



Title :	วิธีทำเป็ดปักกิ่ง
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	...
Source :	มติชน หน้า 7
Date :	วันจันทร์ที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2558 ปีที่ 38 ฉบับที่ 13574

วิธีการทำเป็ดปักกิ่งนั้น มักนิยมเจาะรูที่ตัวเป็ดแล้วใส่น้ำ
 ซุปเข้าไปในตัวเป็ด อุดรูไว้แล้วจึงคายนํ้าลงในเตา ซึ่งวิธี
 นี้ทำให้เนื้อเป็ดยังคงความนุ่มหลังการย่าง ส่วนวิธีการย่างจะ
 สามารถแบ่งได้เป็น 2 วิธี คือ 挂炉烤鸭 / 挂爐烤
 鴨 (guàlú kǎoyā กว๋าลู ซ่ายยา) และ 焖炉烤鸭 / 焖爐烤鴨 (mènlu kǎoyā เม้นลู ซ่ายยา)
 挂炉烤鸭 / 挂爐烤鴨 (guàlú kǎoyā กว๋
 ลู ซ่ายยา) หรือ การย่างเป็ดแบบแขวน จะนำเป็ดเข้าไปแขวน
 ในเตาย่างขนาดใหญ่ที่มีไฟแรง และจะต้องคอยหมุนกลับเป็ด
 ไปมาเพื่อให้สุกทั่วทั้งตัว ซึ่งร้านเป็ดปักกิ่งที่มีชื่อเสียงที่ทำเป็ด
 ย่างแบบแขวน คือ 全聚德 / 全聚德 (Quánjùdé
 เฉวียนจวีเต๋อ) และ 大董 / 大董 (Dàdǒng ด้าตง)
 焖炉烤鸭 / 焖爐烤鴨 (mènlu kǎoyā
 เม้นลู ซ่ายยา) หรือ การย่างเป็ดแบบอบ เป็นการนำเป็ดเข้าไป
 แขวนในเตาย่างเพดานสูงแล้วปิดประตูเตาไว้ อบจนกว่าเป็ดจะ
 สุก ซึ่งต้องคอยควบคุมแรงไฟให้เหมาะสมอยู่เสมอ จะไม่ใช้ไฟ
 แรงแบบวิธีแรก ร้านเป็ดปักกิ่งที่ทำเป็ดย่างแบบอบ คือ 便宜
 坊 / 便宜坊 (Biànyìfāng เปี่ยนอี้ฟาง)
 หากผู้อ่านได้มีโอกาสเดินทางไปปักกิ่งก็ลองเลือกชิมได้
 ตามอัธยาศัย ร้านเป็ดปักกิ่งเหล่านี้มีสาขาย่อยมากมายใน
 ปักกิ่ง

ศูนย์ภาษาและวัฒนธรรมจีนสิรินธร
 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง