



Г. А. Дубовис



КУХНЯ
НАРОДОВ ВОСТОКА



Харьков
«ФОЛІО»
2013



СОДЕРЖАНИЕ



Кулинарное паломничество в страну Востока	11
Часть 1. ВАРКА В ЖИДКОСТИ	15
Глава 1.1. Варка в жидкости по стандартной схеме	15
§ 1.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости по стандартной схеме	16
§ 1.1.2. Мясо и ливер, варенные в жидкости по стандартной схеме	17
§ 1.1.3. Овощи и грибы, варенные в жидкости по стандартной схеме	20
§ 1.1.4. Птица, варенная в жидкости по стандартной схеме	22
§ 1.1.5. Рыба и миноги, варенные в жидкости по стандартной схеме	24
Глава 1.2. Варка в большом объеме жидкости	26
§ 1.2.1. Изделия из бобовых семян, варенные в большом объеме жидкости	26
§ 1.2.2. Моллюски, варенные в большом объеме жидкости	27
§ 1.2.3. Мясные изделия, варенные в большом объеме жидкости	27
§ 1.2.4. Овощи и изделия из овощей, варенные в большом объеме жидкости	29
§ 1.2.5. Изделия из птицы и ливера птицы, варенные в большом объеме жидкости	30
§ 1.2.6. Раки и изделия из мяса раков, варенные в большом объеме жидкости	30
§ 1.2.7. Изделия из рыбы, варенные в большом объеме жидкости	31
§ 1.2.8. Тесто и крупа, варенные в большом объеме жидкости	32
§ 1.2.9. Яйца, варенные в большом объеме жидкости	34
Часть 2. ВАРКА НА ПАРУ	36
Глава 2.1. Варка на паровой бане	36
§ 2.1.1. Моллюски, варенные на паровой бане	37
§ 2.1.2. Мясо, варенное на паровой бане	38
§ 2.1.3. Овощи и фрукты, варенные на паровой бане	39
§ 2.1.4. Птица, варенная на паровой бане	39
§ 2.1.5. Раки, варенные на паровой бане	40
§ 2.1.6. Рыба, варенная на паровой бане	41
§ 2.1.7. Сложносоставные кулинарные продукты, варенные на паровой бане	42
§ 2.1.8. Тесто и крупа, варенные на паровой бане	44
§ 2.1.9. Яйца, варенные на паровой бане	44



Глава 2.2. Варка на решетке пароварки	46
§ 2.2.1. Моллюски, варенные на решетке пароварки	46
§ 2.2.2. Мясо, варенное на решетке пароварки	47
§ 2.2.3. Овощи, варенные на решетке пароварки	47
§ 2.2.4. Птица, варенная на решетке пароварки	48
§ 2.2.5. Раки, варенные на решетке пароварки	50
§ 2.2.6. Рыба, варенная на решетке пароварки	51
§ 2.2.7. Сложносоставные кулинарные продукты, варенные на решетке пароварки	52
§ 2.2.8. Тесто и крупа, варенные на решетке пароварки	54
Часть 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТВАРОВ — СОБСТВЕННО ВАРКА	58
Глава 3.1. Бульоны	58
§ 3.1.1. Бульоны из моллюсков	59
§ 3.1.2. Бульоны из мяса и ливера	59
§ 3.1.3. Бульоны из овощей или грибов	61
§ 3.1.4. Бульоны из домашней птицы	62
§ 3.1.5. Бульоны из раков	64
§ 3.1.6. Бульоны из рыбы и уха	64
Глава 3.2. Напитки и десерты	66
§ 3.2.1. Десерты, приготовленные варкой	67
§ 3.2.2. Кисели	68
§ 3.2.3. Напитки десертные, полученные варкой	69
Глава 3.3. Полуфабрикаты, приготовленные варкой	71
§ 3.3.1. Маринады, приготовленные варкой	72
§ 3.3.2. Отвары поварские	72
§ 3.3.3. Сиропы, приготовленные варкой	73
Глава 3.4. Соусы	74
§ 3.4.1. Соусы из бульона или воды, приготовленные без добавления пассерованной муки	75
§ 3.4.2. Соусы из вина, сиропа или сока	76
§ 3.4.3. Соусы из жира, оставшегося после жарки («мясного сока»)	78
§ 3.4.4. Соусы из молока	79
§ 3.4.5. Соусы из помидоров натуральные	80
§ 3.4.6. Соусы основные	82
§ 3.4.7. Соусы из фруктов или ягод	86
§ 3.4.8. Соус соевый — кантянь (Корея), цзян-ю (Китай)	87
Глава 3.5. Супы и жидкие каши	88
§ 3.5.1. Айнтопфы и потофе	88
§ 3.5.2. Каши жидкие	90
§ 3.5.3. Супы на бульоне или воде с разными продуктами	92
§ 3.5.4. Супы на молоке с разными продуктами	104
§ 3.5.5. Супы-пюре	105
§ 3.5.6. Супы хлебные	107
Часть 4. ВАРКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ	108
Глава 4.1. Кремы и соусы	108
§ 4.1.1. Кремы заварные	108
§ 4.1.2. Соус яичный и его производные	109



