



**Томоёси Мурата,**  
бренд-шеф «Джапро»,  
Председатель Гильдии  
японских рестораторов  
и шеф-поваров



# АВТОРСКИЕ КРЫЛЫШКИ

## Готовим Тэбасаки Карааге (маринованные крылышки)

Не стоит думать, что японская кухня — это только суси, сасими и мисо-суп. В Японии богатая философия кухни, в ней заложены секреты долголетия этого народа. Председатель Гильдии японских рестораторов и шеф-поваров Томоёси Мурата специально для читателей нашего журнала доработал изветный рецепт, так, чтобы русские могли приготовить эти блюда в обычных бытовых условиях.



**На 4 порции:**  
6 куриных крылышек;  
100-150 г крахмала;  
2 л растительного масла;  
30 г корня.

**Для маринада:**  
25 мл сакэ;  
50 мл соевого соуса;  
10 г тертого корня имбиря;  
2 г тертого чеснока;  
1 желток; перец черный  
молотый по вкусу.



**1** Крылышки вымыть, обсушить, разрезать на три части. Самую маленькую часть отложить - она не пригодится.



**2** Взять большую часть крылышка. С стороны среза сделать надрез по кругу, отделить мясо от косточки и аккуратно его «вывернуть», как показано на фото.

ФОТО: СВЕТЛАНА ПЧЕЛИНЦЕВА



**3** Взять среднюю часть крылышка. Со стороны среза сделать надрез по кругу, удалить тонкую косточку. Затем мясо аккуратно «вывернуть» так же, как в предыдущем шаге.



**5** Подготовленные крылышки-«тюльпаны» переложить в маринад и оставить на 30-40 минут.



**7** Крылышки обжарить в кипящем масле 3-4 минуты. Затем вытащить их и оставить на салфетке. После этого масло разогреть до 180 С° (тесто почти не тонет) и вновь обжарить крылышки в течение 1-2 минут.

### Томоёси Мурата советует

Хотите придать блюду пикантный вкус? Маринованные крылышки обвалийте в крахмале, затем, обмакнув в сливки, - в стружке миндаля или кунжутном семени. Готовые крылышки можно подавать с соусом. Чтобы его приготовить, смешайте по 50 мл растительного масла,



**4** Приготовить маринад: соединить сакэ, соевый соус, корень имбиря, чеснок, желток, добавить черный молотый перец и все тщательно перемешать.



**6** Масло разогреть до 160 С° (кусочек теста должен утонуть до середины и всплыть). Крылышки обваливать в крахмале.



**8** Корн вымыть, обсушить, выложить на блюдо, сверху и разложить готовые крылышки-«тюльпаны».

рисового уксуса и соевого соуса, 5 мл кунжутного масла, 1 ч. ложка сахара, 10 г тертого корня имбиря, 30 г нарезанного лука-порей (белая часть), мелко нарезанная кинза, острое масло «Ра-ю» по вкусу. Сакэ в маринаде можно заменить белым вином.



## САЛАТ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

**На 2 порции:** 150 г тунца, консервированного в масле; 100 г стручковой фасоли; 20 г крабовых палочек; 15 г репчатого лука; 1 ст. ложка соевого соуса; 5 г вакаме (сухих морских водорослей); 70 г майонеза; 5 г васаби; 4 дольки грейпфрута для украшения.

Вакаме замочить в холодной воде на 10 минут. Стручковую фасоль отварить, нарезать. Крабовые палочки, репчатый лук мелко нарезать. Тунец, стручковую фасоль, крабовые палочки, вакаме, васаби соединить, перемешать, заправить соевым соусом и майонезом. Салат выложить на блюдо, украсить дольками грейпфрута.

**Японский магазин «Джапро»**  
Адрес: Москва, Астраханский пер., дом 5, строение 1.  
Тел: (495) 680 2545,  
(495) 708 4456  
e-mail : info@japro.ru