

מאה חמש עשרה מילים על ברווז אחד

北京烤鸭

材料 鴨 1 隻 6 斤 滾開水 1 杯

八角 3 朵 五香粉 1 小匙 糖 1 杯

制法

鴨洗淨拭乾水份把五香粉放入

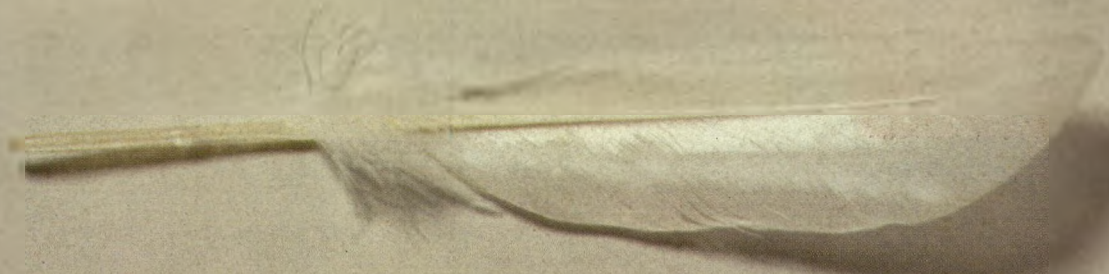
鴨肚內用滾開水燙淋鴨身多次把

八角糖汁澆淋在鴨身上盡量淋勻

鴨皮將器打結鴨頸然後吊在通風

處乾 6 小時用烤箱以 180 度烘烤 1 小時

即可取出



בתל אביב יש למעלה מ-30 מסעדות סיניות, אבל "ברווז הזהב" יש רק אחד. בתפריט שלנו תמצא כמאה מנות מעניינות, אבל המנה המעניינת ביותר היא "הברווז הפקיני". אנחנו עושים אותו בדרך הנכונה: לאט לאט. איך נהנים מברווז פקיני? או שמכינים אותו בבית לפי ההוראות המדוייקות שבמודעה, או שמרימים את הטלפון 03-491-873 ומזמינים מקום. אגב: את הברווז הפקיני חייבים להזמין לפחות 24 שעות מראש, לשלוחן של לא פחות מארבעה איש. להשתמע.

