KACZKA KANTOŃSKA

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1699 razy.

Kuchnia chińska
młoda kaczka
1 łyżka "pięciu przypraw" lub cynamon
4 cebule dymki
3 małe cebule bułeczki na parze: (Man Tou)
Płyn do smarowania:
3 łyżki octu (5%)
2 łyżki czystej wódki
1 łyżka miodu
Sos do kaczki:
1 łyżka oleju
2 roztarte ząbki czosnku
3 łyżki sosu hoisin lub powidła śliwkowe
1 łyżka oleju sezamowego (dowolnie)
2 łyżki wywaru l lub wody
1 łyżka sosu sojowego (dowolnie)

Mrożoną kaczkę wstawić do lodówki do całkowitego rozmrożenia na 24 - 36 godz. Skrzydełka i połowę szyjki odciąć . Tłuszcz przy jamie brzusznej i szyi usunąć . Duży, głęboki garnek napełnić do połowy wodą, doprowadzić do zagotowania. Włożyć ptaka do gorącej wody, wyłączyć gaz, kaczkę obrócić , doprowadzić jeszcze raz do zagotowania, garnek zestawić z ognia, zostawić ptaka w gorącej wodzie na 5 minut. Przełożyć do cedzaka, opłukać tłuszcz ze skóry gorącą wodą. Czystą ściereczką osuszyć kaczkę z wierzchu i od wewnątrz. Wnętrze kaczki natrzeć "pięcioma przyprawami" lub cynamonem, włożyć cebule dymki, bez szczypioru, spiąć wykałaczkami lub zeszyć . Ocet, wódkę i miód wlać do rondelka, mieszając trzymać na małym ogniu aż składniki połączą się, dwukrotnie posmarować kaczkę. Ptaka powiesić za szyję w przewiewnym chłodnym miejscu, zostawić do wyschnięcia na 10 -12 godz. Piekarnik rozgrzać do temperatury 220 °C. Kaczkę ułożyć grzbietem do dołu na ruszcie piekarnika leżącym na tacce, piec 15 min, obrócić , piec dalsze 15 min. Zmniejszyć temperaturę do 190 °C, piec kaczkę grzbietem do góry 30 min, obrócić i piec dalsze 30-40 min. Kaczka winna być upieczona, a skórka ciemnozłota i chrupiąca. Tymczasem wlać olej do gorącego rondelka, włożyć czosnek, smażyć 15 min na średnim ogniu, dodać pozostałe składniki sosu do kaczki, mieszając podgrzewać do połączenia i zagotowania. Przelać gorący sos na dwa małe talerzyki. Szczypior pokrajać w 1 cm kawałki, każde piórko przeciąć , wzdłuż na pół, cebule pokroić wzdłuż w plasterki. Kaczkę wyjąć z piekarnika usunąć wykałaczki lub nitkę. Trzymać kaczkę za szyję, aby wyciekł płyn. Ostrym nożem wyciąć 24 małe kawałki chrupiącej skórki. Ułożyć skórkę na gorącym półmisku. Tak samo postąpię z mięsem. Na stole ustawię półmisek z mięsem i skórką, talerzyki z sosem i cebulą. Goście kładą kawałki skórki i mięsa na połówki bułki gotowanej na parze, smarują 1/2 - 1 łyżeczki sosu, obkładając cebulą i szczypiorkiem składają na pół jak kanapkę. Proporcje: dla 3 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD