

Пароварки для Дим-Самов

Дим-самы — китайские жареные или приготовленные на пару пельмени с мясным фаршем, или овощами, или морепродуктами. Самый традиционный способ приготовления дим-самов — на пару, для чего необходимы пароварки. Дим-самы бесконечно разнообразны, красочны, каждый — произведение искусства. А лакомиться ими — действо в Китае хоть и ежедневное, но подобное ритуалу.

Тесто для дим-сам готовят из пшеничной или рисовой муки, обычно оно дрожжевое. Классика жанра — рисовое тесто, хар-гау. Его раскатывают так тонко, что потом, пропаренное, оно становится жемчужно прозрачным. Сквозь него даже можно разглядеть начинку. Иногда тесто подкрашивают зеленым, розовым или лимонно-желтым цветом.

Отдельное внимание уделяется начинке. Традиционные варианты — свинина с зеленым луком, креветки с рисом или тофу, или свинина с креветками. Формой дим-сам могут напоминать маленькие вареники, манты или пельмени. Еще их лепят как мешочки или кувшинчики — слегка открытыми сверху — так они особенно декоративны.

Дим-самы варят, жарят, но чаще всего — готовят на пару. Для этого были изобретены специальные корзиночки из бамбука, похожие на маленькое сито. При пропаривании в бамбуковых корзинках в пароварке, готовые «пельмешки» приобретают дополнительный аромат древесины. Дим-самы и подают в таких корзиночках.



В нашем ассортименте представлены следующие модели пароварок:

Модель	Размер	Вместимость	Мощность	Фото
<p>Пароварка AIRHOT DS-4WD для дим самов</p>	<p>440x410x820</p>	<p>4 деревянных поддонов в комплекте</p>	<p>220В, 1.7кВт</p>	
<p>Пароварка AIRHOT DS-20SS для дим самов</p>	<p>402x435x800</p>	<p>20 корзин в комплекте</p>	<p>220В, 1.7кВт</p>	

Рецепты:

Дим-сам с креветками:

1. Приготовить тесто. Муку высыпать в миску, сделать в центре углубление, влить в него, помешивая, воду — сначала полстакана горячей, затем треть стакана холодной. Добавить масло и хорошо вымесить тесто. Раскатать его в длинную тонкую колбаску и порезать на небольшие равные кусочки, величиной с вишню. Деревянной скалкой раскатать из них кружочки диаметром около 5 см, причем так чтобы края были чуть тоньше, чем середина.



2. Для фарша мелко порубить креветки и ростки бамбука. Смешать с 4 столовыми ложки воды и остальными ингредиентами, кроме кукурузной муки, до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на порции по числу кружочков из теста. На середину каждого кружка чайной ложкой выложить начинку, слегка придавить пальцем, защипать края.



3. В пароварку поместить корзиночки с дим-самами так, чтобы между ними был интервал 2,5 см. Готовить 5 мин. Готовые дим-самы сразу подавать на стол.

Дим-сам с тыквой:

1. и 3. Пункты смотрите в предыдущем рецепте Дим-сам с креветками.

2. Тыква 350 г, лук репчатый 100 г, зелёный горошек 50 г, масло сливочное 60 г, Отварить тыкву. Мелко нарезать лук и тыкву. Смешать все ингредиенты.

Дим-сам с уткой:

1. и 3. Пункты смотрите в предыдущем рецепте Дим-сам с креветками.

2. Утка 300 г, огурец 50 г, чеснок 1 зубчик, соус хойсин 100 г, куриный порошок 5 г, соевый соус 20 г, лук зелёный 10 г, кунжутное масло 10 г, крахмал картофельный 10 г. Готовую утку по-пекински нарезать на маленькие кубики размером полсантиметра, так же нарезать чеснок и огурец (без сердцевины), мелко порубить зелёный лук. Смешать все ингредиенты, добавить крахмал и ещё раз перемешать.



Дим-сам из рисового теста хар-гау с креветками:

Взять: 900 г мяса креветок, 100 г жюльена из бамбукового сока (мелко нашинкованных притушенных побегов молодого бамбука), 30 г сахара, 10 г соли, 15 г муки из зеленых бобов, 2 г белого перца, 5 г кунжутного масла. Для теста — 700 г муки «тан» (мука из клейкого риса сорта огуза), 200 г кукурузного крахмала, 1,2 л кипятка.

Начинка: поместить креветки и бамбук в миксер и смешивать на медленных оборотах около 20 минут, пока не образуется однородная смесь. Затем добавить приправы, смешать.

Тесто: соединить оба вида муки и добавить кипяток. Вымесить однородное тесто. Чтобы придать блюду более привлекательный вид, можно добавить какую-либо красящую приправу по вкусу либо сделать разные начинки, например для вегетарианцев.

Из маленького кусочка теста раскатать очень тонкий кружок, толщиной в 2-3 мм, и с помощью смазанного маслом широкого лезвия ножа отделить его от поверхности доски. Примерно 15 г начинки поместить на кружок из теста и аккуратно залепить края, присобирая тесто. Подержать дим-самы около пяти минут в пароварке и подавать горячими на стол.

Дим-сам с начинкой из говяжьей вырезки под соусом из черного перца

Взять: для соуса из черного перца – 30 г чеснока, 30 г лука-шалота, 70 г пшеничной муки, 10 г черных бобов, 70 г сливочного масла, 60 мл кетчупа, 30 мл вурчестерского соуса, 5 г сахара, 13 г черного молотого перца, 30 г обжаренного измельченного чеснока, 360 мл воды, 4 г соли; для начинки – 10 мл соевого соуса, 400 г говяжьей вырезки, нарезанной кубиками; 400 мл соуса из черного перца; масляная прослойка (для теста) – 110 г сливочного масла, 110 г сала; тесто — 225 г муки; 45 г сахара, 30 г яиц, 50 г сала.

Слоеное тесто: ингредиенты разделить на несколько частей, каждую часть замесить отдельно и раскатать. Положить один пласт теста на другой, раскатать, снова сложить, раскатать — и так много раз, пока не получится настоящее слоеное тесто.

Соус из черного перца: обжаривать измельченный чеснок и лук-шалот до тех пор, пока не испарится или не ослабеет запах. Добавить воду и остальные ингредиенты, а затем обжаренный чеснок. Как только соус закипит, загустить его и снять с огня до полного остывания.

Начинка: обжарить с двух сторон говяжью вырезку и порезать ее мелкими кубиками. Затем добавить остывший соус и перемешать. Слепить дим-самы, складывая их в корзиночки «швом» вниз. Подержать дим-самы около пяти минут в пароварке и подавать горячими на стол.

