

Дамплинги



ЧТО



ЭТО?



Гид по разным странам:

Пельмени — одно из самых популярных повседневных блюд, причем не только в России.

Итальянские равиоли, китайские фонтаны, японские гёдза, чешские кнедлики с фруктовой начинкой, экзотический индийский модак.

В каждой стране есть своя уникальная, уходящая в далекое прошлое пельменная культура.

Теория о том, что пельмени имеют исконно русские корни, вызывает много вопросов. Скорее всего, это блюдо пришло в нашу и другие культуры из китайской кухни, там пельмени готовили уже более двух тысяч лет и позднее у них переняли этот рецепт татаро-монгольские кочевники.

Для пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар пельмени стали важным ритуальным блюдом.

В русскую кухню они пришли с конца XIV — начала XV века и после колонизации Урала. Название происходит от искаженного пермяцкого «пельняни» («пель» — ухо и «нянь» — тесто).

Гид по разным странам:



Русские
Пельмени



Украинские
Вареники



Итальянские
рвиоли



Китайские
Вантоны



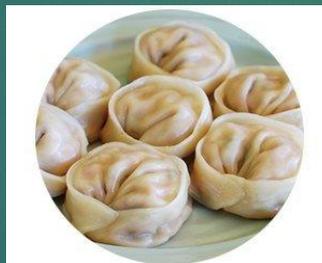
Манты готовя
в Казахстане
Узбекистане
Таджикистане



Модак
индийское
блюдо из
рисовой муки
с орехом и
кокосом



Соа лонг Боа
Шанхайский
пельмень



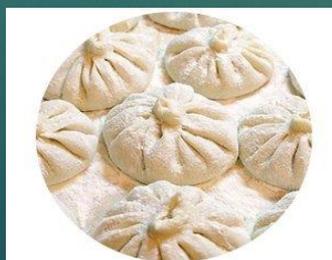
Кимчи Монду
Корея



Бан Бот Лок
Вьетнам



Момо
Тибет



Хинкали
Грузия



Эппл Дамплинг
Яблочный пельмень
популярен в США

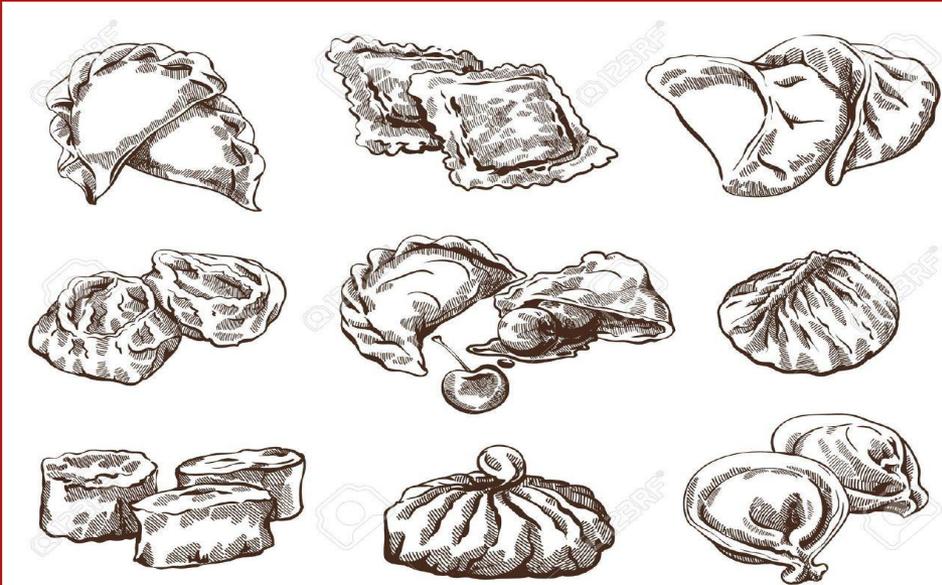
Дамплинги

Дамплинги — это сингапурские пельмени, сделанные по особым правилам, которые нельзя нарушать.

Дамплинги — готовятся из тонкого теста с различными начинками из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов.

У **дамплингов** должно быть определенное количество «защипов» теста, которые рисуются вручную бамбуковой палочкой.

Дамплинг в переводе клецка, разговорный коротышка.



Дамплинги

Только немногие обладают исключительным талантом, непреодолимым желанием и силой воли достаточными для того, чтобы донести все изюминки вкуса, изыски формы, гармонию ингредиентов, воплощенные в блюдах сингапурской кухни! Настоящий шедевр азиатской кухни — **Дамплинги**.

Преимущественнее является способ приготовления на пару, потому как таким образом получают здоровое блюдо, без использования масла. Блюда, приготовленные на пару, легко усваиваются и даже способствуют сохранению молодости и красоты, ведь они не содержат лишних калорий, холестерина и шлаков, засоряющих сосуды.



Дамплинги

Процесс поедания **дамплингов** — это своего рода ритуал, при котором для полного раскрытия всех вкусовых тонкостей и нюансов необходимо следовать строгим правилам:

-В небольшую миску с имбирем налить уксус и соевый соус в соотношении 3 к 1, так же для пикантности можно добавить несколько капель острого масла.

-Взять **дамплинг** палочками и обмакнуть в приготовленный соус.

-Далее палочками необходимо сделать небольшое отверстие в **дамплинге**, чтобы часть сока вытекла на ложку, а сверху кинуть имбирь.

-Полученное съесть в один заход и наслаждаться вкусом. Повторять до полного объедания!



Проверка знаний

- ▶ Как переводится **Дамплинг**?
- ▶ Как готовятся **Дамплинги**?
- ▶ Какой формы бывают **Дамплинги**?
- ▶ Как правильно есть **Дамплинги**?
- ▶ Какие **Дамплинги** мы представляем в нашем меню?