Часть 5. ПРИПУСКАНИЕ В ЖИДКОСТИ	111
Глава 5.1. Припускание в жидкости по стандартной схеме	111
§ 5.1.1. Бобовые семена, припущенные в жидкости по стандартной схеме	112
§ 5.1.2. Моллюски, припущенные в жидкости по стандартной схеме	113
§ 5.1.3. Мясо и ливер, припущенные в жидкости по стандартной схеме	115
§ 5.1.4. Овощи, водоросли, грибы и фрукты, припущенные в жидкости	122
по стандартной схеме	122
§ 5.1.5. Птица и ливер птицы, припущенные в жидкости по стандартной схеме	128
§ 5.1.6. Раки и мясо раков, припущенные в жидкости по стандартной схеме	132
§ 5.1.7. Рыба, припущенная в жидкости по стандартной схеме	134
§ 5.1.8. Сложносоставные продукты, припущенные в жидкости	136
по стандартной схеме	136
§ 5.1.9. Тесто и крупа, припущенные в жидкости	139
Глава 5.2. Продукты, припущенные в жидкости на сильном огне	139
§ 5.2.1. Моллюски, припущенные в жидкости на сильном огне	140
§ 5.2.2. Мясо и ливер, припущенные в жидкости на сильном огне	140
§ 5.2.3. Овощи и грибы, припущенные в жидкости на сильном огне	142
§ 5.2.4. Птица и ливер птицы, припущенные в жидкости на сильном огне	143
§ 5.2.5. Раки и мясо раков, припущенные в жидкости на сильном огне	145
§ 5.2.6. Рыба, припущенная в жидкости на сильном огне	145
§ 5.2.7. Сложносоставные кулинарные продукты, припущенные в жидкости	146
на сильном огне	146
§ 5.2.8. Яйца, припущенные в жидкости на сильном огне	147
Глава 5.3. Продукты, припущенные в жидкости особо медленным способом	148
§ 5.3.1. Мясо, припущенное в жидкости по-старинному	148
§ 5.3.2. Рыба, припущенная в жидкости по-старинному	151
Часть 6. ПРИПУСКАНИЕ В ПОГЛОЩАЕМОЙ ЖИДКОСТИ	153
Глава 6.1. Крупы и изделия из теста, припущенные в поглощаемой жидкости	154
§ 6.1.1. Каши вязкие	154
§ 6.1.2. Каши рассыпчатые	158
§ 6.1.3. Макароны изделия, припущенные в поглощаемой жидкости	159
Глава 6.2. Сложносоставные кулинарные продукты на основе рассыпчатой каши	160
§ 6.2.1. Каша рассыпчатая, приготовленная с добавлением разных продуктов	160
Часть 7. ПРИПУСКАНИЕ В СОУСЕ	165
Глава 7.1. Припускание в соусе по стандартной схеме	165
§ 7.1.1. Бобовые семена, припущенные в соусе	165
§ 7.1.2. Моллюски, припущенные в соусе	166
§ 7.1.3. Мясо и ливер, припущенные в соусе	166
§ 7.1.4. Овощи, грибы и фрукты, припущенные в соусе	168
§ 7.1.5. Птица, припущенная в соусе	170
§ 7.1.6. Раки (мясо раков), припущенные в соусе	171
§ 7.1.7. Рыба, припущенная в соусе	172
§ 7.1.8. Сложносоставные продукты, припущенные в соусе	173
Глава 7.2. Припускание под соусом — кратковременное припускание в соусе	174
§ 7.2.1. Бобовые семена, припущенные под соусом	174
§ 7.2.2. Мясо или ливер, припущенные под соусом	175



§ 7.2.3.	Овощи и грибы, припущенные под соусом	176
§ 7.2.4.	Птица, припущенная под соусом	177
§ 7.2.5.	Раки, припущенные под соусом	177
§ 7.2.6.	Сложносоставные продукты, припущенные под соусом	178
§ 7.2.7.	Яйца, припущенные под соусом	178
Глава 7.3.	Припускание под соусом на сильном огне	179
§ 7.3.1.	Моллюски, припущенные в соусе на сильном огне	179
§ 7.3.2.	Мясо и ливер, припущенные в соусе на сильном огне	180
§ 7.3.3.	Овощи, водоросли и грибы, припущенные в соусе на сильном огне	181
§ 7.3.4.	Птица и ливер птицы, припущенные в соусе на сильном огне	182
§ 7.3.5.	Раки, припущенные в соусе на сильном огне	183
§ 7.3.6.	Рыба, припущенная в соусе на сильном огне	183
§ 7.3.7.	Сложносоставные кулинарные продукты, припущенные в соусе на сильном огне	185
Часть 8.	ПРИПУСКАНИЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	186
Глава 8.1.	Припускание в собственном соку на плите и в духовке	186
§ 8.1.1.	Молочные продукты, припущенные в собственном соку	187
§ 8.1.2.	Мясо и ливер, припущенные в собственном соку на плите	187
§ 8.1.3.	Овощи и другие растительные продукты, припущенные в собственном соку на плите	190
§ 8.1.4.	Птица, припущенная в собственном соку	193
§ 8.1.5.	Рыба, припущенная в собственном соку	194
§ 8.1.6.	Сложносоставные продукты, припущенные в собственном соку	195
Часть 9.	КАНДИРОВАНИЕ И КОЛЕРОВАНИЕ	198
9.1.	Кандирование	198
§ 9.1.1.	Карамель	199
§ 9.1.2.	Кондитерские изделия из карамели	200
§ 9.1.3.	Овощи, фрукты и орехи кандированные — варенье, бекмесы	202
§ 9.1.4.	Пюре из фруктов и ягод кандированное — джем, повидло, мармелад классический	205
Глава 9.2.	Колерование карамелью	206
§ 9.2.1.	Бобовые семена, колерованные карамелью	206
§ 9.2.2.	Мясо, колерованное карамелью	207
§ 9.2.3.	Овощи и фрукты, колерованные карамелью	207
§ 9.2.4.	Яйца, колерованные карамелью	209
Часть 10.	ПАССЕРОВАНИЕ	210
Глава 10.1.	Пассерование растительных продуктов	215
§ 10.1.1.	Бобовые семена пассерованные	215
§ 10.1.2.	Овощи, водоросли, фрукты и орехи пассерованные	216
§ 10.1.3.	Мука, крупа и изделия из теста пассерованные	220
Часть 11.	ЖАРКА НАД УГЛЯМИ	221
Глава 11.1.	Жарка над углями — грилирование	222
§ 11.1.1.	Молочные продукты, жаренные над углями	222
§ 11.1.2.	Моллюски или трепанги, жаренные над углями	222
§ 11.1.3.	Мясо и ливер, жаренные над углями	223



