

betboo net - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: betboo net

uma escalada regional mais ampla;

Israel ajudou a derrubar dezenas de drones e mísseis disparados por Teerã na primeira vez que o Irã lançou um ataque militar direto contra israelenses. As autoridades israelitas disseram 99% das armas recebidas foram derrubada sem causar nenhum dano significativo, disse ele **betboo net** uma entrevista com jornalistas no domingo (26)

Bang bang chicken: um prazérinho que vem do leste

O prato de frango bang bang é um dos pratos, como o piccalilli e o bibimbap, cuja popularidade provavelmente **betboo net** parte se deve ao seu nome alegre de ouvir - **betboo net** inglês, pelo menos. Conforme a família Leung, de origem chinesa e americana, explica **betboo net** seu blog, "Bang, " **betboo net** chinês, se refere a um instrumento usado para bater, bater e/ou esmagar", que é o método empregado para preparar o frango, do qual falaremos mais tarde.

Em qualquer caso, há mais no this Sichuan favorito do que apenas um nome memorável. "Sabor estranho" molho, por exemplo, que é estranho apenas **betboo net** sentido de ser deliciosamente delicioso: uma combinação pungente de pimenta-da-jamaica, pimenta-da-jamaica, vinagre, creme de gergelim, molho de soja e apenas uma pitada de açúcar, é provavelmente a coisa mais incrível que já aconteceu com frango frio, e isso inclui a coroação de 1953. Tão feliz empacotado para um piquenique quanto no centro de um banquete, eu apostaria nisso como o salada de frango definitiva.

O frango

Você realmente pode fazer isso com qualquer frango cozido (eu tento assar alguns para fazer a receita de Nigella Lawson, que BR bang bang como um veículo para peru restante do Dia de Ação de Graças), mas tradicionalmente a receita BR um frango inteiro, cozido com gengibre e cebolinha. A menos que, como J Kenji López-Alt para Serious Eats, você queira sacar a máquina de vacuum, cozinhar é certamente a melhor opção se você estiver cozinhando do zero, porque o frango fica muito mais suculento.

Você pode não querer fazer uma grande partida, nesse caso, vá para os peitos (e coxas ou pernas, se você gosta de carne escura: uma mistura oferece um conjunto mais interessante de texturas e, como os Leungs apontam, mais sabor, mas a carne branca absorve o molho melhor). Investigações cuidadosas das pessoas diligentes do Serious Eats revelam que colocar o frango **betboo net** água fria, **betboo net** vez de adicioná-lo a uma frigideira **betboo net** ebulição, dá resultados mais tenros. Gosto de manter o osso e a pele nessa etapa, então também tenho um lote de caldo para o congelador, mas isso é por conta de você.

Para uma versão muito rápida, considere o frango defumado empregado pelo Ivy Cookbook (se você conseguir encontrar algum, é claro - a coisa parece ter caído **betboo net** desgraça nos últimos anos), mas tenha **betboo net** mente que, embora o sabor fumado funcione bem com **betboo net** salsa mais doce, minha versão mais saborosa pode precisar de ajustes.

Fuchsia Dunlop escreve **betboo net** seu livro The Food of Sichuan que a carne era tradicionalmente batida com paus de madeira para soltar as fibras, "para que pudesse ser arrancada **betboo net** lascas à mão", mas admite que os cozinheiros modernos podem preferir simplesmente desfazê-lo **betboo net** pedaços.

O molho

Mais importante do que **betboo net** escolha de proteína é o molho **betboo net** que o enrola. Dunlop descreve uma "combinação incomum, mas profundamente satisfatória de sabores salgados, doce, azedo, nutty, quente e entorpecente", mas admite que a receita foi "uma das mais difíceis de registrar, porque eu desfrutei de tantas versões diferentes ``less dele". Então, sintase à vontade para escolher os aspectos que lhe apelarem entre os mencionados abaixo.

A salgadura geralmente vem do molho de soja, embora Lawson também adicione pasta de pimenta de fava chilli, o que dá à **betboo net** versão um caráter muito salgado que alguns de meus testadores sentem, não inteiramente negativamente, como se tivesse saído de um pacote (o que, para ser justos, a pasta de pimenta chilli faz). Não todos incluem um elemento doce, mas aqueles que o fazem, isso vem na forma do molho de pimenta doce do Ivy ("sujo", "errado, mas certo", "me lembra de um sanduíche de Natal"), ou açúcar, que se sente mais como uma opção neutra. Azedo é mais direto: todos usam vinagre preto de arroz, com a exceção do Ivy, que molha o salada com vinagre de arroz **betboo net** vez disso.

