

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 月 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 月 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 כמה 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.

