**Bebek Peking**

Dari Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas

Perubahan tertunda ditampilkan di halaman ini[**Belum Diperiksa**](http://id.wikipedia.org/wiki/Bantuan:Validasi_artikel)

Langsung ke: [navigasi](http://id.wikipedia.org/wiki/Bebek_Peking#mw-head), [cari](http://id.wikipedia.org/wiki/Bebek_Peking#p-search)

*Untuk spesies bebek, lihat:* [*Bebek Mandarin*](http://id.wikipedia.org/wiki/Bebek_Mandarin)*.*

[](http://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Quanjude_roastduck.JPG)

[http://bits.wikimedia.org/skins-1.5/common/images/magnify-clip.png](http://id.wikipedia.org/wiki/Berkas:Quanjude_roastduck.JPG)

Seorang koki sedang memotong daging Bebek Peking

**Bebek Peking** ([bahasa Mandarin](http://id.wikipedia.org/wiki/Bahasa_Mandarin): 北京烤鸭, [pinyin](http://id.wikipedia.org/wiki/Pinyin): beijing kaoya) adalah makanan tradisional di [Tiongkok](http://id.wikipedia.org/wiki/Tiongkok) yang berasal dari [Beijing](http://id.wikipedia.org/wiki/Beijing).

Makanan bebek Peking ini juga ditemui di Taiwan, dibawa oleh pemerintahan nasionalis [Kuomintang](http://id.wikipedia.org/wiki/Kuomintang) yang kalah perang saudara dan mundur ke [Taiwan](http://id.wikipedia.org/wiki/Taiwan) tahun [1949](http://id.wikipedia.org/wiki/1949).

Bebek Peking orisinal (bebek Peking di Beijing) dibuat menggunakan daging bebek khusus diternakkan untuk makanan ini. Bebek-bebek digemukkan dengan cara memberikan makanan bergizi, pada saat bebek-bebek kekenyangan, peternak-peternak mungkin saja memasukkan makanan ke dalam kerongkongan sang bebek secara paksa. Ini yang kemudian menjadikan bebek Peking juga dikenal dengan nama *bebek isi*.

Bebek tadi disajikan setelah dipanggang dengan kayu-kayu bakar khusus yang akan menentukan wangi atau tidak bebek yang dipanggang tadi.

Diperoleh dari "<http://id.wikipedia.org/wiki/Bebek_Peking>"

[Kategori](http://id.wikipedia.org/wiki/Istimewa:Daftar_kategori): [Masakan Cina](http://id.wikipedia.org/wiki/Kategori:Masakan_Cina)