

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

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, לשולחן של לא פחות מארבעה איש. להשתמע.



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 טופו)