

ПЕЧЬ ДЛЯ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ VULKAN Y



ГАЗ / УГОЛЬ



ХАРЬКОВ, ул. Киргизская, 19, оф. 411 тел. +38 (057) 739-51-40

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ул. Академика Янгеля, 35, оф. 23 +38 (056) 790-54-01

ОДЕССА, ул. Валентины Терешковой 15, оф. 308/2 тел. +38 (050) 300-99-76

ПЕЧЬ VULKAN Y



Печь для утки по-пекински предназначена для приготовления классического блюда китайской кухни по древнейшей рецептуре. Печь дровяного типа дает большую температуру в начале приготовления, которая снижается по мере прогорания дров, что соответствует стандартам приготовления продукта. Приготовление блюда в такой печи позволяет добиться знаменитого вкуса, цвета и аромата.

Печь выполнена из высококачественной нержавеющей стали с толщиной стенок 1,2 мм. В модельном ряде представлены одно- и двухъярусные модификации. Одноярусные печи позволяют одновременно готовить 6-9 уток, двухъярусные – 12-18 за одну загрузку. Также печи доступны как в газовом исполнении, так и на твердом топливе.

Модель	Габаритные размеры		Питание	Комплектация	Цена
	Диаметр	Высота			
Y-600	600 мм	100 мм	Дрова	8 крючков 10 шпажек	792 €
ТОПКА	500x500x500 мм				280 €
Y-700	700 мм	1250 мм	Газ	8 крючков 10 шпажек	924 €
БАЛЛОН	Баллон взрывобезопасный				150 €

ПЕЧЬ VULKAN Y



ИЗ ИСТОРИИ УТКИ ПО-ПЕКИНСКИ

Утка по-пекински – известнейшее китайское блюдо, которое пользуется популярностью во всем мире. Месторождением этого блюда считается провинция Шаньдун, где в 1330 году был впервые опубликован рецепт утки по-пекински в книге «Важнейшие принципы питания», диетологом династии Юань, который отвечал за питание императорского дома.

Эталоном в этом деле считалась утка, которая выращивалась в окрестностях Пекина с весом в 2,2 кг (как ни странно, но отличие в весе допустимо лишь в 50 грамм). Будущий деликатес откармливали специальными кормами под тщательным присмотром, а его приготовление занимало несколько дней.

Приготовление происходит одним из способов: либо на открытом огне на дровах фруктовых деревьев, либо в специальной печи закрытого типа, в которую помещается утка, натертая медом и специями. Но оба этих способа при правильном подходе как со стороны технологии, так и при подборе профессионального оборудования дадут возможность получить мягкое, аппетитное мясо птицы, хрустящую кожицу, знаменитый блеск и красноватый оттенок.

Приготовление происходит одним из способов: либо на открытом огне на дровах фруктовых деревьев, либо в специальной печи закрытого типа, в которую помещается утка, натертая медом и специями. Но оба этих способа при правильном подходе как со стороны технологии, так и при подборе профессионального оборудования дадут возможность получить мягкое, аппетитное мясо птицы, хрустящую кожицу, знаменитый блеск и красноватый оттенок.



Как правило, утку подают либо целой тушкой, разделявая ее на части на глазах у клиента, либо тонко нарезанными ломтиками с рисовыми блинчиками, молодым зеленым луком и сладким соусом. Также встречается подача утки с нарезанным ломтиками огурцом.



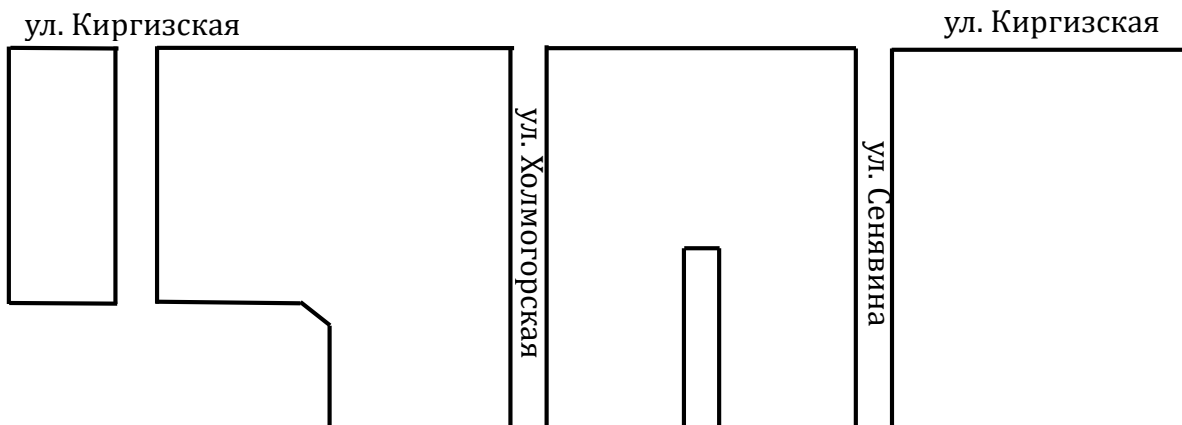
НАШИ КОНТАКТЫ:



Днепропетровский филиал

ул. Академика Янгеля, 35, офис 23, 49089, Украина
+38 (056) 790 54 01, тел./факс
+38 (050) 476 46 14, сервисный центр
+38 (095) 937 35 44, оборудование для магазина
+38 (050) 362 53 03, оборудование для ресторанов

Аквапарк
«Джунгли»



Харьковский филиал

ул. Киргизская, 19, офис 411, 61105, Украина
+38 (057) 739 51 40, тел./факс
+38 (067) 551 72 71, сервисный центр
+38 (050) 300 99 76, оборудование для магазина
+38 (050) 197 00 95, оборудование для ресторанов



Ждем Вашего звонка, а также приглашаем посетить наши уютные офисы