A csípős-savanyú leves receptje

[További receptvideók!]

Csúsztatott csípős csirke



Cukkinis csirke



Gombás csirke



Mogyorós csirke



Narancsos csirke



Pekingi csirke



Vörös szószban sült oldalas rizzsel



Szecsuani csirke, 10 adag:



Hozzávalók:

- 2 kg csirkemell
- 0,20 dkg bambusz
- 0,10 dkg sárgarépa
- 0,10 dkg vöröshagyma
- 0,10 dkg borsó
- 0,10 dkg kukorica
- 0,10 dkg fafül gomba
- 0,10 dkg csípős paprika
- 0,01 g fokhagyma
- 0,01 g kínai só
- 0,02 g só
- 0,05 g cukor
- 0,10 l kínai bor

Elkészítés:

Ezeket a fűszereket összesütjük a hússal meg a zöldségekkel, ezt követően egy kis kanál kukoricakeményítőt adunk hozzá amikor az étel már nagyon forró.

Bambuszos csirke 10 adaghoz:



Hozzávalók:

- 2 kg csirkemell
- 10 dkg bambusz
- 5 dkg friss gomba
- 5 dkg sárgarépa
- 5 dkg illatos gomba
- 5 dkg vöröshagyma
- 0,05 g piros arany
- 0,10 g fokhagyma
- 0,10 g szójaszósz
- 0,05 g kínai só
- 0,05 g só
- 0,02 g fekete bors
- 0,05 g szezámolaj

Elkészítés:

Ezeket a fűszereket összesütjük a hússal meg a zöldségekkel, ezt követően egy kis kanál kukoricakeményítőt adunk hozzá amikor az étel már nagyon forró.

Szezámmagos csirke 10 adaghoz:



Hozzávalók:

- 2 kg csirkemell kocka
- 0,05 g só-
- 50 dkg liszt
- 50 dkg burgonyakeményítő
- 1 tojás
- 0,10 dkg szódapor
- 0,20 dkg olaj
- 0,5 l víz

Elkészítés:

Ebből masszát készítünk, majd a húskockákat beleforgatjuk és forró olajban kisütjük.

Mártás:

- 0,10 dkg cukor
- 0,10 dkg olaj
- 0,10 dkg Piros Arany
- 0,10 dkg ecet
- 0,10 dkg citromlé
- 0,05 dkg szezámolaj

Elkészítés:

Ezeket szószt készítünk, majd a húst beleforgatjuk. A végén szezámmaggal megszúrjuk.

Csülök burgonyával 10 adaghoz:



Hozzávalók:

- 2 kg csülök
- 50 dkg burgonya
- 0,05 g piros arany
- 0,05 g só
- 0,02 g kínai só
- 0,10 dkg szójaszósz
- 0,05 g fokhagyma

Elkészítés:

40 percig forró vízben főzzük, kicsontozzuk, majd a húst felkockázzuk.
50 dkg burgonyát felkockázunk, majd kisütjük olajban mindkettőt. Hozzáadunk 1 teáskanál piros aranyat, 1 teáskanál sót, 2 teáskanál kínai sót, 1 teáskanál szójaszószt, 1 teáskanál fokhagymát, végül ezeket összesütjük.

Fekete borsos csirkemáj 10 adaghoz:



Hozzávalók:

- 2 kg csirkemáj
- 0,05 g kínai só
- 0,05 fehér bors
- 0,05 g só
- 0,10 dkg friss gomba
- 10 dkg bambusz
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg vöröshagyma
- 0,02 g kínai só
- 0,10 dkg szójaszósz
- 0,10 dkg piros arany
- 0,02 g fekete bors

Elkészítés:

A vízbe teszünk 1 teáskanál kínai sót, 1 teáskanál fehér borsot, 2 teáskanál sót. Majd ezeket együtt főzzük majd a végén burgonyakeményítővel besűrítjük.

Pekingi kacsa 10 adaghoz:



Hozzávalók:

- 1 egész kacsa
- 0,05 g só
- 0,0018 uncia szójaszósz
- 0,05 g szódapor
- 1 tojás
- 0,10 dkg olaj
- 0,10 dkg burgonyakeményítő
- 0,10 dkg liszt

Elkészítés:

1 egész kacsát főzzük 40 percig. A vízbe 3 teáskanál sót és 3 teáskanál szójaszószt teszünk. Ezután kicsontozzuk, a húsát csíkokra vágjuk. Ezekkel összekeverjük a húst és a forró olajban kisütjük.

Mártás:

- 0,05 g erős pista
- 0,10 dkg piros arany
- 0,05 g fokhagyma
- 50 dkg cukor
- 0,05 g kínai ecet
- 0,10 dkg ecet

Ebből szószt csinálunk és összeforraljuk a kacsával.