



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
 2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж
- 8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru**

Как приготовить манты. Полный процесс.

Как варить манты

Если Вы хотите спросить: «как правильно варить манты?» - то ответ будет однозначный – варить манты в мантоварке. Все остальные способы, а их, кстати, немало, применяются по большей части от безысходности. Просто, в доме нет этой чудесной кухонной посуды, без которой правильное приготовление мантов немислимо. Так что, если вы любите побаловать себя или своих гостей настоящими мантами, то задумайтесь о том, что следует все же купить мантоварку. И не так важно, какой конструкции она будет. Принцип работы мантоварки, или, как их еще называют – мантяшница, мантышница, мантовница, один и тот же. Сырые манты подвергаются обработке водяным паром. Итак, для начала нам понадобится вода, манты и мантоварка.

Рецептура мантов

Вроде бы, все очень просто. Однако, только на первый взгляд. Все, что связано с кулинарией, это своеобразное искусство и множество мелких секретов, в которых заключается окончательный успех. Даже в хорошей посуде не обязательно получатся идеальные – правильные манты. Мы сейчас не говорим о рецептуре. У разных народов, в разных местностях и даже у разных хозяек она своя. Кто-то может советовать добавлять в фарш тыкву, кто-то, вообще, может готовить рыбный фарш. Манты – азиатское блюдо, пришло в Россию, благодаря мусульманским народам, поэтому классический вариант не предусматривает использование свинины, запрещенной в пищу законами Шариата. Но, если Вы исповедуете христианство, или же не придерживаетесь строго правил кошерности, халяльности продуктов питания, то свинина и свиное сало вполне подходят для приготовления мантов. Суть состоит в том, как готовится фарш для мантов, а не из чего.

Как варить манты

Если Вы хотите спросить: «как правильно варить манты?» - то ответ будет однозначный – варить манты в мантоварке. Все остальные способы, а их, кстати, немало, применяются по большей части от безысходности. Просто, в доме нет этой чудесной кухонной посуды, без которой правильное приготовление мантов немислимо. Так что, если вы любите побаловать себя или своих гостей настоящими мантами, то задумайтесь о том, что следует все же купить мантоварку. И не так важно, какой конструкции она будет. Принцип работы мантоварки, или, как их еще называют – мантяшница, мантышница, мантовница, один и тот же. Сырые манты подвергаются обработке водяным паром. Итак, для начала нам понадобится вода, манты и мантоварка.



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
 2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж
- 8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru**

Рецептура мантов

Вроде бы, все очень просто. Однако, только на первый взгляд. Все, что связано с кулинарией, это своеобразное искусство и множество мелких секретов, в которых заключается окончательный успех. Даже в хорошей посуде не обязательно получатся идеальные – правильные манты. Мы сейчас не говорим о рецептуре. У разных народов, в разных местностях и даже у разных хозяек она своя. Кто-то может советовать добавлять в фарш тыкву, кто-то, вообще, может готовить рыбный фарш. Манты – азиатское блюдо, пришло в Россию, благодаря мусульманским народам, поэтому классический вариант не предусматривает использование свинины, запрещенной в пищу законами Шариата. Но, если Вы исповедуете христианство, или же не придерживаетесь строго правил кошерности, халяльности продуктов питания, то свинина и свиное сало вполне подходят для приготовления мантов. Суть состоит в том, как готовится фарш для мантов, а не из чего.

Как и сколько готовить манты?

Итак, манты слеплены, и можно приступать к их приготовлению. Мантоварка представляет собой ярусную конструкцию, нижней частью которой является емкость с водой. Воды не надо наливать много. В инструкции к мантоварке обычно указывается ее оптимальное количество, а то и даже сделана отметка на стенке. В любом случае, вода не должна доставать до нижнего яруса, и брызги также не должны достигать его во время кипения. Не так уж важно, кипит вода, когда на мантоварку устанавливается нижний ярус, или она еще только горячая. Хотя, время приготовления следует отсчитывать только с момента закипания.

