

12+

СОЧНЫЕ КРЕВЕТКИ

обжарка за 2 минуты

Андрей Попов

Андрей Попов

**Сочные креветки:
обжарка за 2 минуты**

«Издательские решения»

Попов А.

Сочные креветки: обжарка за 2 минуты / А. Попов —
«Издательские решения»,

Золотисто-розовые креветки шипят на раскалённой сковороде, аромат чеснока и свежей петрушки наполняет кухню, ломтик лимона добавляет солнечной свежести. Изысканный ресторанный вкус — у Вас дома, всего за две минуты. Не знаете, как правильно мариновать и обжаривать? Хочется удивить гостей деликатесом? Эта книга — Ваш проводник. Чесночные, острые, азиатские, с овощами, на гриле — более 50 рецептов и техник. Откройте — и каждый ужин превратится в маленький праздник вкуса.

© Попов А.

© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Польза и особенности креветок	7
Виды креветок	8
Быстрая обжарка	9
Подготовка	10
Техника безопасности	11
Глава 1: Выбор и подготовка креветок	12
Свежие или замороженные	13
Очистка и удаление кишечной вены	14
Промывание и сушка	15
Замариновать или нет	16
Подготовка специй	17
Глава 2: Смесь специй и маринады	18
Классический чеснок и петрушка	19
Острый маринад	20
Пряный азиатский	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Сочные креветки: обжарка за 2 минуты

Андрей Попов

Иллюстратор Nano Banana

© Андрей Попов, 2026

© Nano Banana, иллюстрации, 2026

ISBN 978-5-0070-3639-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**Книга содержит упоминание организаций, запрещенных на территории РФ:
Инстаграм — организация, запрещённая на территории России.**

Введение

Здравствуйте, дорогие читатели. Сейчас будет короткий разговор о том, что многие хозяйки и хозяева делают неправильно годами. И даже не подозревают об этом.

Креветки на сковороде превращаются в резину за минуту. Одна лишняя минута — и вместо нежного морепродукта на тарелке жесткие шарики. Жуешь их, жуешь, а удовольствия ноль.

А ведь правильно приготовленные креветки — это праздник. Сочные, упругие, ароматные. Откусываешь — и понимаешь, за что их так любят во всем мире.

Эта книга — о том, как сделать креветки идеально. За две минуты. Без специальных навыков. Без дорогих ингредиентов.

Польза и особенности креветок

Креветки — это чистый белок. На сто граммов приходится около двадцати граммов белка. Жира почти нет. Углеводов — ноль.

Для тех, кто следит за фигурой — находка. Сытно, легко, вкусно. После креветок не клонит в сон, как после жирного мяса.

В креветках много йода. Это важно для щитовидной железы. Особенно для тех, кто живет вдали от моря.

Цинк, селен, омега-3 — все это в маленьких розовых тельцах. По сути, это аптека из моря в красивой упаковке.

Миф первый, который надо развеять сразу. Многие думают, что в креветках слишком много холестерина. Но современные данные говорят другое — диетический холестерин из креветок не повышает уровень в крови у большинства людей. Опасайтесь жирной свинины, а не креветок.

Креветки усваиваются легко. Желудок не нагружается. Идеальная еда для ужина — не давит, не вызывает тяжести.

И главное преимущество — готовятся быстрее любого другого продукта. Две минуты — и блюдо на столе. Это рекорд кухни.

Виды креветок

В магазинах глаза разбегаются. Тигровые, королевские, северные, ванамей. Что выбирать — непонятно. Разберемся по порядку.

Северные креветки — мелкие, розовые. Те самые, что продают вареными в пакетах. Сладковатые, нежные. Для салатов и закусок — идеал.

Королевские — крупные, серые в сыром виде. Розовеют при варке. Мясо плотное, насыщенное. Для жарки — отличный выбор.

Тигровые — самые крупные. С темными полосками на панцире. Мясо упругое, сочное. На гриле раскрываются по-полной.

Ванамей — белая тихоокеанская. Самая распространенная сейчас в магазинах. Дешевле тигровых, по вкусу почти не уступает.