§ 11.1.4. Овощи и грибы, жаренные над углями	227
§ 11.1.5. Птица и ливер птицы, жаренные над углями	228
§ 11.1.6. Раки, жаренные над углями	229
§ 11.1.7. Рыба, жаренная над углями	230
ЧАСТЬ 12. ЖАРКА В ПЕЧИ И ВЫПЕЧКА	232
Глава 12.1. Жарка в печи	232
§ 12.1.1. Мясо и ливер, жаренные в печи	233
§ 12.1.2. Овощи, грибы и фрукты, жаренные в печи	234
§ 12.1.3. Птица, жаренная в печи, — жаркое из птицы	235
§ 12.1.4. Рыба, жаренная в печи	237
§ 12.1.5. Сложносоставные продукты, жаренные в печи	239
Глава 12.2. Выпечка	240
§ 12.2.1. Бисквит и его производные	240
§ 12.2.2. Лепешки из дрожжевого теста	241
§ 12.2.3. Лепешки из пресного теста	243
§ 12.2.4. Печенье	246
§ 12.2.5. Пироги закрытые	246
§ 12.2.6. Пироги открытые и полуоткрытые	248
§ 12.2.7. Пирожки из теста, выпеченные в печи	249
§ 12.2.8. Пирожные	249
ЧАСТЬ 13. ЖАРКА НА ПЛИТЕ С РЕГУЛИРУЕМЫМ НАГРЕВОМ — ЖАРКА-COTE	251
Глава 13.1. Жарка на плите по стандартной схеме	251
§ 13.1.1. Бобовые семена, жаренные на плите	251
§ 13.1.2. Молочные продукты, жаренные на плите	252
§ 13.1.3. Моллюски, жаренные на плите	253
§ 13.1.4. Мясо и ливер, жаренные на плите	254
§ 13.1.5. Овощи и грибы, жаренные на плите	255
§ 13.1.6. Птица, жаренная на плите	257
§ 13.1.7. Раки (мясо раков), жаренные на плите	258
§ 13.1.8. Рыба, жаренная на плите	259
§ 13.1.9. Сложносоставные кулинарные продукты, жаренные на плите	260
§ 13.1.10. Изделия из теста и крупы, жаренные на плите	261
§ 13.1.11. Яйца, жаренные на плите	264
Глава 13.2. Жарка при сильном нагреве	267
§ 13.2.1. Мясо и ливер, жаренные при сильном нагреве	267
§ 13.2.2. Птица и ливер птицы, жаренные при сильном нагреве	268
§ 13.2.3. Сложносоставные кулинарные продукты, жаренные при сильном нагреве	269
§ 13.2.4. Изделия из теста и крупы, жаренные при сильном нагреве	270
Часть 14. ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ	272
Глава 14.1. Жарка в сильно разогретом фритюре	272
§ 14.1.1. Бобовые семена, жаренные во фритюре	274
§ 14.1.2. Моллюски, жаренные во фритюре	275
§ 14.1.3. Мясо и ливер, жаренные во фритюре	275
§ 14.1.4. Овощи, водоросли, грибы и фрукты, жаренные во фритюре	276
§ 14.1.5. Птица, жаренная во фритюре	279
§ 14.1.6. Раки, жаренные во фритюре	279



§ 14.1.7. Рыба, жаренная во фритюре	280
§ 14.1.8. Сложносоставные кулинарные продукты, жаренные во фритюре	281
§ 14.1.9. Изделия из теста и крупы, жаренные во фритюре	282
§ 14.1.10. Яйца, жаренные во фритюре	285
Глава 14.2. Жарка в полуфритюре (слабо разогретом фритюре)	286
§ 14.2.1. Бобовые семена, жаренные в полуфритюре	286
§ 14.2.2. Молочные продукты, жаренные в полуфритюре	287
§ 14.2.3. Мясо, жаренное в полуфритюре	287
§ 14.2.4. Овощи, жаренные в полуфритюре	288
§ 14.2.5. Раки, жаренные в полуфритюре	289
§ 14.2.6. Рыба, жаренная в полуфритюре	290
§ 14.2.7. Тесто, жаренное в полуфритюре	290
Часть 15. ЗАПЕКАНИЕ	292
Глава 15.1. Запекание без четко выделенной оболочки	293
§ 15.1.1. Запеканки	293
§ 15.1.2. Продукты, запеченные в соусе, сливках или сметане	294
§ 15.1.3. Продукты, запеченные под взбитыми яйцами	296
§ 15.1.4. Продукты, запеченные под творогом	301
Глава 15.2. Запекание в оболочке	301
§ 15.2.1. Продукты, запеченные «в конвертах»	301
§ 15.2.2. Продукты, запеченные в желудке или сальнике	303
§ 15.2.3. Продукты, запеченные в тесте	303
Часть 16. КОПЧЕНИЕ	305
Глава 16.1. Копчение в домашних условиях	305
§ 16.1.1. Продукты копченые	305
Часть 17. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ МИКРООРГАНИЗМОВ	307
Глава 17.1. Кулинарные продукты, полученные брожением	308
§ 17.1.1. Молочные продукты, полученные брожением	308
§ 17.1.2. Овощи и фрукты квашеные и моченые	309
Глава 17.2. Напитки и полуфабрикаты, полученные брожением	313
§ 17.2.1. Напитки из растительного сырья, полученные брожением	313
§ 17.2.2. Тесто дрожжевое обычное и сдобное	314
Часть 18. КУЛИНАРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ОСНОВАННЫЕ НА МАССООБМЕННЫХ ПРОЦЕССАХ	318
Глава 18.1. Кулинарные продукты, полученные отделением влаги	318
§ 18.1.1. Продукты из бобовых семян, полученные отделением влаги	319
§ 18.1.2. Молочные продукты, полученные отделением влаги	319
§ 18.1.3. Сок из растительных продуктов	320
Глава 18.2. Кулинарные продукты, полученные маринованием	321
§ 18.2.1. Моллюски маринованные	322
§ 18.2.2. Мясо и ливер маринованные	322
§ 18.2.3. Овощи, грибы и фрукты маринованные	323
§ 18.2.4. Раки (мясо раков) маринованные	327
§ 18.2.5. Рыба маринованная	327
§ 18.2.6. Яйца маринованные	329



Глава 18.3. Кулинарные продукты, полученные солением	329
§ 18.3.1. Продукты из бобовых семян соленые	330
§ 18.3.2. Моллюски соленые	330
§ 18.3.3. Овощи, грибы и фрукты соленые	331
§ 18.3.4. Раки соленые	333
§ 18.3.5. Рыба и икра соленые	333
§ 18.3.6. Яйца соленые	335
Глава 18.4. Экстракты пряностей и других растительных продуктов	336
§ 18.4.1. Настои на кипятке	336
§ 18.4.2. Настои на растительном масле и уксусе	338
§ 18.4.3. Настои на холодной жидкости	339
Часть 19. СОЧЕТАНИЕ, СМЕШИВАНИЕ И ГОМОГЕНИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ	341
Глава 19.1. Кулинарные продукты, приготовленные смешиванием и сочетанием продуктов	341
§ 19.1.1. Десерты, приготовленные сочетанием продуктов	342
§ 19.1.2. Продукты животного происхождения под пряным соусом — хе	343
§ 19.1.3. Салаты	344
§ 19.1.4. Супы, приготовленные без варки, или супы холодные	352
§ 19.1.5. Суши	353
§ 19.1.6. Фаршированные продукты, приготовленные без нагрева	355
Глава 19.2. Кулинарные продукты, полученные гомогенизацией продуктов	356
§ 19.2.1. Десерты, приготовленные гомогенизацией продуктов	356
§ 19.2.2. Паштеты, пюре, пасты холодные	358
§ 19.2.3. Пюре горячие	362
Глава 19.3. Маринады и соусы, полученные гомогенизацией и смешиванием	363
§ 19.3.1. Маринады, полученные смешиванием компонентов	363
§ 19.3.2. Соусы и заправки	365
§ 19.3.3. Смеси пряностей	370
Глава 19.4. Напитки, полученные гомогенизацией и смешиванием компонентов	371
§ 19.4.1. Напитки из какао, кофе и чая	372
§ 19.4.2. Прохладительные напитки	374
Глава 19.5. Тесто и толокно	376
§ 19.5.1. Тесто бисквитное	376
§ 19.5.2. Тесто воздушное	377
§ 19.5.3. Тесто пресное жидкое	377
§ 19.5.4. Тесто пресное крутое	378
§ 19.5.5. Тесто пресное крутое сдобное	379
§ 19.5.6. Тесто пресное слоеное	380
§ 19.5.7. Толокно и крахмал домашнего приготовления	380
Глава 19.6. Фарши и начинки	381
§ 19.6.1. Начинки и фарши из бобовых семян	382
§ 19.6.2. Начинки из молочных продуктов — сыра и творога	382
§ 19.6.3. Начинки и фарши из мяса и ливера	382
§ 19.6.4. Начинки и фарши из овощей, грибов и других растительных продуктов	386
§ 19.6.5. Начинки и фарши из птицы	389
§ 19.6.6. Начинка из раков (мяса раков)	391
§ 19.6.7. Начинки и фарши из рыбы	391



