

# Презинтація страви “Качка по-пекінськи”



## Качка по-пекінськи –

одне з найбільш популярних і улюблених страви жителів не тільки

Пекіна, Китаю, але і багатьох-багатьох інших народів. Якщо ви хочете

приготувати щось особливе, скористайтеся

рецептом цього надзвичайно смачного, гострого і ароматного страви. Довгий процес його приготування виправдає ваші надії.



## **Інгредієнти для приготування качки по-пекінськи:**

1. Качка – 1 тушка (вже випотрошена)
2. Вино червоне (сухе) – 1,5 літра
3. Мед (краще рідкий) – 4 столових ложок
4. Олія оливкова – 1 – 2 столові ложки
5. Соус соєвий – 4 – 5 столових ложок
6. Молоко – 2/3 склянки
7. Яйця – 2 шт.
8. Борошно – 1,5 склянки
9. Цибуля зелена – 1 пучок
10. Огірки – 2 шт.
11. Помідори – 2 шт.
12. Солодкий перець – 1 шт.
13. Олія соняшникова – 2 – 3 столових ложки
14. Перець чорний мелений – 2 чайні ложки
15. Корінь імбиру мелений – 2 чайні ложки
16. Сіль морська – 1 чайна ложка

# Інвентар

:

1. Чайник
2. Гак
3. Паперовий рушник
4. Велика каструля
5. Банку літрова
6. Деко з ґратами
7. Фольга
8. Стакан

Віночок .9

Чайна ложка .10

Столова ложка .11

Мисочки – 3 – 4 шт .12

Сковорода .13

Духовка .14

Холодильник .15

Сервірувальні тарілки (2 великі і 3  
маленькі) .16

# Приготування качки по-пекінськи

## *Крок:1*

Закип'ятіть Воду в чайнику. Тушку качки необхідно спеціально підготувати: підвісьте її на гак, обдайте окропом, зніміть шкіру, потім зайвий жир. Качку потрібно добре висушити паперовим рушником. Після цього натріть її і всередині і зовні вином, морською сіллю



**Крок:**            **Другий етап**  
**2**                    **підготовки качки**

Качку потрібно насадити на банку, помістити у велику каструлю, яку не слід накривати кришкою, потім в холодильник на 12 годин. Після закінчення цього часу, тушку дістанемо з холодильника і таким же чином (зовні і всередині) обмажем, але вже не вином, а медом (2 ст. ложки), далі знову відправимо її в холодильник на 12 годин.



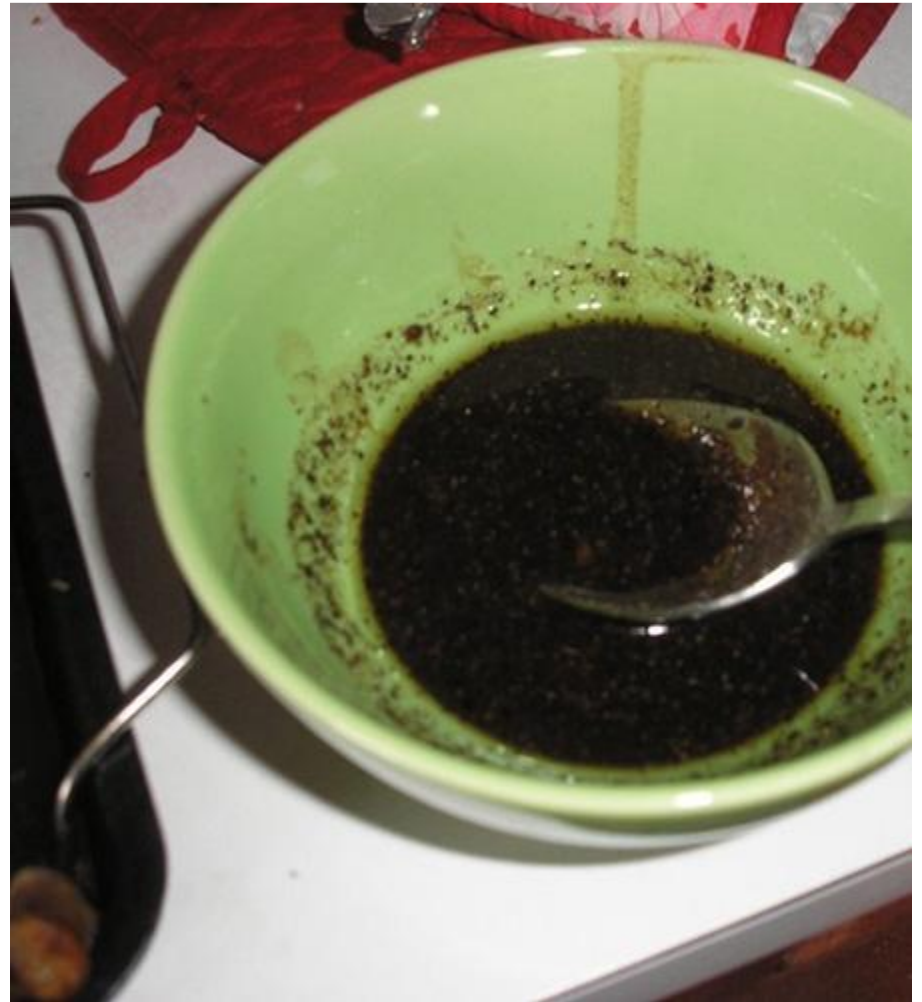
**Крок:3**    *Перший етап  
запікання м'яса*

На деко потрібно налити 1 склянку води (холодної), на нього встановлюємо ґрати, кладемо качку, яку потрібно прикрити фольгою. Духовку розігрійте до 180 - 200 градусів (середній вогонь) і помістити в неї наше блюдо (запікаємо протягом 1 години).



#### **Крок:4 Готуємо соус**

Поки качка печеться в духовці, приготуємо соус. Мелений корінь імбиру, чорний перець і оливкове масло з'єднайте в одній глибокій тарілці і розмішайте. Коли мине година, качку потрібно дістати з духовки і змастити цим соусом. Рідина з дека треба вилити, а його відразу ж помити, витерти рушником насухо.





**Крок:5**    **Другий етап  
запікання**

Качку знову загортаємо у фольгу і покласти на деко з ґратами в духовку на 25 – 30 хвилин (збавивши вогонь). Залишився мед і соєвий соус змішати. Коли качка буде готова, її змажте цією сумішшю. Зелену цибулю вимити і дрібно наріжте. Огірки, солодкий перець і помідори теж сполосніть, очистіть від шкірки і наріжте тонкими часточками.



### **Крок:6 Смажимо млинці**

Яйця розбийте і змішайте з 2/3 склянки холодної води і борошном, збийте вінчиком і додайте цибулю. На розпечену сковорідку налейте масло, нагрійте його трохи і посмажте з цього тесту млинці (1 ст. л. = 1 млинець).



**Крок: Подаємо качку по-пекінськи  
7**

М'ясо  
(відокремлене від  
кісток), соус, овочі і  
млинці покладіть в  
окремі тарілки.  
Качка по-пекінськи  
підє під коньячок,  
горілочку або вино.  
М'ясо необхідно  
загорнути в блін  
вмочити в соус і  
їсти з овочами.



## Поради

— Краще всього використовувати парну качку, а заморожена придбає не такий смак, як свіжа.

— Приготоване м'ясо качки не можна відокремлювати від кісток, а просто розрізати на ніжки, крильця і інші частини.

При вживанні качки по-пекінськи можна використовувати палички.

**Дякую за  
увагу!**

Презинтація  
учня групи 1.70  
Устияновича Михайла