Poznámky a zoznam skratiek k čínskym receptom



Desať pokynov

1. Najdôležitejšia a aj najnáročnejšia na čas je samotná príprav prísad. Všetky musíme nakrájať podľa návodu a nechať pripravené v malých mištičkách. Vopred by sme si mali pripraviť aj všetko kuchynské náčinie. Kto začne krájať potraviny alebo hľadať náčinie až počas varenia, riskuje, že sa jedlo prevarí.

2. Mäso, ktoré nebudeme marinovať, by sme mali aspoň 10 minút ležať nakrájané, aby trochu oschlo a počas varenia ostalo šťavnatejšie.

3. Čínske pokrmy sa ochucujú počas varenia. Tak sa korenie dobre vstrebe do jedla a aróma zostane zachovaná. Následné dochucovanie nie je potrebné.

4. Hneď, ako je jedlo hotové, mali by sme ho servírovať na stôl, aby nestratilo nič zo svojej chuti.

5. Dĺžka prípravy, uvedená pri každom jedle, zahŕňa prípravu prísad aj vlastnú tepelnú prípravu. Určili sme ju na základe praxe. Okrem toho sa v jednotlivých receptoch uvádza aj čas marinovania či máčania prísad.

6. Údaje o množstve ovocia a zeleniny znamenajú množstvo surových neočistených potravín.

7. Pri niektorých receptoch sa odporúča špeciálne kuchynské náčinie, ako hrniec čchi-kuo alebo naparovacie košíčky. Pokiaľ nie je uvedené inak, použijeme wok.

8. Pri niektorých jedlách je treba uchovať už uvarené prísady teplé. Dáme ich do hrnca, alebo do druhého woku a udržujeme ich teplé na malom ohni alebo vo woku „rechaud“.

9. Na prípravu mnohých čínskych jedál budeme potrebovať kurací alebo slepačí vývar. Môžeme však použiť aj sušený produkt s malým množstvom glutamátu sodného alebo hotový vývar z pohára. Najlepšie je, ak si vývar urobíme sami. Postupovať budeme podľa receptov na polievky, ktorých základom je vždy hydinový vývar.

10. Sójová omáčka sa používa vo veľkom množstve receptov. Väčšinou je v nich uvedená špeciálna sójová omáčka (sladká/slaná, svetlá/tmavá). Pokiaľ nie je špecifikovaná, použite tú, ktorá Vám najviac vyhovuje.

Zoznam skratiek:

ČL = čajová lyžička,
PL = polievková lyžica,
g = gram (1 000 g = 1 kg),
kg = kilogram,
ml = mililiter (1 000 ml = 1 l),
L = liter,
cm = centimeter.

Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania