Hidangan yang satu ini selalu ngangeni alias bikin kangen... Mulai dari citarasanya sampai cara penyajiannya. Tidak heran jika hidangan ini menjadi salah satu ikon kuliner China. Yup... Its **Peking Duck** atau **Peking Roasting Duck** alias **Bebek Panggang a la Peking**. Apa sih yang bikin Peking Duck ini istimewa ?

Tentunya pertama-tama yang membuat Peking Duck menjadi istimewa adalah citarasa dan terkstur daging dan kulit bebek panggang. Citarasa yang gurih dan tekstur daging yang empuk dan terutama kulitnya yang renyah banget memang tidak ada yang menandingi. Hasil tersebut dikarenakan proses pengolahan yang cukup rumit bin ribet. Pertama bebek utuh yang sudah dibersihkan digantung diangin-angin selama beberapa saat lalu bebek tersebut diblanching dengan air yang benar-benar mendidih lalu diangin-angin kembali. Lalu baru dilumuri dengan madu supaya daging menjadi gurih dan digantung lagi selama beberapa jam baru kemudian dipanggang dengan posisi tetap tergantung selama kurang lebih 40 menit. Proses demikian membuat kulit bebek menjadi garing, renyah dan gurih SuFoters.