

De Hygiëncode voor de horeca

Geroosterde pekingeend bereiding

Specifieke techniek voor het hygiënisch verwerken en bereiden van geroosterde pekingeend

Inkoop

Eend is vaak besmet met ziekmakende bacteriën. Koop voor de bereiding van pekingeend de juiste kwaliteit eend bij een betrouwbare leverancier. Beoordeel bij de aankoop of ontvangst of de eend voldoet aan de eisen die staan voor een goede kwaliteit pekingeend.

Ontvangst eend

Accepteer de eend alleen bij de volgende temperaturen:

- Gekoeld: 7 °C of kouder (de eend mag dan maximaal 2 dagen bewaard worden)
- Gekoeld: 4 °C of kouder (de eend mag dan maximaal 3 dagen bewaard worden)
- Diepgevroren: -15 °C of kouder

Opslag eend

- Sla de eend gekoeld (≤ 7 °C) of diepgevroren (≤ -18 °C) op tot het gebruik. Ontdooi diepgevroren eend in de koeling voor verwerking tot pekingeend.

Bereiding

- Ontdooi de eend in de koeling en haal het zakje met de ingewanden eruit.
- Snij de voeten met een schoon en scherp mes weg.
- Gooi de ingewanden en de voeten direct weg in de afvalbak.
- Spoel de eend met stromend leidingwater goed schoon.
- Wrijf de buikwand van de eend in met zout, suiker, gemberpoeder, vijfkruidenpoeder en Chinese steranijs.
- Naai de eend dicht met de stalen prikker.
- Breng in een grote pan een ruime hoeveelheid water aan de kook.
- Breng in een andere pan een mengsel van water, azijn en graansuiker aan de kook.
- Blaas de eend met de pomp op tussen het vel en het vlees.
- Dompel de opgeblazen eend gedurende 1 minuut in het kokende water.
- Dompel vervolgens de opgeblazen eend kortstondig in het kokende mengsel van water, azijn en graansuiker.
- Laat de eend vervolgens afkoelen tot 7 °C binnen 5 uur.
- Laat de eend 24 uur drogen in de koeling (7 °C of kouder).
- Rooster de pekingeend gedurende 45 minuten in de oven of pekington, waarbij de kerntemperatuur na het verhitten 75 °C of warmer moet zijn geweest (KRITISCH PROCES!).
- Laat de eend vervolgens afkoelen tot 7 °C binnen 5 uur (KRITISCH PROCES!).
- Haal eventueel het karkas uit de eend.
- Serveer de pekingeend warm (60 °C of warmer) of koud als voorgerecht.