§ 19.6.8. Начинки из каши, сухарей, хлеба и макаронных изделий	392
§ 19.6.9. Начинки из яиц	393
Часть 20. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ И ВЯЛЕННЫХ ПРОДУКТОВ	394
Глава 20.1. Приготовление вяленых продуктов	394
§ 20.1.1 Продукты животного происхождения вяленые	394
Глава 20.2. Приготовление сушеных продуктов	396
§ 20.2.1 Приготовление сушеных продуктов	396
Часть 21. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА КУЛИНАРНЫХ ПРОДУКТОВ	400
Глава 21.1. Оформление кулинарных продуктов	400
§ 21.1.1. Оформление кулинарных продуктов перед подачей	403
§ 21.1.2. Оформление кулинарных продуктов, используемых для гарнирования	405
§ 21.1.3. Готовые кулинарные продукты, классифицируемые по способу подачи	406
Приложения	412
Часть 22. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ОПЕРАЦИИ	414
Глава 22.1. Первичная обработка продуктов	414
§ 22.1.1. Первичная обработка бобовых семян	414
§ 22.1.2. Первичная обработка молочных продуктов	414
§ 22.1.3. Первичная обработка моллюсков и трепангов (голотурий)	414
§ 22.1.4. Первичная обработка мяса и ливера	415
§ 22.1.5. Первичная обработка овощей, грибов, пряностей и фруктов	418
§ 22.1.6. Первичная обработка птицы	424
§ 22.1.7. Первичная обработка раков	426
§ 22.1.8. Первичная обработка рыбы	427
§ 22.1.9. Первичная обработка муки и крупы	430
§ 22.1.10. Первичная обработка яиц	430
Глава 22.2. Вспомогательные кулинарные операции	430
§ 22.2.1. Бланширование	430
§ 22.2.2. Вытапливание жира	430
§ 22.2.3. Желирование	431
§ 22.2.4. Лиирование	432
§ 22.2.5. Маринование	432
§ 22.2.6. Панирование	432
§ 22.2.7. Фарширование и шпигование	433
§ 22.2.8. Фламбирование	435
§ 22.2.9. Формовка изделий из фарша и теста	435
Часть 23. ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ	437
Глава 23.1. Пряности	437
Глава 23.2. Пищевые добавки	439
Кулинарный словарь	451
Алфавитный указатель блюд	543

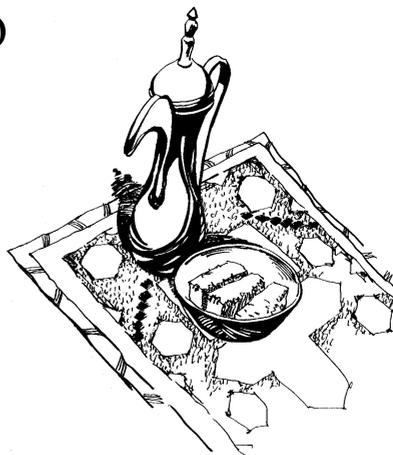


Саше и Ляле Милославским

КУЛИНАРНОЕ ПАЛОМНИЧЕСТВО В СТРАНУ ВОСТОКА

В мире сейчас дуют два ветра: ветер с Востока и ветер с Запада. В Китае есть выражение: «Либо ветер с Востока довлеет над ветром с Запада, либо ветер с Запада довлеет над ветром с Востока». Я считаю, что нынешняя обстановка характеризуется тем, что ветер с Востока довлеет над ветром с Запада.

Мао Цзэдун. Красные книжечки



Восточный ветер раскачивал верхушки сосен, и шишки градинами падали на крышу. Двенадцатитомный труд — «Сравнительная кулинария пригородов Дайляня» — был закончен, папки пронумерованы и отнесены в издательство. Трактат был несколько растянут, но в нем скрупулезно изучалось влияние на домашнюю кухню Ляодунского полуострова двадцати пяти основных кулинарных школ Китая, корейской, русской и японской кулинарных традиций. Ведь Дайлянь когда-то именовался по-русски Порт Дальний, а по-японски Дайрен. В непосредственной близости от него располагался печально известный Порт-Артур. Сегодняшний многомиллионный Дайлянь разбросал по побережью многочисленные небоскребы и сверхсовременные отели, чем выгодно отличается от другого города, сохранившего слово «дальний» в своем названии...

Увы, в издательстве ограничились чтением эпиграфа о ветре с Востока и заказали вместо принесенных папок брошюру о кулинарном паломничестве в страну Востока, которую вы сейчас перелистываете. Эпиграф просили взять тот же, про довлеющий ветер. Из разговора с редактором выяснилось, что издательский синклит находится под тяжелейшим впечатлением от громадных тиражей книги Пауло Коэльо «Алхимик». Кстати, даже поверхностное знакомство с этим бестселлером показывает полное пренебрежение в нем кулинарией, эта важнейшая сторона паломничества, при всей своей значимости, оказалась в творчестве Коэльо практически нераскрытой.

