



清峰 -SEIHOU-



～ How to 北京ダック～

本場北京の調理法で焼き上げて、ご提供致します。



①写真左側がら

- ・カオヤーピン（包む生地）
- ・胡瓜
- ・葱
- ・揚げワントン
- ・甜麺醬



②カットした北京ダック

皮はパリッと旨味を閉じ込めて…



③カオヤーピンをお皿に広めます。



④広げたカオヤーピンにお好みの量の甜麺醬を塗り広めます。



⑤お好みの具材をたっぷり載せて…
（北京ダックは忘れないで）



⑥左右からきつめに巻き込みます。
最後に下の部分を折り返します。

完成♪

上がりガブリとお召し上がり下さい。

余ったお肉を出汁にスープもお出しします♪