Первым заполняется нижний ярус. Чтобы манты не прилипли к нему во время готовки, есть несколько способов. Можно смазать сам поддон растительным маслом. Можно смазать низ каждого манта. Можно брать манты за «макушку» и макать их в чашку с маслом. Можно, в конце концов, объединить некоторые из способов. Главное, не допустить прилипания мантов к поддону и стенкам. Смазывать удобнее всего при помощи модных сегодня силиконовых кисточек. Однако, если такой в хозяйстве нет, вполне можно обойтись обыкновенной бумажной салфеткой, смоченной в растительном масле. Использовать для этих целей бинты не стоит, они обладают специфическим «больничным» запахом. Не стоит передавать его пище.

Манты на решетке располагаем с зазорами и чуть отступаем от края. Следует учитывать, что во время приготовления они несколько увеличиваются в объеме – для этого и оставляет зазоры. Соприкоснуться мантам противопоказано - слипнуться. Опускаем первый поддон, заполняем следующий, опускаем на него, и так пока не поставим все поддоны. Действовать следует не особо затягивая время, ведь нижние манты уже начали готовиться. Крышку обязательно плотно закрываем. Часто поднимать ее не стоит. Иначе, пар будет выходить, и верхние манты приготовятся позднее положенного.

Готовить манты в мантышнице следует 40-45 минут, отсчитывая время с момента закипания воды. Это, в случае, если они не были заморожены. Для замороженных мантов следует прибавить около пяти минут для их разморозки. На время приготовления влияет и размер мантов, крупные, естественно, готовятся несколько дольше.



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж

8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru

Что же происходит во время приготовления?

Вода кипит, образуя пар, который поднимается вверх. Пар отдает температуру мантам, пропаривая их. Поскольку теплоотдача во время конвекции у пара значительно меньше, чем у самой воды, то и готовятся на паре манты дольше, чем, если бы их опустили в кипяток. Но преимущества у готовки на пару очевидное. Манты не вывариваются, а именно готовятся. Мясо и лук пускают сок, сало – жир. Фарш готовится, в прямом смысле, в собственном соку, который передает вкус тесту.

Разгружать мантоварку следует сразу же после того, как манты приготовились. Иначе, они могут стать слишком влажными. Даже несколько минут лишнего пребывания их над водой могут стать фатальными. Низ размягчится, сок вытечет.

Как узнать приготовились манты или нет?

Смотреть на часы или на таймер, конечно, важно, но всегда остается справедливое сомнение – а приготовилось ли блюдо? Есть очень точный показатель, правда, не стоит проверять ранее получаса готовки. Потрогайте манты на верхнем ярусе, они приготавливаются последними. Если тесто не липнет, оно мягкое, упругое, то манты, однозначно, готовы, ведь, фарш готовится раньше теста. Можете смело их снимать. Можно, конечно, вынуть один мант и разрезать его. Но так вы лишитесь его. Во всяком случае, подавать на стол гостям его уже будет невозможно.

Как едят манты?

Манты из категории тех блюд, которые подают на стол только свежеприготовленными. Никаких разогреваний, ни на сковороде, ни в микроволновке. Обычно их сразу же посыпают мелко нарезанной зеленью. Отдельно подают соус. Рецептов приготовления соусов множество. В крайнем случае, подойдет и классический майонез.

Есть манты стоит руками, так заведено у тех народов, которые придумали это блюдо. Забудьте о том, что существуют вилки и ножи. Просто берете мант в руку, прокусываете его и выпиваете вкуснейший сок, ну а затем съедаете по кусочку. Не стесняйтесь делать так, даже, если подаете манты на стол гостям. Желательно им сразу и объяснить азиатский этикет, чтобы никто не заподозрил Вас в отсутствии культурного воспитания. Застолье – это не только еда, но и общение. Подобная тема для разговора, несомненно, будет подхвачена и получит развитие. Со временем выработаете свой вариант этикета



Крупнейший Интернет-Магазин Дачных Товаров!
Доставка по всей России! Работаем каждый день!

