

Peking Duck

Toplam 1560 dk Hazırlama 1440 dk · Pişirme 120 dk 4 kişilik Zor ~680 kcal

Peking duck, ördeğin derisini ballı soya sosuyla kurutup yüksek ısıda kızartıp, ince pankek, hoisin ve taze soğanla servis eder.

Malzemeler

Ördek için

- 1.8 kg Bütün ördek

Şurup için

- 1 adet Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Bal
- 3 yemek kaşığı Koyu soya sosu
- 150 ml Shaoxing pirinç şarabı
- 1.2 lt Su

Servis için

- 20 adet Çin pankeki
- 0.5 su bardağı Hoisin sos
- 6 dal Taze soğan
- 1 adet Salatalık

Yapılış

- Ördeği durulayı tamamen kurulayın fazla yağı parçaları kesin.
- Su, limon suyu, bal, soya sosu ve Shaoxing pirinç şarabını 20 dakika kaynatın.
- Sıcak şurubu ördeğin üstüne kepçeyle birkaç kez dökün.
- Ördeği tel ızgarada buzdolabında 24 saat açta kurutun.
- Fırında 240°C 15 dakika yüksek ısıda kızartın.
- Isıyı 180°C düşürün ve 70 dakika daha pişirin.
- Ördeği 10 dakika dinlendirin, derisiyle eti ince dilimleyin.
- Pankek, hoisin, salatalık ve taze soğanla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Ördeği açta kurutmak derinin parşömen gibi gerilip çatmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pankekleri buharda 15 dakika pişirin, salatalık ve taze soğanla masada servis yapın.

Alerjenler

Soya

Gluten

Yumurta