Подобное положение вещей удивительно, ибо все великие путешествия имели кулинарную подоплеку. Разве не за пряностями отправлялись экспедиции Магеллана и Васко да Гама? Можно ли вне кулинарной темы упоминать славное имя капитана Кука, который дал нынешним Гавайям название «Сандвичевы острова»? Циники, впрочем, утверждают, что лорд Сандвич был Первым лордом адмиралтейства, прямым начальником капитана, и название было тривиальным подхалимажем. Романтики же глубоко убеждены в том, что положивший живот свой за славное дело кулинарии капитан Кук не имел другой цели, кроме выражения глубокой признательности человечества Александру Сандвичу — изобретателю одноименных бутербродов.

Милостивые дамы и господа, нет ничего проще, чем совершить паломничество в страну Востока. Все дороги ведут туда, — даже те, что проходят через Рим, — но как вместить в несчастные три тысячи рекомендаций, предусмотренные объемом брошюры, великое разнообразие кулинарной мудрости племен и народов, разных хозяйственных укладов, климатических поясов



и религий, не говоря уже об особенностях питания многочисленных каст. Как собрать эту кулинарную мозаику воедино? Ведь в каждой деревушке, на каждой улочке большого или маленького города Востока радуют ближних безвестные кулинары, бесконечно разнообразящие приемы кулинарного искусства.

Решение подобной задачи было бы невозможным без методов сравнительной кулинарии. К сожалению, подробно рассказать об этой новой науке в предисловии нельзя, чтобы не ослабить читательского интереса. Дело не в том, что читатель капризен, — хотя отрицать это прискорбное явление невозможно, — но беда в том, что авторы и составители поваренных книг сделали все от них зависящее для отвращения нормального человека от чтения подобного рода, и читать кулинарный справочник сегодня столь же нелепо, как телефонную книгу или земельный кадастр. Нынешние справочники не читают, ими пользуются.

Правда, в последнее время появились издания, сумевшие придать кулинарии прекрасную литературную форму. Замечательный пример такого опыта демонстрирует шедевр Петра Вайля и Александра Гениса «Русская кухня в изгнании». К сожалению, объем кулинарной информации в книге невелик, и это неслучайно: художественную форму можно придать только собственным кулинарным переживаниям. Этот постулат принципиально ограничивает движение высокого искусства кулинарии в сторону беллетристики.

Точно так же невозможно и встречное движение. Даже самые вдохновенные строки мировой литературы в кулинарных описаниях повинуются законам жанра, а потому пренебрегают нормами раскладки, температурным режимом, другими существенными деталями технологии. Художественная литература заостряет нравственный конфликт, в то время как кулинария его притупляет. Достаточно привести в качестве примера поток сознания Каштанки (Тетки) из одноименного («Каштанка») рассказа Антона Павловича Чехова: *«Когда думаешь об еде, то на душе становится легче, и Тетка стала думать о том, как она сегодня украла у Федора Тимофеича куриную лапку и спрятала ее в гостиной между шкафом и стеной, где очень много паутины и пыли. Не мешало бы теперь пойти и посмотреть: цела эта лапка или нет? Очень может быть, что хозяин нашел ее и скушал»*. Кощунственно даже предполагать возможность ослабления этой высокой лирической ноты техническими подробностями, а потому не дано нам узнать, была ли это лапка от жареной или вареной курицы, или может быть даже от сырой.

В нашей брошюре литературная и кулинарная часть не сливаются, как Голубой и Белый Нил, но обрамляют Эдем кулинарии подобно Тигру и Евфрату. Не будем, однако, забегать вперед, а перейдем к другим вопросам. Каким образом уменьшить число рецептов для стремительного их возрастания? Как решается основной вопрос философии? Какие страшные тайны скрываются среди ничего не подозревающих рецептов? Где ответы на эти вопросы и существуют ли они на белом свете?

Это останется неизвестным для тех, кто решит пренебречь паломничеством в страну Востока. Что же до остальных, то неясно...

На этом месте в погоне за остротой сюжета следовало бы незамедлительно оборвать нить повествования, но ваш покорный слуга, милостивые дамы и господа, не может позволить себе подобные вольности. Перед тем как пуститься в путь, мы расставим многочисленные точки над *i* и посмеемся над смятением тех, кто собирается закрыть книгу. Пренебрежение кулинарией кощунственно, а утверждения о ее второстепенности смехотворны и беспочвенны. В рассказе О. Генри «Купидон à la Carte» от подобных утверждений не остается камня на камне.

Герой рассказа по имени Джефф Питерс — кулинарный паломник высшей степени посвящения. Это следует из его собственных слов: *«По убеждениям моим и по природе я склонен везде*



разыскивать наилучшие места для кормежки». Героиня рассказа носит нежное имя Мэйми, она работает официанткой в семейном ресторанчике: «Старик Дьюган — шесть футов индианского бездельника — проводил время, лежа на лопатках в качалке и вспоминая недород восемьдесят шестого года. Мамаша Дьюган готовила, а Мэйми подавала». Мэйми была прекрасна. Неудивительно, что в душе истинного паломника основные природные влечения к кормежке и красоте переплелись, создав разрушительный резонанс. А что же Мэйми? Вот тут-то и завязывается сюжет:

«— Джефф, — сказала она, — мне очень жаль, что вы заговорили. Вы мне нравитесь, вы мне все нравитесь, но на свете нет человека, за которого бы я вышла замуж, и никогда не будет. Вы знаете, что такое в моих глазах мужчина? Это могила. Это саркофаг для погребения в нем бифштекса, свиных отбивных, печенки и яичницы с ветчиной! Вот что он такое, и больше ничего. Два года я вижу перед собой мужчин, которые едят, едят и едят, так что они превратились для меня в жвачных двуногих. Мужчина — это нечто сидящее за столом с ножом и вилкой в руках. Такими они запечатлелись у меня в сознании. Я пробовала побороть в себе это, но не могла. Я слышала, как девушки расхваливают своих женихов, но мне это непонятно. Мужчина, мясорубка и шкаф для провизии вызывают во мне одинаковые чувства. Я пошла как-то на утренник, посмотреть на актера, по которому все девушки сходили с ума. Я сидела и думала, какой он любит бифштекс — с кровью, средний или хорошо прожаренный, и яйца — в мешочек или вкрутую? И больше ничего. Нет, Джефф. Я никогда не выйду замуж. Смотреть, как он приходит завтракать и ест, возвращается к обеду и ест, является, наконец, к ужину и ест, ест, ест...

— Но, Мэйми, — сказал я, — это обойдется. Вы слишком много имели с этим дела. Конечно, вы когда-нибудь выйдете замуж. Мужчины не всегда едят.

— Поскольку я их наблюдала — всегда».

