

Для украинского потребителя азиатская лапша - это новинка, о которой стало известно недавно. На самом же деле, история этого блюда насчитывает более 2000 лет. Существует мнение, что придумали ее вовсе не в Японии. Родиной блюда считают Китай, ведь именно здесь изготавливать лапшу из муки пшеницы начали еще за 200 лет до начала нашей эры. Сегодня **китайская лапша** предлагается многими ресторанами, кафе и суши-барами. В Виннице заказать ее можно в «Express Pizza», где каждому клиенту гарантированы высокое качество и удивительный вкус экзотического блюда.

Особенности блюд WOK

Не следует считать, что WOK - это исключительно блюдо. Вкусная и несколько оригинальная **WOK лапша** - это сочетание рецептов приготовления с особенностями древней посуды. Для создания кулинарных шедевров современные повара используют специальную сковороду. Ее возраст еще более почтенный, чем лапша - более 3000 лет. Уже тогда посуда имела хорошо узнаваемую сегодня сферическую форму с узким дном, высокими и тонкими боками. Такая форма сделала сковороду универсальной посудой для приготовления различных блюд, но сейчас в ней чаще всего готовят именно **лапшу WOK**. Среди особенностей приготовления блюда следует отметить следующее:

- благодаря рациональному использованию тепла, для приготовления блюда требуются считанные минуты. При этом продукты сохраняют максимальное количество полезных веществ, а также присущую им от природы сочность;
- закладывать ингредиенты будущего блюда на сковороду следует постепенно, в соответствии со скоростью их приготовления. Начинают повара с мяса, которому необходимо придать приятную на взгляд и вкус корочку, а заканчивают овощами, которые обжаривают всего лишь несколько секунд.

В Азии лапша готовится не только в заведениях быстрого питания **суши WOK**, но и на открытом огне под открытым небом. В Европе, США и Украине блюдо превратилось в настоящий ресторанный тренд, который привлекает людей разных профессий и достатка.

Лапша из Азии: ешьте с удовольствием!

Вкусная и полезная лапша - идеальный вариант для обеда и ужина. Потреблять ее можно почти без ограничений, главное - правильно выбрать вид продукта. Вкус блюда очень насыщенным и приятным, поэтому шансов быстро надоесть у него нет. В «Express Pizza» осуществляется **доставка WOK** лапши разных сортов с широким ассортиментом наполнителей.

- **Виды лапши**

Прежде всего друг от друга лапша отличается видом злаков, используемых для ее приготовления. Это может быть лапша из пшеничной муки, которая называется удон. Кроме этого компонента во время ее приготовления используется только соль и вода. Такая китайская лапша получается достаточно плотной, поэтому из нее можно готовить не только блюда WOK. К тому же в меню «Express Pizza» представлены блюда с гречневой лапшой соба с оригинальным привкусом, и рисовой лапшой, не

содержащей глютена. Еще одно интересное блюдо - лапша харусаме, которую готовят из рисового или другого крахмала.

- Дополнительные ингредиенты

В состав лапши WOK можно добавлять любые компоненты. Количество классических рецептов постоянно дополняется авторскими блюдами, адаптированными под вкусы конкретных стран и даже регионов. Итак, к большинству видов лапши повара добавляют мясо. Это может быть диетическая курица, нежная телятина или сочная свинина. К тому же такие блюда обязательно содержат овощи. Чаще всего в лапшу WOK кладут брокколи, морковь, спаржевую фасоль и болгарский перец. К тому же классическим компонентом WOK лапши являются традиционные японские грибы: кикураге, муэр, шиитаке.

После оформления заказа доставка WOK от «Express Pizza» осуществляется в течение 30-60 минут. Всего час, и Вы сможете насладиться удивительным вкусом блюда из экзотической Азии!