



# Свинина барбекю Char Siu



Приготовление 30 Mins  
Время 20 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Comhair-Steam SE с 2015 года

## Приготовление

400 г Свинная лопаточная часть

1 ст. л. соли

500 мл воды

Нарезать свиную лопаточную часть ломтиками шириной 2 см. Положить в большую миску с соленой водой и оставить на 30 минут.

Затем промыть под проточной водой, дать воде стечь и вытереть мясо насухо бумажными салфетками.

5 ст. л. сахара

2 ст. л. рисового вина, например, шаосинского вина или хереса

1 зубчик чеснока

1 головка лука-шалота

2 ст. л. соуса «Хойсин»

1 ст. л. сока имбиря

1 ч. л. смеси из пяти специй

½ ч. л. порошка калгана, имбирного порошка по желанию

½ ч. л. соевого соуса, неострого

Чеснок и лук-шалот очистить и мелко нарезать. Добавить все ингредиенты маринада в миску, перемешать, поместить в вакуумный пакет вместе с мясом и подвергнуть вакуумированию с уровнем интенсивности 3. Положить в холодильник и оставить мариноваться не менее 1 часа или всю ночь. Затем извлечь мясо из пакета и утилизировать маринад.

### **Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming**

Выстлать противень бумагой для выпечки и положить на нее решетку. Положить мясо на решетку и поместить в предварительно прогретую камеру в подставку 2. Противень вставить в подставку 1. Запечь.

### **Put the food in**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 10 Mins**

3 ст. л. меда или жженого сахара

3 ст. л. сахара





1 ст. л. мирина

Все ингредиенты для глазури поместить в маленькую кастрюлю и нагревать на малом огне, пока не растает сахар.

Смазать мясо глазурью. Продолжить приготовление.

**Pour on topping**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 5 Mins**

Мясо снова смазать глазурью, перевернуть и смазать нижнюю сторону. Продолжить приготовление.

**Pour on topping**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 5 Mins**

Выложить мясо на тарелку и смазать остатками глазури.

## Аксессуары

---

Противень

Решетка

