

Печи для утки по-пекински

Утка по-пекински — одно из самых известных китайских блюд, пользующееся неизменной популярностью во всем мире. Изобретенный в провинции Шаньдун рецепт так понравился придворным в Пекине, что в 1330 году удостоился публикации в книге «Важнейшие принципы питания» за авторством известного диетолога Ху Сыхуэя, отвечавшего за питание императора династии Юань.

Традиционно для блюда использовалась лишь утка, выращенная в окрестностях Пекина с весом в 2200 г (допустимое отклонение принималось лишь 50 грамм). При выращивании ее откармливали исключительно специальными кормами, а само приготовление занимало несколько дней из-за необходимости правильно мариновать утку и максимально удалять с нее жир.


Утка по-пекински представляет из себя жемчужину китайской кухни и имеет два основных способа приготовления — на открытом огне от дров фруктового дерева и в специальной закрытой печи, в которую и помещается натертая медом и специями утка.

Оба этих способа делают мясо птицы удивительно аппетитным, а ее хрустящая кожица приобретает знаменитый блеск и красноватый оттенок.

На стол утку подают обычно тонко нарезанными ломтиками с рисовыми блинчиками, молодым луком и сладким соусом. Так же, достаточно часто утку подают с нарезанным мелкими ломтиками огурцом.



В нашем ассортименте представлены следующие модели печей:

Модель	Габариты	Описание	Фото
Печь для утки по-пекински AIRHOT DR-340	Диаметр:900 Высота:1550 Толщина стенок: 1мм.	Двухъярусная дровяная печь для приготовления утки по-пекински	
Печь для утки по-пекински AIRHOT DR-341	Диаметр:800 Высота:1450 Толщина стенок: 1мм.	Двухъярусная дровяная печь для приготовления утки по-пекински	
Печь для утки по-пекински AIRHOT DR-342	Диаметр:800 Высота:1450 Толщина стенок: 1.2мм.	Одноярусная дровяная печь для приготовления утки по-пекински	

Рецепт приготовления перемены из трех блюд из утки по-пекински



Приготовление

Для начала приготовления птицу необходимо выпотрошить, после чего промыть и высушить ее. Когда утка высохнет, можно начать начинять ее специями: отлично подойдет смесь сахара, корицы (по 2 ст. ложки), одной мелко порезанной луковицы, 1 грамма имбиря и соли. Следующим шагом следует обдать птицу кипятком, подождать минут 35-45 и еще раз облить ее на этот раз смесью кипяченой воды и меда и дать ей настояться в холодильнике - это займет примерно 5 часов. По истечению этого времени приготовления будут закончены — можете отправлять курицу в печь, где она будет обжариваться до румяной корочки.

Классический рецепт приготовления утки по-пекински с тремя переменами блюд предполагает подавать ее с рисовыми блинчиками. Для них вам понадобится: полкило рисовой муки, 2 яйца, около 2,5 стаканов молока, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 столовых ложки растительного масла.

Тесто замешивается как обычно при изготовлении блинов. Печь их желательно без использования масла и стараясь, чтобы они не приняли золотистый оттенок — в идеале они так и должны остаться бледными. Обратите внимания, что рисовые блинчики не следует класть стопками, так как они могут слипнуться. Лучше готовить блины непосредственно перед подачей на стол. В качестве гарнира отлично подойдут зеленый лук, свежие огурцы, лук-порей — огурцы и лук-порей лучше нарезать соломкой. Гарнир выложите на блинчик, добавьте утку и можно подавать к столу.

К данному блюду замечательно подойдет соус Хой Син — для его приготовления нарежьте мелко лук и чеснок, смешайте их с горьким перцем, полученную смесь обжарьте на масле (растительного происхождения) и добавьте соевой заправки, сахара, соли и половину мясного бульона. Во второй половине бульона стоит развести обжаренную до золотистого цвета муку (около 2х столовых ложек). Соедините получившиеся смеси и соус будет готов.

Подача

Первой переменной блюд пусть будут блинчики с ломтиками утиной кожи, соусом и гарниром из овощей. Особо стоит отметить, что блинчики нужно правильно сложить — в центр каждого положите по кусочку огурца и лука, пару ломтиков утиной коже и добавьте чайную ложку соевого соуса. Кожа утки по-пекински обладает уникальным вкусом и сама по себе является важнейшей частью всего блюда.



Чтобы подготовить вторую смену блюд нарежьте получившееся утиное мясо тонкими пластинками, добавьте соль и сахар, влейте немного воды со столовой ложкой крахмала. Подержите мясо около двадцати минут и обжарьте его в растительном масле. Попутно, обжарьте до состояния полуготовности овощи — морковь, огурцы, сладкий перец. Соедините мясо с овощами, добавьте имбирь, соль, сахар, бульон, соус и полголовки измельченного лука. Доведите блюдо до кипения. Подавать на стол мясо стоит с гарниром из отваренного риса.

Завершающим штрихом и третьей переменной блюд будет густой бульон, который варится из костей птицы. Обратите внимание, что готовить его нужно в течении 2.5 часов при достаточно сильном кипении, после чего бульон нужно мелко процедить, добавить репчатый лук и 0.5г имбиря. Подавать полученный бульон необходимо теплым.

