

Kantonské citronové kuře

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Křupavost a omáčka se připravují odděleně

Tenký škrobový obal potřebuje stálou teplotu oleje a prostor. Citronová omáčka se vaří zvlášť a hotové kuře v ní zůstává jen krátce.

Rozhodovací tabulka

Situace	Co udělat
Obal bledne a saje olej	Zmenšete dávku a počkejte, až se olej vrátí na teplotu.
Omáčka je příliš hustá	Přidejte po lžících vodu a krátce provařte.
Omáčka je příliš řidká	Přidejte malé množství škrobové vody, ne suchý škrob.
Chcete méně kyselou chuť	Část šťávy nahraďte vodou a dolaďte cukrem.
Podáváte později	Kuře a omáčku uchovejte odděleně a spojte před servírováním.

Časová osa

- 0–15 minut: krájení, marinování a omáčka.
- 15–25 minut: obalování a rozehtání oleje.
- 25–38 minut: smažení po dávkách.
- 38–42 minut: provaření a zahuštění omáčky.
- 42–45 minut: krátké spojení a podávání.

Bezpečnost a kvalita

Syrové kuře držte odděleně od hotových surovin. Největší kus ověřte teploměrem na nejméně 74 °C. Olej nepřehřívejte, odstraňujte z něj drobký a nepoužívejte olej tmavý, hustý nebo pěnivý.

Jak pracovat s olejem

- Použijte hlubší nádobu a naplňte ji olejem jen bezpečně pod okraj.
- Mezi dávkami vyberte drobký obalu, které by se připalovaly.
- Teplotu kontrolujte teploměrem, ne kouřem nebo barvou oleje.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 600 g kuřecích stehenních řízků na sousta
- 1 vejce
- 80 g tapiokového nebo bramborového škrobu
- olej na smažení
- šťáva a jemně strouhaná kůra ze 2 citronů
- 120 ml vody nebo nesoleného vývaru
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce rýžového octa
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžička jemně strouhaného zázvoru
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička škrobu rozmíchaná ve vodě
- jarní cibulka a tenké plátky citronu

Osm kroků

1. Osušte a nakrájejte — Kuře nakrájejte na stejně velká sousta a důkladně osušte.
2. Ochutťe — Promíchejte je s vejcem a světlou sójovou omáčkou; nechte 15 minut odležet.
3. Obalte — Každý kus obalte v tenké rovnoměrné vrstvě škrobu a přebytek oklepejte.
4. Připravte omáčku — Smíchejte citronovou šťávu, kůru, vodu, cukr, ocet, zázvor a česnek.
5. Smažte po dávkách — Kuře smažte v oleji přibližně 175 °C po menších dávkách dozlatova.
6. Nechte okapat — Hotové kusy přeneste na mřížku; největší musí uvnitř dosáhnout 74 °C.
7. Zahustěte omáčku — Citronovou směs krátce provařte a po troškách zahustěte škrobovou vodou.
8. Krátce spojte — Křupavé kuře promíchejte s omáčkou těsně před podáváním a ihned servírujte.

Kontrola výsledku

Obal je zlatý a suchý, kuře bezpečně propečené a omáčka lesklá. Na dně mísy nesmí zůstat velké množství tekutiny.

Varianty bez změny techniky

- Pro mírnější verzi snižte podíl citronové šťávy a přidejte vodu.
- Pro pikantní verzi přidejte chilli až do hotové omáčky.
- Pro méně sladkou verzi snižujte cukr postupně; kyselost pak znovu vyvažte.

Pět přímých produktových odkazů



AHG Omáčka na Kantonské citronové kuře 60 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/omacka-na-kantonske-citronove-kure-60-g>

Windmill Tapiokový škrob 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/tapiokovy-skrob-400-g>

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzovy-ocet-300-ml>

Dek Som Boon Světlá sójová omáčka 1 l

<https://www.tasteofasia.cz/p/svetla-sojova-omacka-healthy-boy-1l>

Drana Citronová kůra 15 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-citronova-kura-15-g>

Nejčastější chyby

- Přehřnutý wok sníží teplotu a obal nasaje olej.
- Silná vrstva škrobu vytvoří tvrdou, moučnou krustu.
- Dlouhé vaření citronové kůry může přidat hořkost.
- Příliš mnoho škrobové vody vytvoří rosolovitou omáčku.
- Dlouhé stání v omáčce zničí křupavost.

Kontrolní seznam

- Kuře i omáčka jsou připravené odděleně.
- Každá dávka má v oleji dost prostoru.
- Teplota středu kuřete je ověřená.
- Omáčka obaluje, ale netvoří louži.
- Jídlo jde na stůl ihned po spojení.

Spolehlivé zdroje

USDA FSIS: bezpečná vnitřní teplota drůbeže

Hong Kong Centre for Food Safety: bezpečné používání oleje