

Глава 47. Классические блюда Китая: жареная утка (Часть 1)

Руки Цзю Цзю и то, что она делает, весьма контрастируют между собой.

"Тело птицы мы уже подготовили, теперь давайте продуем ее. До того, как начнем дуть птицу, кожа и мясо еще прилипли друг к другу, чтобы позволить ей стать хрустящей и сочной в процессе приготовления, нам нужно наполнить воздухом промежуток между кожей и мясом."

Ранее Цзянь Цзю Цзю купила на Таобао ретро пневматическую помпу, и сейчас она может ее использовать.

На самом деле, этот шаг был сложным для многих, но это не имеет значения! Если не понимаете, зачем это делается, не бойтесь, главное, что вы сможете его съесть!

"Мы можем перейти к следующему этапу, когда кожа и мясо отделяются друг от друга."

Цзянь Цзю Цзю приготовила большую кастрюлю с горячей водой.

"Сегодня мы не варим птицу, сегодня у нас праздник жарки."

"Вода здесь горячая, около 75 градусов, мы хватаем птицу за шею и равномерно обливаем ее горячей водой с помощью железной ложки."

"Поливка горячей водой делается для того, чтобы кожа стала менее жирной и чтобы убрать запах."

Вода уже была налита, но Цзянь Цзю Цзю не начинала следующий шаг.

На экране был вопрос, почему она не начинает. Некоторые ожидали ощущения приготовления на открытом огне, Цзянь Цзю Цзю хмыкнула и сказала: "Я забыла, что после поливки птицу водой, ее необходимо естественным путем высушить, ожидали несколько часов..."

После того, как она сказала это, многие стали беспокоиться, неужели сегодня не будет ничего съесть.

Но вскоре Цзянь Цзю Цзю продолжила с насмешливой улыбкой: "Что же делать?"

Вообще не похоже, что у нее случилась какая-то проблема.

Я думаю, что у Цзюцзю все было продумано заранее!

Цзюцзю такая внимательная, она никогда бы не забыла о такой важной вещи!

Цзюцзю всегда не дает поклонникам попусту ждать! Мы здесь, и у нее обязательно есть план!

Ну что ж, оказалось, что никто не попался на удочку.

"Чтобы продолжить наше восхитительное шоу, я подготовила утку, которую мы уже высушили заранее."

Цзянь Цзю Цзю взяла утку и показала ее: "Внешний вид утки уже достаточно сухой, ее кожа и мясо стали нежно-желтыми."

"До того, как отправить ее в духовку, нам нужно нанести на нее секрет крошки для хрустящей кожи - мед."

Сейчас на экране был тот самый мед, который они видели раньше. "Вот ключ к хрустящей коже, но не переусердствуйте, в противном случае она станет слишком хрустящей."

"Чтобы придать разнообразие вкусу, мы можем добавить немного уксуса и вина в медную воду."

Утку тщательно промазали медовой водой, и теперь у нее была весьма бледная кожа, которая, по-видимому, не соблазняла.

Цзянь Цзю Цзю включила сушильную машину, чтобы коротко обсушить кожу. Затем она открыла духовку.

Шаги действительно сложные...

Это рождение кулинарного искусства, быть свидетелем этого - это честь.

Поверьте, я не почувствую чести, став свидетелем этого, но если мне удастся попробовать это, ууу, возможно, я пролью несколько слез от восхищения!

Откуда прольются?

!!! Предупреждение о начале движения!

Где машина? Я не вижу машины!

Дискуссии в чате стали менее активными, и Цзянь Цзю Цзю прокомментировала первое замечание: "Нет ничего сложного, процесс приготовления птицы - сложная подготовка, но после того, как мы отправим ее в духовку, мы сможем просто ждать, чтобы насладиться вкусным блюдом."

"И, я уверена, что все вы сможете хорошо справиться с этой подготовкой."

Цзянь Цзю Цзю открыла духовку: "Настройте температуру на 170 градусов, высокая температура вызовет очень загадочную реакцию с птицей, посмотрите сюда." Она указала на утку, которая стала аппетитной и красной благодаря времени и температуре. "Вода и жир начнут шипеть, и всю кухню заполнит уникальный сладкий аромат жареной утки и прекрасного вкуса мяса. Это разжигает аппетит."

(Конец главы)

<http://tl.rulate.ru/book/65123/2434908>