Ресторанчик Дьюганов оказался домом, где разбиваются сердца. Но провидение не могло оставить на произвол судьбы свое любимое детище — кулинарию. Джефф и Мэйми оказались заточенными в маленьком домике среди стихии половодья и вынуждены были провести много часов без какой-либо кулинарной составляющей жизни. Милостивые дамы и господа, голод — не спрятавшая куриную косточку Тетка, но грозный предвестник истины:

«Было что-то вроде одиннадцати часов. Мы сидели в нашей потерпевшей крушение каюте, молчаливые и угрюмые. Я откидывал мои мозги от съеденных тем, но они шлепались обратно на то же место, прежде чем я успевал укрепить их в другой позиции. Я думал обо всех вкусных вещах, о которых когда-либо слышал. Я углубился в мои детские годы и с пристрастием и почтением вспоминал горячий бисквит, смоченный в патоке, и ветчину под соусом. Потом я поехал дальше по своей жизни, останавливаясь на свежих и моченых яблоках, оладьях и кленовом сиропе, на маисовой каше, на жаренных по-виргински цыплятах, на вареной кукурузе, свиных котлетах и на пирогах с бататами, и кончил брунswickским рагу, которое является высшей точкой всех вкусных вещей, потому что включает в себе все вкусные вещи.

Говорят, перед утопающим проходит панорама всей его жизни. Может быть. Но когда человек голодает, перед ним встают духи всех съеденных им в течение жизни блюд. И он изобретает новые блюда, которые создали бы карьеру повару. Если бы кто-нибудь потрудился собрать предсмертные слова людей, умерших от голода, он, вероятно, обнаружил бы в них мало чувства, но зато достаточно материала для поваренной книги, которая разошлась бы миллионным тиражом. По всей вероятности, эти кулинарные размышления совсем усыпили мой мозг. Без всякого на то намерения я вдруг громко обратился к воображаемому официанту:

— Нарезьте потолще и прожарьте чуть-чуть, а потом залейте яйцами — шесть штук, и с гренками.



Мэйми быстро повернула голову. Глаза ее сверкали, и она улыбнулась.

— Для меня среднеподжаренный, — затараторила она, — и с картошкой, и три яйца. Ах, Джефф, вот было бы замечательно, правда? И еще я взяла бы цыпленка с рисом, крем с мороженым и...

— Легче! — перебил я ее. — А где пирог с куриной печенкой, и почки сое на крутонах, и жареный молодой барашек, и...

— О, — перебила меня Мэйми, вся дрожа, — с мятным соусом... И салат с индейкой, и маслины, и тарталетки с клубникой, и...

— Ну, ну, давайте дальше, — говорю я. — Не забудьте жареную тыкву, и сдобные маисовые булочки, и яблочные пончики под соусом, и круглый пирог с ежевикой...

Да, в течение десяти минут мы поддерживали этот ресторанный диалог. Мы катались взад и вперед по магистрали и по всем подъездным путям съестных тем, и Мэйми заводила, потому что она была очень образована насчет всяческой съестной номенклатуры, а блюда, которые она называла, все усиливали мое тяготение к столу. Чувствовалось, что Мэйми будет впредь на дружеской ноге с продуктами питания и что она смотрит на предосудительную способность поглощать пищу с меньшим презрением, чем прежде».

На этом победном взлете скрипок, в едином строгом порыве устремившихся к небесам, можно было бы оборвать цитирование, да и любое кулинарное повествование, но наш развращенный кинематографом век настойчиво требует счастливого окончания, пресловутого «happy end». Что ж, дирижер поднял палочку, и начала свою партию платиновая флейта, тихонько начали вторить ей могучие добрые басы:

«Первое, что мы увидели в городе, это была большая вывеска ресторана, и мы бегом бросились туда. Я сижу с Мэйми за столом, между нами ножи, вилки, тарелки, а на лице у нее не презрение, а улыбка — голодная и милая. Ресторан был новый и хорошо поставленный. Я процитировал официанту так много строк из карточки, что он оглянулся на мой фургон, недоумевая, сколько же еще человек вылезут оттуда.

Так мы и сидели, а потом нам стали подавать. Это был банкет на двенадцать персон, но мы и чувствовали себя, как двенадцать персон. Я посмотрел через стол на Мэйми и улыбнулся, потому что вспомнил кое-что. Мэйми смотрела на стол, как мальчик смотрит на свои первые часы с ключиком. Потом она посмотрела мне прямо в лицо, и две крупных слезы показались у нее на глазах. Официант пошел на кухню за пополнением.

— Джефф, — говорит она нежно, — я была глупой девочкой. Я неправильно смотрела на вещи. Я никогда раньше этого не испытывала. Мужчины чувствуют такой голод каждый день, правда? Они большие и сильные, и они делают всю тяжелую работу, и они едят вовсе не для того, чтобы дразнить глупых девушек-официанток, правда? Вы раз сказали... то есть... вы спросили меня... вы хотели... Вот что, Джефф, если вы еще хотите... я буду рада... я хотела бы, чтобы вы всегда сидели напротив меня за столом. Теперь дайте мне еще что-нибудь поесть, и скорее, пожалуйста».





Часть 1

ВАРКА В ЖИДКОСТИ

С точки зрения стратегии, мы «презираем» пищу: мы можем съесть ее всю. Но конкретно мы едим пищу глоток за глотком, мы не можем разом проглотить все блюда со стола. Вот это и называется решать вопросы каждый в отдельности, а в военной литературе — громить противника по частям.

Мао Цзэдун. Красные книжечки



Милостивые дамы и господа, наше паломничество в страну Востока носит романтический характер. Оно немислимо без долгого пути по пескам пустыни, но идея его основана отнюдь не на песке, а на принципе сравнительной кулинарии. Сейчас, как было уже сказано, не пришло еще время подробно описывать суть этого величайшего метода, но можно намекнуть на то, что подобный подход к кулинарии развивает высказанные в эпиграфе идеи, следуя примеру Дмитрия Ивановича Менделеева. Как известно, гениальный ученый все вещества вселенной разложил на несколько полочек периодической таблицы.

— Позвольте, — скажет унылый скептик, — чтобы сделать иное блюдо, нужно и то и это, да еще и подать красиво. Как же поместить все многообразие это на несколько полочек?

Мы ответим этому бескрылому любителю полемики словами мудрого Лао Цзы: «Человек высшей учености, узнав о дао, стремится к его осуществлению. Человек средней учености, узнав о дао, то соблюдает его, то нарушает. Человек низшей учености, узнав о дао, подвергает его насмешке».

Глава 1.1. ВАРКА В ЖИДКОСТИ ПО СТАНДАРТНОЙ СХЕМЕ

Руководящие работники всех ступеней должны уделять максимум внимания и никогда не допускать небрежности.

Мао Цзэдун. Красные книжечки

Паломничество в страну Востока ведет нас к светлому будущему человечества и в то же время уходит корнями к истокам цивилизации, ибо керамические черепки в раскопках древнейших поселений свидетельствуют одновременно о рождении культуры в целом и рождении краеугольного ее камня, лаконично именуемого *варкой*.

Долгие века совершенствовало человечество технические составляющие прогресса, поэтому нет у варки единообразия. Казалось бы, что может быть проще единства двух главных начал этой великой технологии: использования минимума отвара и самого слабого нагрева. Ничего, казалось бы более и ненужно, кроме того, чтобы только прикрыты были продукты жидкостью, как прикрывает чресла набедренная повязка; чтобы только готов был закипеть отвар, как кровь жениха; но не кипел, а ждал вожделенного часа. Казалось бы, нечего добавить к этому динамичному образу, но это не так (см. главу 1.2).



Объяснимся прозой. Бытует мнение, что для варки бульона продукты надо заливать холодной водой, а для варки продуктов — пользоваться кипятком. Это мнение правильное, но глуповатое. Использование кипятка вместо холодной воды уменьшает вываривание только чуть-чуть. Значительно важнее как можно быстрее повысить концентрацию отвара. Для этого нужно уменьшить количество жидкости. Неплохо также использовать вместо воды бульон или, например, молоко. Кроме того, нужно ослабить кипение до минимального уровня. Время приготовления, конечно же, увеличится. Особенно если переусердствовать и уменьшить огонь настолько, что нагрева вообще не будет. Но если все сделать разумно, то у нас появится лишняя минута, чтобы прочесть наставление, регламентирующее подготовку к паломничеству в страну Востока. Вот тогда мы не уподобимся руководителям, допускающим небрежности.

Чтобы не пала на нас даже тень подозрения о сходстве с этими недостойными руководителями, нужно постоянно удалять пену. Варка очищает, и мы должны ей помочь. Или наоборот.

Милостивые дамы и господа, не полагайтесь во всем на руководящих работников! Нам самим нужно уделять максимум внимания. Пусть послужат нам напутствием слова Лао Цзы: «*Кто знает меру, у того не будет неудачи*».

§ 1.1.1. Бобовые семена, варенные в жидкости по стандартной схеме

И когда он сидел таким образом, вдруг подошел тот человек, пахарь, неся большую миску чечевицы и торбу, полную ячменя.

Тысяча и одна ночь

Гонители вегетарианцев создали миф, что продукты животного происхождения — необходимый источник белков. На самом деле нужные нам аминокислоты мы можем черпать в блюдах из бобовых семян. Поэтому миф о праве первородства связан с чечевичной похлебкой. Здесь начало начал, здесь первый параграф первой главы первой части паломничества в страну Востока. Здесь покоится первая его тайна — наука терпения. Если у вас хватит терпения, милостивые дамы и господа, не заглядывать в параграф 22.1.1, то для варки вам понадобится терпения много больше.

Тем же, кто заглянул в параграф 22.1.1, может показаться, что автор и сам человек нетерпеливый, раз вместо того, чтобы терпеливо описывать предварительную обработку продуктов в каждом рецепте каждого параграфа каждой главы каждой части, он решил сделать это один раз. Обездоленный нетерпением автора читатель вынужден теперь, изучая один рецепт, следовать нескольким ссылкам и постоянно перелистывать книгу. Но ведь не за одними только рецептами, милостивые дамы и господа, отправились мы в путь. Нас волнует и тревожит дао. Да и как может не волновать оно, если сказано великим Лао Цзы: «*Когда дао выходит из рта, оно пресное, безвкусное. Оно незримо, и его нельзя услышать. В действии оно неисчерпаемо*».

Будем же помнить, что нас зовет путь постижения вкуса безвкусного, видения невидимого. Как говорят поэты, прислушаемся к безмолвию. Исчерпать дао, нам, конечно, не удастся, но разумным людям делать это совершенно незачем.

Милостивые дамы и господа, автор должен вслед за Шахерезадой прервать дозволенные речи. Пора заняться делом и обратить взор свой на рецепты:

- приведенные ниже виды предварительно замоченных бобовых семян (см. 22.1.1) и дополнительные продукты залить 3—4 стаканами воды, бульона из мяса или птицы (см. 3.1.2, 3.1.4); не солить (!); добавить 1/2 ч. ложки соды для ускорения варки; время от времени снимая пену, варить в неплотно закрытой посуде на слабом огне от 40 мин. до 2 часов, до мягкости семян; за 30—40 мин. до конца варки можно добавить 50—150 лука и кореньев, целых сырых или мелко нарезанных пассерованных



(см. 10.1.2); в конце приготовления приправить 1—2 дольками чеснока, солью, ароматической зеленью и пряностями по вкусу (см. 23.1) — **базовый рецепт приготовления бобовых семян, варенных в жидкости по стандартной схеме**

- 250—500 г нута; варить согласно базовому рецепту до такой степени мягкости, «чтобы горошина, брошенная в стену, прилипла к ней» — **нут, варенный по стандартной схеме для хумуса**
- 250—500 г фасоли; варить согласно базовому рецепту 1—2 часа; в конце варки добавить 150 г мелко нарезанного зеленого лука, после чего довести до кипения, снять с огня, откинуть на решето и добавить 100 г измельченных грецких орехов — **фасоль с орехами, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Турция)
- 250—500 г чечевицы; варить согласно базовому рецепту 45—60 мин.; за 10—15 мин. до конца варки добавить: 150—250 г предварительно замоченной кураги или мелко нарезанного чернослива без косточек, 50—100 г измельченных ядер грецких орехов, 50—150 г пассерованного до золотистого цвета лука (см. 10.1.2) — **чечевица с фруктами и орехами, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Иран)

§ 1.1.2. Мясо и ливер, варенные в жидкости по стандартной схеме

Ты заботишься о баране, а я забочусь о ритуале.

Конфуций. Беседы и Рассуждения (Луньютю)

Есть время варить бобовые семена, и есть время возвращаться к нашим баранам. Пусть кинет камень тот, кто сам всегда и во всем последователен. Конечно, вегетарианцы во всем правы, но мясо очень вкусно. Тем более, что волнует нас не мясо, а ритуал. Самое время позаботиться о нем (см. 21.1.3).