Аргентинские красные креветки — деликатес. Дорогие, но того стоят. Сладкое мясо, тонкий аромат. Праздничный вариант.

Для ежедневной обжарки берите ванамей или королевские. Соотношение цены и качества — лучшее.

И вот лайфак. Размер креветки маркируется числами. Например, 16/20 — значит в килограмме от шестнадцати до двадцати штук. Чем меньше число — тем крупнее креветка.

Быстрая обжарка

Принцип быстрой обжарки прост. Высокая температура. Минимум времени. Максимум вкуса.

Креветки готовятся буквально на глазах. Серые превращаются в розовые. Прямые тельца сворачиваются в букву С. Это и есть готовность.

Передержали — получили резину. Это закон. Никаких исключений. Поэтому таймер или внутренний счетчик — обязательно.

Идеальное время — минута с одной стороны и минута с другой. На сильно разогретой сковороде. С минимумом масла.

Ничего сложного. Главное — не отвлекаться. Даже на телефон. Креветки не прощают невнимательности.

Подготовка

Подготовка — половина успеха. Если креветки заморожены — разморозьте правильно. Не в горячей воде! Только в холодной. Или на нижней полке холодильника.

Быстрая разморозка кипятком — испорченный продукт. Мясо становится водянистым, теряет вкус. Сэкономили десять минут — потеряли весь обед.

Перед жаркой креветки должны быть сухими. Промокните бумажным полотенцем. Влажные креветки на сковороде варятся в собственном соку — а не жарятся.

Если есть время — дайте полежать минут пять при комнатной температуре. Холодные из холодильника охлаждают сковороду. Получается тушение вместо жарки.

Соль и специи — заранее или в процессе. Об этом подробнее в главе про маринады. Пока запомните — пересаливать креветки не надо. Они сами по себе с морским привкусом.

Техника безопасности

Раскаленная сковорода и масло — это не игрушки. Особенно когда речь о быстрой готовке на сильном огне.

Капля воды на горячее масло — фейерверк. Будьте внимательны. Креветки перед жаркой обязательно обсушивайте.

Не наклоняйтесь над сковородой во время бросания продуктов. Брызги летят на лицо. Лучше отступить на полшага.

Длинные рукава лучше закатать. И никаких полотенец, перекинутых через плечо рядом с плитой. Огонь от газа цепляется мгновенно.

Дети рядом с горячей сковородой — нет. Ни в коем случае. Объясните это близким заранее.

И вот секрет. Держите рядом крышку — на всякий случай. Если что-то пошло не так, накрыли — и проблема решена. Огонь без воздуха гаснет.

Глава 1: Выбор и подготовка креветок

Поход за креветками в магазин — это уже половина рецепта. Купили правильные — половина успеха в кармане. Купили плохие — даже идеальная техника не спасет.

В этой главе разберем все по полочкам. Что брать, как чистить, как готовить к жарке. Чтобы потом на сковороде получился шедевр.

Свежие или замороженные

Главный вопрос покупателя. И тут есть ответ, который удивит многих. Замороженные креветки часто свежее тех, что лежат на льду.

Свежие на витрине — обманка. Креветки портятся быстро. Если они на льду уже сутки — это уже не свежий продукт. Бактерии работают, запах усиливается.

Замороженные креветки шоковой заморозкой — другое дело. Их замораживают прямо на корабле в течение часа после вылова. Все полезные свойства сохраняются.

Знаменитый шеф Гордон Рамзи говорил — он покупает только замороженные креветки. И правильно делает.

Берите креветки в прозрачной упаковке. Чтобы видеть товар. Если внутри много льда и снега — продукт размораживали и снова замораживали. Берите другой пакет.

Цвет качественной замороженной креветки — серовато-зеленоватый или серо-розовый. Без белых или желтых пятен. Желтизна — признак старого продукта.

Запах — морской, легкий. Никакого аммиачного душка. Если пахнет резко неприятно — продукт испорчен. Не покупайте.

Креветки в панцире лучше очищенных. Сохраняют сочность лучше, вкус богаче. Чистить пять минут — но того стоит.

Уже сваренные креветки — продукт второго плана. Их можно только разогреть. Жарить смысла нет — пересохнут моментально.

