

מאה חמש עשרה מילים על ברווז אחד

北京烤鴨

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

製法

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

入 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° 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 פקין?

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.



ישראל יזי

ברווז הזהב, מסעדה סינית רח' משה סנה 93 (דרך הרצליה, רמת השרון). טל. 491873. ליד הכפר הירוק לפני שדרת הברושים ואחרי עצי הבנגה (בתחנת הדלק טופז)