

Kaczka po pekińsku.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sos sojowy	2 łyżki
miód	17 dag
wino ryżowe	2 łyżki
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
sos śliwkowy	
placki mandaryńskie	
woda	125 (wrząca)
wódka	125 ml
kaczka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowanie oryginalnej kaczki po pekińsku wymaga tak wysokiego kunsztu ,że od kucharza amatora nie można żądać tej sztuki. Poniższy przepis ,z pewnej chińskiej restauracji ,został specjalnie uproszczony dla potrzeb domowej kuchni na podstawie klasycznego , liczącego 15 tysięcy słów. Oryginalność tej potrawy wynika przede wszystkim ze sposobu jedzenia. Mięso kaczki zawija się w placki mandaryńskie posmarowane odpowiednimi sosami ,obłożone paskami szczypiorku i kawałkami świeżego ogórka .
Kaczkę dokładnie umyć ,usunąć tłuszcz ,gruczoł tłuszczowy i końcówki skrzydeł. Osuszyć w środku i na wierzchu. Skórę natrzeć wódką i odstawić na 30 min.
W dużym garnku zagotować wodę ,aby sparzyć skórę. Ptaka zanurzyć we wrzątku i wyjąć ,nim woda zacznie ponownie wrzeć.

- KROK 2 Osuszyć i natrzeć solą. Powiesić za kuper na haku w przewiewnym miejscu i zostawić na noc. I tutaj pojawiają się kłopoty natury technicznej np. brak haka czy przewiewnego miejsca. W takiej sytuacji pozostaje nam lodówka. Następnego dnia zagotować 125ml wody ,wlać wino lub sherry, miód i tym roztworem smarować kaczkę 3-4 razy w godzinnych odstępach. I znowu powiesić kaczkę na 12-24 h, tym razem na 2 hakach za skrzydła ,aby tusza się nie ruszała. Podstawić miskę (tacę) na skapujący płyn.
- KROK 3 Po tym czasie umieścić kaczkę w piekarniku na ruszcie. Pod spód wstawić blaszkę wypełnioną wodą. Skrzydła przykryć aluminiową folią i piec w temp.200 stop. Przez 20-25 min. Następnie zmniejszyć temp. do 160stop.i piec przez 1 h. W połowie czasu kaczkę odwrócić. Skóra musi być dobrze przypieczona ,kolor ciemny brąz z odcieniem czerwonym ,jeśli tak nie jest ,należy zwiększyć temp. do 190 stop.
- KROK 4 Kaczkę wyjąć z pieca i odczekać 5 min. Zdjąć skórę i pokroić na małe kawałki 3-5 cm .Ja przecinam skórę wzdłuż grzbietu i podważam nożem ,wtedy łatwo odchodzi .Mięso pokroić na wygodne do jedzenia kawałki. Ułożyć na podgrzanym talerzu.
- KROK 5 W czasie pieczenia przygotować sos śliwkowy ,dymkę i upiec placki mandaryńskie .Białe części dymki ponacinać na długości 2,5cm ,tak gęsto jak to możliwe i zanurzyć w lodowatej wodzie. Powstałymi cebulowymi pędzelkami smarujemy placki sosem.
- KROK 6 Placki z kaczką po pekińsku jada się palcami.
- KROK 7 Kawałki kaczki ze skórą, sosem śliwkowym. PS.Opis sosu śliwkowego i placków mandaryńskich w poprzednim opisie.