Хрустящая свинина

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	10 Mins
Время приготовления	1 Hrs 10 Mins
Порции	6
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

150 мл соевого соуса

50 мл Ketjap Manis

300 мл шаосинского вина

5 зубчиков чеснока

1 кг свиной грудинки

Очистить и выдавить зубчики чеснока через пресс. Перемешать все ингредиенты в фарфоровой форме.

Вытереть мясо насухо кухонным полотенцем и погрузить в маринад шкурой вверх. Следить за тем, чтобы шкура оставалась сухой. Оставить в холодильнике на ночь, не закрывая.

300 г соли

На следующий день выложить мясо на противень, выстланный бумагой для выпечки, и равномерно покрыть шкуру солью. Маринад вылить.

Противень поставить в подставку 2 в холодную камеру. Запечь.

Hot air + steaming 180 °C в течение 45 Mins

Удалить соль и вернуть продукт в камеру. Продолжить выпекание.

Put the food in

Hot air 230 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Противень из нержавеющей стали

Фарфоровая форма ⅓ GN, высота 65 мм

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019