

ЛЕТЯТ УТКИ

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ХИТРОСПЛЕТЕНИЯ, СМЕНА ДИНАСТИЙ И СТОЛИЦ,
ИНТРИГИ, ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬ И СТРАСТЬ – ЭТО НЕ СЮЖЕТ НОВОГО
БОЕВИКА, А КРАТКАЯ ИСТОРИЯ ИКОНЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ,
ЗНАМЕНИТОЙ ПЕКИНСКОЙ УТКИ.

До того, как рецепт попал на императорские кухни, им наслаждались посетители простонародных харчевен, но придворные служители огня и специй довели блюдо до совершенства. Цитаты вроде «Гости роняли слюнки в ожидании знаменитой жареной утки, чей аромат заполнил дом» и «Наполним блюда жареной уткой» часто встречаются в китайских манускриптах.

В Поднебесной столетиями оттачивали технику приготовления продукта, чья кожа была бы одновременно хрустящей и мягкой, тающей во рту. Долгое время ели лишь хрустящую утиную кожицу, мясо стали подавать к столу каких-то двести лет назад. Китайцы считают, что весной и осенью утка

вкуснее — зимой она слишком жирная, а летом из-за сильной влажности сложно добиться хрустящей кожицы и вкус получается неяркий. Именно поэтому сохраняется необычная подготовка утиной тушки: ее продувают сильной струей воздуха, обдают кипятком, обсушивают и глазируют сиропом из солодового сахара – все, чтобы кожа отошла от мяса, приобрела коричнево-красный оттенок, стала блестящей и хрусткой, как карамель.

В Tse Fung повара умеют сделать так, чтобы аромат утки стал замысловатым росчерком на медленно растворяющемся в потоке наших впечатлений шелковом полотне вкуса. До торжественного «выхода в зал» птице

приходится пройти огонь, воду и медные трубы: ее маринуют, ошпаривают кипятком, чтобы кожа натянулась, глазируют и оставляют отдыхать, пока утка впитает в себя сложный букет специй. После запекания ее подвешивают в специальной камере, чтобы сок разошелся по волокнам, тушка обрела налитую пухлость. Потом наступает самое интересное: утку ошпаривают горячим овощным маслом с ароматами кинзы, чеснока, имбиря и лука, нарезают тонкими полосками и заворачивают в рисовые блинчики. Не забудьте бобовый соус (он помогает сбалансировать сладость утиного мяса) и огуречную соломку (ради свежей водной нотки) и отправляйте в рот.

РЕКЛАМА



FORUM
RESTAURANT
GROUP

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. РУБИНШТЕЙНА, 13 · (812) 932 33 33 · TSEFUNG.RU

TSÉ FUNG

廳風翠

ST. PETERSBURG