Адреса магазинов в Москве:

1. Мосрентген, ЛЦ «Славянский Мир», 28, подъезд 7, 8
2. Щелковское шоссе, 3 стр.1, ТЦ «Город хобби» 2 этаж

8 (800) 301-07-91 shelkoviyput.ru

Какая мантоварка лучше?

Классический вариант мантоварки тот, какой ее придумали создатели блюда – китайцы. Это конструкция из бамбука, за исключением нижнего чана, в котором кипит вода. В некоторых ресторанах, кафе так и поступают. Но это вариант для гурманов. От бамбука блюдо приобретает несколько «деревянный» привкус. Бамбуковые решетки идеально отмыть не получится, они пропитаются соком и жиром. Да, это традиция, но не готовим же мы в глиняных горшках и на глиняных сковородках, не разливаем супы в деревянную посуду, как делали наши предки. Современные технологии позволяют изготавливать куда более совершенную кухонную посуду. Можно пользоваться и самой простой мантоваркой из алюминия. Но она не слишком практична. Алюминий мягкий металл, он будет царапаться, когда Вы попытаетесь почистить его абразивным порошком. Если уроните на пол один из ярусов, то, наверняка, алюминий слегка помнется. Вмятину потом выровнять будет нелегко, особенно, если пол на кухне выложен керамической плиткой.

Идеальный вариант – мантоварка из нержавеющей стали. Даже полированная сталь легко отчищается абразивными порошками и не теряет при этом своего зеркального блеска. Сталь по большей части спружинит при падении. К тому же она абсолютно нейтральна к воздействию на нее компонентов пищевых продуктов. Ну, и конечно, лучше всего, если крышка прозрачная – стеклянная. Так будет проще удовлетворять свое любопытство – следить за процессом приготовления.

Как готовить манты в пароварке?

Следует начать с того, что мантоварка по большому счету и является пароваркой. Ее можно использовать и для приготовления овощей и других продуктов. Разница между этими кухонными приспособлениями состоит в том, что пароварка имеет меньшую вместимость. Обычно в ней лишь один ярус. В ней Вам удастся приготовить, максимум, с десяток небольших мантов. Так что для приема гостей этот способ не подходит, а для семейного ужина – вполне. Поддон с отверстиями следует смазать растительным маслом, так же и нижнюю часть мантов. Воды наливайте немного, обычно в комплекте с пароварками идут мерные стаканчики, а в инструкции указано, сколько их следует наливать в зависимости от того, что именно Вы собрались приготовить. Если инструкция потерялась, не отчаивайтесь. Воды должно быть чуть больше, чем на фалангу пальца. В крайнем случае, ее можно подлить по мере выкипания. Раскладываете манты на поддоне с зазорами, так, чтобы они не соприкасались между собой и со стенками. Не забываем, что они слегка увеличатся в объеме. И вновь ждем 40-50 минут.

Можно ли сварить манты в кипятке?

В самом крайнем случае, манты можно сварить и в кипятке, как пельмени. Правда, в результате, они и не будут сильно отличаться от пельменей по вкусу Их уже ничем не «испортишь». Вот только варить их надо меньше, чем в пароварках и в мантовницах – 10-12 минут. Для такого способа подойдет и определение степени готовности «по всплытию». Как только манты всплыли, их уже можно аккуратно вылавливать шумовкой. Если опасаетесь, что мясо еще не проварилось, хотя, зря это делаете, можно дать им еще минуты 3-4, но не больше. Иначе, манты расклеятся. Все же таким способом приготовления лучше не пользоваться, знатоки посчитают его издевательством над очень вкусным и полезным блюдом.