И вот лайфак. Берите креветки в больших пакетах по килограмму. Цена за килограмм там ниже. Дома фасуйте по триста граммов в пакетики и обратно в морозилку. Удобно для разных приемов пищи.

Очистка и удаление кишечной вены

Чистить креветки — дело простое. Но требует пары минут. Зато результат — чистое мясо без неприятностей.

Сначала отрываем голову. Если она есть — у некоторых креветок ее уже отделили на производстве. Просто крутящим движением — голова отделяется.

Дальше панцирь. Снизу есть мягкая часть — оттуда начинаем. Подцепили пальцем — и панцирь снимается как чулок. Кольцами, постепенно.

Хвостик можно оставить или удалить. Если для красоты подачи — оставьте. Если для удобства еды — уберите. Дело вкуса.

Главная задача — кишечная вена. Это темная полоска на спинке креветки. По сути — кишечник. Песок, остатки пищи. Удалять обязательно.

Возьмите острый нож. Сделайте неглубокий надрез вдоль спинки. Откройте кожу. Достаньте темную нитку — пальцами или кончиком ножа.

Промойте под холодной водой. Все ушло — креветка чистая. Готова к жарке.

Без удаления вены креветка может горчить. И песок будет хрустеть на зубах. Удовольствия — ноль.

У мелких креветок вену часто не убирают — слишком хлопотно. У крупных — обязательно.

И вот секрет. Чистите креветки еще полузамороженными. Тогда панцирь снимается легче, мясо не разваливается. Пять минут на размораживание — и приступайте.

Промывание и сушка

Промывать креветки нужно. После чистки на них могут остаться кусочки панциря или слизи. Холодная вода — две минуты — все смыли.

Не используйте теплую воду! Она запускает процесс готовки. Креветки начинают терять сок еще до сковороды.

После промывания — сушка. Это важный шаг. Который часто пропускают. И зря.

Мокрые креветки на сковороде — не жарятся. Они варятся в собственной воде. Получается сероватая невзрачная масса вместо красивой золотистой корочки.

Расстелите бумажные полотенца на столе. Выложите креветки в один слой. Сверху накройте еще полотенцами. Промокните как следует.

Пять минут — и креветки сухие. Можно жарить. Никаких брызг, идеальный контакт со сковородой.

Если очень спешите — обсушите феном на холодном воздухе. Звучит странно, но работает. Минута — и креветки готовы.

Кухонные полотенца тканевые тоже подходят. Только они потом пахнут морем — отстирывайте сразу.

Замариновать или нет

Тут мнения шефов расходятся. Одни говорят — креветка хороша сама по себе, маринад убьет вкус. Другие — маринад делает мясо ярче.

Истина посередине. Зависит от того, что готовите.

Для быстрой обжарки сильный маринад не нужен. Соль, перец, чеснок — этого хватит. Креветки сами по себе деликатес.

Для гриля или вока с овощами — маринад уместен. Дает дополнительный аромат, помогает соусу прилипнуть к креветке.

Время маринования — минимум. Пятнадцать-тридцать минут. Не больше! Кислота в маринаде начинает «варить» мясо. Креветки становятся плотными как резина.

Знаменитый шеф Жоэль Робюшон любил простой подход. Соль, оливковое масло, чеснок. Десять минут — и на огонь. Без излишеств.

Если креветки замороженные и качество неидеальное — маринад спасает. Маскирует возможные недостатки.

Если креветки премиум-класса — не трогайте их. Только соль и перец. Пусть вкус раскроется сам.

И вот лайфак. Маринуйте креветки в полиэтиленовом пакете. Налили масло, специи, креветки — закрыли пакет, помяли руками. Все равномерно покрылось за минуту. Посуду мыть не надо.

Подготовка специй

Специи готовьте заранее. Иначе на сковороде креветки пережарятся, пока вы будете искать перец.

Все ингредиенты — рядом со сковородой. Маленькие миски, чашки, тарелки. Шефы называют это мизанплас — все на своем месте.

Чеснок порежьте мелко или раздавите. Не пропускайте через пресс — он дает горьковатый привкус. Нож — лучший друг.

