



Донг по из свинины

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время простоя	12 Hrs
Время приготовления	2 Hrs 30 Mins
Порции	4
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

- 1 кг свиной грудинки, без костей, со шкурой
- 1 ст. л. подсолнечного масла
- 30 г имбиря, со шкуркой, куски размером с большой палец
- 1 анис звездчатый, целиком
- 4 китайского лука-батона, 1 лук-батун по желанию
- 60 г леденцового сахара
- 150 мл соевого соуса, неострого
- 2 ст. л. соевого соуса, темного
- 450 мл рисового вина, например, шаосинского вина 10-летней выдержки

Промыть свинину, положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения и бланшировать 5 минут. Вынуть свинину и опустить в ледяную воду. Положить мясо шкурой вверх на разделочную доску и нарезать квадратами по 5 см. Связать квадраты мяса между собой бечевкой.

Разделить лук-батун на четыре части, нарезать имбирь ломтиками и вместе с звездчатым анисом тушить в горячем масле на сковороде. Затем выложить в фарфоровую форму.

Обжарить свиную грудинку со стороны шкуры, затем выложить рядом с овощами в фарфоровую форму.

Довести до кипения сахар, оба соевых соуса и шаосинское рисовое вино, полить соусом мясо.

Поставить фарфоровую форму на решетку в холодной камере. Довести до готовности.

Hot air humid 130 °C в течение 2 Hrs 30 Mins

После доведения до готовности извлекать мясо и поддерживать в горячем состоянии в подогреваемом выдвижном ящике. Слить соус через сито и уварить до состояния сиропа. Подать соус к мясу.





Советы

Подавать мясо и соус с рисом или приготовленными на пару булочками.

Чтобы достичь оптимального вкуса блюда, после термообработки рекомендуется дать свинине остыть в форме и затем поместить ее на ночь в холодильник. На следующий день следует соскоблить белый слой жира с поверхности мяса. Чтобы разогреть мясо, поместить его в форму на решетку в холодную камеру; разогревать при температуре 120 °C в течение 9 минут.

Снятый слой белого жира можно, например, использовать для жарки картофеля или грибов.

Аксессуары

Фарфоровая форма 1/3 GN, высота 65 мм

Решетка

Кулинарная бечевка

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