Значительная часть рецептов традиционных поваренных книг посвящена оформлению блюд, а не их приготовлению. Конкурсы современных поваров стали похожи на художественные салоны, ибо наша эпоха — эпоха ресторанной еды. Но в книге рецептов матаджи Рамбхору деви даси сказано: «*Пища, приготовленная с преданностью и предложенная Кришне, становится Прасадамом, или освященной пищей*». Очевидно, что пища, приготовленная для извлечения прибыли, Прасадамом быть не может. Не только брамины, не только гуру, но и все простые смертные знают, что первично приготовление пищи, а не ее оформление. Это положение детально разработано в учении о первичном и вторичном продукте (см. Владимир Войнович. Москва, 2042».

Милостивые дамы и господа, если вы внимательно прочтете рецепты этого параграфа, то вам удастся найти дао, не говоря уже о дэ (см. 1.1.5). По этому поводу вспомнилась одна история. Обязательно следует рассказать ее в одном из следующих параграфов, а сейчас пора в путь. Ученик заботится о баране, учитель — о ритуале, но кто-то должен заботиться о паломничестве в страну Востока.

Попытаемся же постичь, какую тайну хранят рецепты:

- приведенные ниже продукты залить кипящей водой, бульоном по вкусу (см. главу 3.1) или другими приведенными в рецептах жидкостями так, чтобы уровень жидкости был выше продуктов не более чем на 2 см; варить 5—10 мин. на среднем огне после закипания, после чего варку можно прервать, ополоснуть продукты и посуду проточной водой; залить продукты процеженным отваром и варить на слабом огне без видимых признаков кипения до готовности; за 30 мин. до конца варки можно добавить лук и коренья, сырые или пассерованные (см. 10.1.2); за 5 мин. до конца варки приправить по вкусу солью, пряностями и ароматической зеленью (см. главу 23.1); по желанию добавить 0,25—1,2 кг взятых в разных сочетаниях по вкусу и наличию декоративно нарезанных овощей, грибов или фруктов — **базовый рецепт приготовления мяса и ливера, варенных в жидкости по стандартной схеме**



- 1—2 кг баранины, предварительно обжаренной до образования румяной корочки (см. 12.1.1, 13.1.4); варить в воде согласно базовому рецепту, но без прерывания для ополаскивания, — **баранина, варенная в жидкости по стандартной схеме после жарки** (Турция)
- 1 баранья голова (см. 22.1.4); варить согласно базовому рецепту 2—3 часа — **баранья голова, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Татарстан)
- 1—2 кг грудинки бараньей или телячьей (см. 22.1.4); варить согласно базовому рецепту, но сразу же после варки удалить реберные кости — **грудинка баранья или телячья, варенная в жидкости по стандартной схеме**
- 1 свиной желудок, неплотно фаршированный смесью из мелко нарезанной свинины (уши, мясо, срезанное с ребер и голеней) и маринада из соевого соуса и уксуса (см. 19.3.1), взятого из расчета 1 стакан маринада на 1 кг мяса; выдержать 30 мин. в прохладном месте; варить в воде согласно базовому рецепту 3—4 часа, сделав в процессе варки несколько проколов иглой, затем выдержать несколько часов в отваре под гнетом; перед подачей нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см — **желудок свиной фаршированный, варенный в воде по стандартной схеме, или висам** (Корея)
- 1 козленок или ягненок весом до 6 кг; по желанию добавить за 30 мин. до конца приготовления 0,5—1 кг нарезанного дольками картофеля или очищенных каштанов (см. 1.1.3); варить согласно базовому рецепту в смеси из 3 частей молока и 1 части воды — **козленок или ягненок, варенный в молоке** (Турция)
- 1—1,2 кг конских кишок; нарезать кусками длиной 25—30 см, вывернуть наизнанку так, чтобы все сало оказалось внутри; куски завязать с двух концов, чтобы при варке жир не вытекал; варить 5—6 мин. в большом объеме воды на сильном огне; вынуть из воды, немного остудить, тщательно соскоблить верхний слой, снова обмыть в теплой воде, после чего варить согласно базовому рецепту 2 часа; готовые кишки охладить, нарезать кусками длиной 2—3 см и подать с горчицей или хреном — **кишки конские, варенные в воде по стандартной схеме** (Татарстан)
- 1—1,2 кг конины; варить согласно базовому рецепту 2—3 часа; солить в конце приготовления — **конина, варенная в жидкости по стандартной схеме** (Татарстан)
- 1 кролик, фаршированный (см. 22.2.7) смесью из 300—400 г очищенных вареных каштанов (см. 1.1.3) и ливера кролика; покрыть плотным слоем из 50—100 г мелко нарезанного зеленого лука и 1 ст. ложки молотого имбиря; варить 1—1,5 часа согласно базовому рецепту в воде, добавив 1 ст. ложку соевого соуса и по желанию 2 ст. ложки рисового вина, — **кролик фаршированный, варенный в жидкости по-корейски** (Корея)
- задние ноги и почечная часть кролика, разрубленные на порционные куски, обжаренные на плите (см. 13.1.4); разместить куски в корбине или глубоком сотейнике, дно которого покрыто смесью из 50—100 г нарезанного тонкими ломтиками шпика и 300—350 г мелко нашинкованного лука; варить 1—1,5 часа согласно базовому рецепту в молоке — **кролик, варенный в молоке по стандартной схеме** (Турция)
- 1—2 кг легких говяжьих или телячьих; варить 1,5—2 часа в воде согласно базовому рецепту, но поскольку при варке легкие всплывают на поверхность, их следует прижать ко дну крышкой меньшего диаметра, чем посуда, — **легкие, варенные в воде по стандартной схеме**
- 1 кг целых или разрезанных на половинки телячьих или говяжьих мозгов; варить в воде согласно базовому рецепту 15—25 мин.; если готовому продукту нужно придать мягкость, добавить 1—2 ст. ложки уксуса — **мозги, варенные в воде по стандартной схеме**
- 1—1,2 кг мяса одним куском (говядину, свинину одним куском, разрубленную пополам тушку кролика, целое сердце или язык) покрыть слоем из 50—100 г мелко нарезанной зелени (лука, петрушки, укропа) и 1 ст. ложки молотого имбиря; перед варкой можно 20—30 мин. выдержать в маринаде из соевого соуса и вина или уксуса (см. 19.3.1); варить согласно базовому рецепту в воде, добавив 1 ст. ложку соевого соуса и по желанию 2—3 ст. ложки ягод боярышника, 2 ст. ложки рисового вина, — **мясо и ливер, варенные в жидкости по-китайски** (Китай)
- 1—1,2 кг мяса одним куском (говядину, свинину одним куском, разрубленную пополам тушку кролика, целое сердце или язык) покрыть плотным слоем из 50—100 г мелко нарезанного зеленого лука