Зелень помойте, обсушите, порубите. Свежая петрушка, укроп, базилик, кинза — на ваш выбор. Резаная зелень окисляется быстро. Готовьте перед самой жаркой.

Лимон выжмите в маленькую чашку. Цедру натрите отдельно. Цедра дает аромат, сок — кислоту.

Сухие специи смешайте заранее. Соль, перец, паприка, сушеный чеснок — в одной чашечке. Под рукой при готовке.

Сливочное масло достаньте из холодильника. Чтобы было мягким, когда понадобится. Холодное долго плавится — креветки тем временем пережарятся.

Бутылка с растительным маслом — ближе к плите. Не в дальнем шкафу. Каждая секунда на счету.

И вот секрет. Готовьте больше специй, чем думаете нужно. Лучше останется, чем не хватит. В процессе жарки уже не до измельчения чеснока.

Глава 2: Смесь специй и маринады

Креветки сами по себе вкусные. Но правильный маринад превращает обычное блюдо в восторг. От которого гости просят добавки.

В этой главе — пять проверенных смесей. Каждая со своим характером. Выбирайте под настроение и под событие.

Классический чеснок и петрушка

Самая простая смесь и самая беспроигрышная. Чеснок и петрушка — друзья креветок номер один. Сочетание, проверенное веками.

Состав на полкило креветок. Четыре зубчика чеснока, пучок свежей петрушки, две столовые ложки оливкового масла, соль, черный перец.

Чеснок мелко рубите ножом. Петрушку — тоже мелко. Смешали в миске с маслом. Соль и перец по вкусу.

Маринуют креветки в этой смеси пятнадцать минут. Не больше. Хватит, чтобы аромат проник внутрь.

При жарке часть чеснока попадет на сковороду вместе с креветками. Подгорит — и даст характерный аромат. Это часть магии.

Подавать к таким креветкам нужно белый хлеб. Окунать в оставшийся в сковороде ароматный сок — отдельное удовольствие.

Можно добавить сливочное масло в конце жарки. Чайная ложка на сковороду. Растает — все обогатится сливочным вкусом.

И вот лайфак. Не выбрасывайте чеснок и петрушку, оставшиеся в маринаде. Бросьте их на сковороду в последние десять секунд жарки. Получится ароматная подливка.

Острый маринад

Для любителей перчика. Острые креветки — классика испанской кухни. Гамбас аль ахилло — креветки с чесноком и перцем чили.

Состав. Полкило креветок, шесть зубчиков чеснока, два сушеных красных перца чили, оливковое масло, соль, паприка.

Перцы чили ломайте на кусочки. Семечки — для тех, кто любит особенно остро. Без семечек — мягче.

Чеснок порежьте тонкими пластинками. Не давите — нужны именно слайсы. Они красиво пожарятся вместе с креветками.

Смешайте все. Маринуйте десять минут — острые специи работают быстро.

Жарить — на оливковом масле, на сильном огне. Аромат заполнит всю кухню. Соседи зайдут спросить, что готовите.

Подавать обязательно с холодным белым вином или пивом. Острота требует охлаждения.

Многие думают — острое вредно для желудка. Это миф. В умеренных дозах капсаицин — вещество в перце — улучшает пищеварение и обмен веществ. Главное — не переборщить.

Пряный азиатский

Восточный взгляд на креветки. Совсем другой характер — терпкий, насыщенный, многослойный.

Состав. Две столовые ложки соевого соуса, столовая ложка меда, чайная ложка тертого имбиря, два зубчика чеснока, чайная ложка кунжутного масла, чили по вкусу.

Соевый соус берите натурального брожения. Дешевые соусы делают на гидролизе — вкус не тот. Хороший соус стоит немного дороже, но разница огромная.

Имбирь свежий чистите ложкой. Кожица тонкая, отходит легко. Натрите на мелкой терке.

Мед лучше жидкий. Если засахарился — растопите в теплой воде. В холодном маринаде он не разойдется как надо.

Маринуйте пятнадцать минут. Соевый соус соленый — без дополнительной соли при жарке.

При жарке мед карамелизуется. Дает золотистую корочку. Только следите — может быстро подгореть. Огонь — средне-сильный, не максимум.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.