус с молотым имбирем. Проварите еще 3–4 минуты.
- При подаче украсьте нарезанным стеблем сельдерея. Китайский рисовый суп готов!

ПОРЦИИ:

3







КИСЛО-ОСТРЫЙ СУП ИЗ СЕРЦАЛА «АРСЕНАЛ ВОЕННОЙ АКАДЕМИИ»

Гу Янь Чжэнь и Се Сян, стремясь облегчить тяготы наказания, проявили изобретательность, которая, однако, обернулась против них. Вместо утомительной чистки уборных вручную они решили использовать пожарный шланг. Но струя воды обрушилась и на инструктора, что повлекло новое взыскание. К обеду они опоздали, и довольствоваться пришлось лишь остатками кисло-острого супа, плавающими на дне кастрюли.

ПОРЦИИ:
4

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ Куриное филе — 150 г
- ❖ Морковь — 1 шт.
- ❖ Репчатый лук — 1 шт.
- ❖ Шампиньоны — 5 шт.
- ❖ Помидоры — 2 шт.
- ❖ Перец болгарский — 1 шт.
- ❖ Чили — 5 г
- ❖ Лимонный сок — 40 мл
- ❖ Соевый соус — 50 мл
- ❖ Вода — 900 мл
- ❖ Масло растительное — 2 ст. л.
- ❖ Соль — по вкусу
- ❖ Перец — по вкусу
- ❖ Паприка — по вкусу
- ❖ Чеснок — 3 зубчика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Промытое куриное филе нарежьте небольшими кусочками.
- Очищенный лук нарежьте полукольцами, морковь — полосками или брусочками, очищенный перец — полосками. Помидор нарежьте произвольно, шампиньоны — пластинами.
- Мелко нарежьте чили, чеснок — измельчите.
- Обжаривайте курицу, лук и морковь на растительном масле в глубокой сковороде в течение 3–4 минут, помешивая.
- Добавьте остальные овощи и жарьте еще 3–4 минуты, пока они не станут мягкими.
- Добавьте чили, специи и чеснок. Перемешайте.
- Влейте соевый соус, лимонный сок и перемешайте. Влейте горячую воду и доведите до кипения.
- Убавьте огонь, накройте сковороду крышкой и варите суп в течение 30 минут, чтобы вкусы перемешались. Готово!