Nutty, **betboo net** receitas de bang bang chicken para um público ocidental, geralmente significa manteiga de amendoim, seja cacau, como mencionado por Ken Hom e Ching-He Huang **betboo net betboo net** coleção Exploring China, ou suave, como preferido pelo Ivy e Lawson. A pasta de gergelim torrada nas receitas de Dunlop e López-Alt é a escolha mais Sichuan e, embora o tahini seja frequentemente sugerido como substituto, Dunlop adverte que ele tem um "perfil muito diferente" - de acordo com o site Red House Spice, *zhima jiang* é feito de sementes de gergelim torradas inteiras, enquanto o tahini apresenta sementes de gergelim descascadas cruas ou ligeiramente tostadas. Isso significa que ele tem um perfil muito mais amargo - embora você possa substituir tahini, eu misturaria com manteiga de amendoim cremoso (em uma proporção aproximadamente 1:1, como Hom e Huang recomendam), ou use apenas o último. Se você tiver gosto por cozinha Sichuan, no entanto, a coisa certa deve ser fácil de encontrar **betboo net** lojas especializadas de alimentos chineses e online, ou você pode, como os Leungs, fazer o seu próprio molho esmagando sementes de gergelim torradas.

Calor vem do azeite de pimenta (os Leungs, López-Alt e Dunlop) ou farinha de pimenta (Hom e Huang), com Lawson e o Ivy confiando no molho de pimenta chilli e molho de pimenta doce, respectivamente, para fazer dupla função. Eu prefiro o óleo, porque a gordura amansa o calor **betboo net** algo mais redondo e macio do que os flocos que o infundem, e porque remove a necessidade de adicionar um óleo neutro para emulsionar a salsa. O quente, claro, tem que vir das pimentas-da-jamaica, que, embora não estejam presentes **betboo net** todas as receitas, devem ser obrigatórias: **betboo net** acidez tingelante, quase como xarope, faz tudo o que vale a pena para mim.

A salada

Estritamente falando, isso não é uma salada, é um prato frio de frango, mas, no entanto, é frequentemente servido com muitas das mesmas trapaças - pepino ralado e cebolinha são ambos populares e, dada a picância do molho, presumivelmente incluídos por suas qualidades refrescantes. Hom e Huang também adicionam alface ralada e fatias de rabanete, que parecem muito bonitas e recebem o visto de aprovação dos testadores, assim como os vermicelli frios de feijão-mungo, que enchem bem o prato, especialmente se você estiver servindo sozinho. Lawson mistura folhas de hortelã e coentro, que trazem um frescor encantador.

Sementes de gergelim torradas são um acompanhamento comum, assim como os flocos de pimenta vermelha de Hom e Huang, embora, se você tiver que escolher um acompanhamento, eu optaria pela textura crujante das amêndoas picadas de Dunlop.

Observe que, embora todas as verduras de salada devem ser preparadas justo antes de servir, o resto da salada pode ser feito com antecedência.

Frango bang bang perfeito

Preparo **20 min**

Cozimento **30 min**

Serve **4**

2 peitos de frango, ou 1 peito e 1 perna (isto é, coxa e soquete), preferencialmente com osso e com pele, ou use frango cozido

1 grande pedaço de gengibre, espesso cortado (sobre 50g)

1 colher de chá de sal

4 cebolinhas, 3 raladas

100g de vermicelli de feijão-mungo (opcional)

1 pepino, descascado, sem sementes e cortado **betboo net** batonetes finos

1 alface verde, ou outra alface crocante, ralada (opcional)

20g de amêndoas salgadas e torradas, picadas grossas (ou sementes de gergelim torradas)

Se estiver cozinhando o frango do zero, coloque-o **betboo net** uma frigideira grande o suficiente para conter e adicione o gengibre, o sal e a cebolinha inteira, lavada e esmagada com o lado plano de um canivete. Adicione água fria justa para cobrir, cubra e leve à ebulição.

Abaixe o fogo, desmonte e deixe cozinhar muito lentamente por cerca de 30 minutos, ou até cozido (o tempo exato vai depender do tamanho e da forma do frango que você usar). Levante a ave da água de cozimento e deixe esfriar e descansar.

Enquanto isso, amoleça os vermicelli, se estiver usando, **betboo net** água quente por cerca de cinco minutos até ficar macio, então escorra bem. Enquanto isso, bata um pouco de azeite de pimenta no paste de gergelim, juntamente com algumas colheres de chá de água fria para criar uma consistência cremosa e cremosa. Misture os demais ingredientes do molho, saboreie e ajuste, se necessário.

Retire a pele e o osso do frango, se necessário, então desfaca-o **betboo net** lascas. Pilhe **betboo net** um prato de servir e circunde com a salada e os vermicelli, se estiver usando.

Despeje o molho por cima e misture para cobrir (deve ser bem molhado). Coroar com as amêndoas, se estiver usando, imediatamente antes de servir.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: betboo net

Palavras-chave: **betboo net - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-08-26