

aposta 12 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: aposta 12

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 **aposta 12** parte se deve ao seu nome alegre de ouvir - **aposta 12** inglês, pelo menos. Conforme a família Leung, de origem chinesa e americana, explica **aposta 12** seu blog, "Bang, o " **aposta 12** 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 **aposta 12** 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 **aposta 12** água fria, **aposta 12** vez de adicioná-lo a uma frigideira **aposta 12** 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 **aposta 12** desgraça nos últimos anos), mas tenha **aposta 12** mente que, embora o sabor fumado funcione bem com **aposta 12** salsa mais doce, minha versão mais saborosa pode precisar de ajustes.

Fuchsia Dunlop escreve **aposta 12** 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 **aposta 12** lascas à mão", mas admite que os cozinheiros modernos podem preferir simplesmente desfazê-lo **aposta 12** pedaços.

O molho

Mais importante do que **aposta 12** escolha de proteína é o molho **aposta 12** 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 O Lawson também adicione pasta de pimenta de fava chilli, o que dá à **aposta 12** versão um caráter muito salgado que O alguns de meus testadores sentem, não inteiramente negativamente, como se tivesse saído de um pacote (o que, para ser justos, O a pasta de pimenta chilli faz). Não todos incluem um elemento doce, mas aqueles que o fazem, isso vem na O forma do molho de pimenta doce do Ivy ("sujo", "errado, mas certo", "me lembra de um sanduíche de Natal"), ou O açúcar, que se sente mais como uma opção neutra. Azedo é mais direto: todos usam vinagre preto de arroz, com O a exceção do Ivy, que molha o salada com vinagre de arroz **aposta 12** vez disso.

O Nutty, **aposta 12** receitas de bang bang chicken para um público ocidental, geralmente significa manteiga de amendoim, seja cacau, como mencionado O por Ken Hom e Ching-He Huang **aposta 12 aposta 12** coleção Exploring China, ou suave, como preferido pelo Ivy e Lawson. A O pasta de gergelim torrada nas receitas de Dunlop e López-Alt é a escolha mais Sichuan e, embora o tahini seja O frequentemente sugerido como substituto, Dunlop adverte que ele tem um "perfil muito diferente" - de acordo com o site Red O House Spice, *zhima jiang* O é feito de sementes de gergelim torradas inteiras, enquanto o tahini apresenta sementes de gergelim descascadas cruas ou ligeiramente tostadas. O Isso significa que ele tem um perfil muito mais amargo - embora você possa substituir tahini, eu misturaria com manteiga O de amendoim cremoso (em uma proporção aproximadamente 1:1, como Hom e Huang recomendam), ou use apenas o último. Se você O tiver gosto por cozinha Sichuan, no entanto, a coisa certa deve ser fácil de encontrar **aposta 12** lojas especializadas de alimentos O chineses e online, ou você pode, como os Leungs, fazer o seu próprio molho esmagando sementes de gergelim torradas. O

Calor vem do azeite de pimenta (os Leungs, López-Alt e Dunlop) ou farinha de pimenta (Hom O e Huang), com Lawson e o Ivy confiando no molho de pimenta chilli e molho de pimenta doce, respectivamente, para O fazer dupla função. Eu prefiro o óleo, porque a gordura amansa o calor **aposta 12** algo mais redondo e macio do O que os flocos que o infundem, e porque remove a necessidade de adicionar um óleo neutro para emulsionar a salsa. O O quente, claro, tem que vir das pimentas-da-jamaica, que, embora não estejam presentes **aposta 12** todas as receitas, devem ser obrigatórias: O **aposta 12** acidez tingelante, quase como xarope, faz tudo o que vale a pena para mim.

A salada

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

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

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

Frango bang bang perfeito

Preparo O **20 min**

Cozimento O **30 min**

Serve O **4**

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

0 e com pele, ou use frango cozido

1 grande pedaço de 0 gengibre , espesso cortado (sobre 50g)

0 1 colher de chá de sal

4 cebolinhas 0 , 3 raladas

100g de vermicelli de feijão-mungo 0 (opcional)

1 pepino 0 , descascado, sem sementes e cortado **aposta 12** batonetes finos

1 0 alface verde , ou outra alface crocante, ralada (opcional)

0 20g de amêndoas salgadas e torradas , picadas grossas (ou 0 sementes de gergelim torradas)

Se estiver cozinhando o frango do zero, coloque-o **aposta 12** uma frigideira 0 grande o suficiente para conter e adicione o gengibre, o sal e a cebolinha inteira, lavada e esmagada com o 0 lado plano de um canivete. Adicione água fria justa para cobrir, cubra e leve à ebulição.

0 Abaixar o fogo, desmonte e deixe cozinhar muito lentamente por cerca de 30 minutos, ou até cozido (o tempo 0 exato vai depender do tamanho e da forma do frango que você usar). Levante a ave da água de cozimento 0 e deixe esfriar e descansar.

Enquanto isso, amoleça os vermicelli, se estiver usando, **aposta 12** água 0 quente por cerca de cinco minutos até ficar macio, então escorra bem. Enquanto isso, bata um pouco de azeite de 0 pimenta no paste de gergelim, juntamente com algumas colheres de chá de água fria para criar uma consistência cremosa e 0 cremosa. Misture os demais ingredientes do molho, saboreie e ajuste, se necessário.

Retire a pele 0 e o osso do frango, se necessário, então desfaca-o **aposta 12** lascas. Pilhe **aposta 12** um prato de servir e circunde com 0 a salada e os vermicelli, se estiver usando. Despeje o molho por cima e misture para cobrir (deve ser bem 0 molhado). Coroar com as amêndoas, se estiver usando, imediatamente antes de servir.

"tem feito campanha e arrecadando dinheiro para a morte assistida por décadas, mas agora temos um ícone como Esther Rantzen falando sobre isso. De repente o jogo mudou minha mãe morreu **aposta 12** 1964 - eu tinha apenas uma maneira de morrer que ele decidiu se juntar à Sociedade Eutanásia (agora chamada Dignidade na Morte). Quando cuidei da sogra dela ela estava implorar pra sair do planeta... Mas ninguém iria ajudá-la depois disso."

Eu cuidava das minhas duas irmãs, ambas as quais viveram bem até os 94 anos. Mas nas últimas cinco semanas da vida de minha irmã Anne era horrível por causa do quanto ela estava agonia **aposta 12** quanta dor e angústia que sentia! A cada poucos minutos dizia: "Por favor me ajudem porque não podem ajudar-me a ir agora? Não vou melhorar nada mais". Nunca terei futuro para voltar ao normal." Por Favor!"

Eu acredito que morrer deve ser uma escolha individual. É o que minha família queria e eu quero quando vou embora, não deixaríamos os animais morrem nessa miséria... Por Que humanos deveriam enfrentar a mesma coisa?

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta 12

Palavras-chave: **aposta 12 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-11