

Kai Yang

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Proč funguje rozstřižené kuře

Kuře rozstřižené naplocho se prohřívá rovnoměrněji než celé kuře v původním tvaru. Marináda má větší plochu kontaktu a na grilu lze snadněji oddělit pomalé propečení od rychlého zbarvení kůže.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Kůže tmavne příliš rychle	Přesuňte kuře do nepřímé zóny, zavřete víko a s dokončením kůže počkejte.
Maso je hotové, kůže měkká	Krátce grilujte kůži dolů nad mírným přímým žářem a nepřestávejte hlídat.
Chybí koriandrový kořen	Použijte silné stonky koriandru; samotné listy mají jemnější chuť.
Nemáte venkovní gril	Pečte na mřížce v troubě a na závěr krátce použijte horní gril.

Marináda bez přehánění

- Kuře osoluje rybí i sójová omáčka; další sůl přidávejte až po ochutnání.
- Cukr podporuje karamelizaci, ale nad prudkým žářem se snadno spálí.
- Před grilováním nechte přebytečnou marinádu okapat, povrch však neutírejte do sucha.

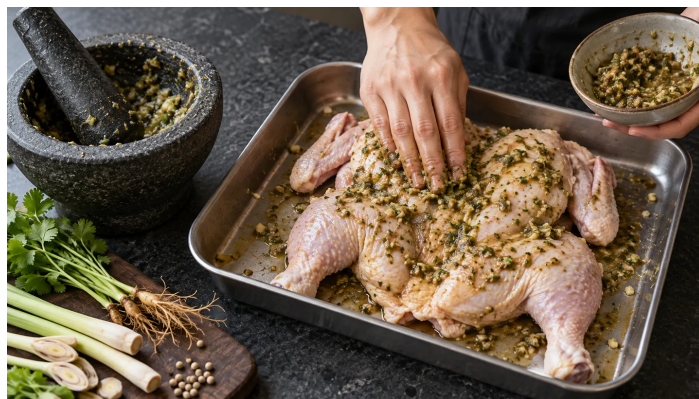
Teplota a hygiena

- Syrové kuře marinujte vždy v chladu.
- Marinádu, která byla v kontaktu se syrovým masem, nepoužívejte jako omáčku bez důkladného provaření.
- Teplotu měřte mimo kost; bezpečné minimum je 74 °C.
- Hotové kuře nevracejte na nádobí po syrovém mase.

Podávání v thajském stylu

Kuře doplňte lepkavou rýží, som tam, čerstvou limetou a dipem. Jednotlivé části podávejte zvlášť, aby kůže nezvlhla.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 1 kuře o hmotnosti 1,4 až 1,7 kg, rozstřižené naplocho
- 4 stroužky česneku
- 3 kořeny koriandru nebo 8 silnějších stonků
- 1 stéblo citronové trávy
- 1 lžička bílého pepře
- 2 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžíce palmového nebo třtinového cukru
- 1 lžíce neutrálního oleje
- volitelně 1/2 lžičky kurkumy
- limeta, lepkavá rýže a som tam k podávání

Osm kroků

1. Připravte kuře - Odstraňte páteř, kuře rozevřete a přes fólii srovnajte na podobnou tloušťku.
2. Rozdrťte aromatický základ - Česnek, koriandrové kořeny, citronovou travu a pepř utlučte na hrubou pastu.
3. Smíchejte marinádu - Přidejte rybí a sójovou omáčku, cukr, olej a případně kurkumu.
4. Marinujte - Kuře potřete i pod kůží a nechte v chladu nejméně 4 hodiny, ideálně přes noc.
5. Připravte dvě zóny grilu - Jednu část rozehřejte, druhou ponechte bez přímého žáru; rošt očistěte a potřete olejem.
6. Grilujte nepřímou - Kuře položte kůží nahoru mimo přímý žár, zavřete víko a průběžně otáčejte.
7. Dokončete kůži - Na závěr krátce přesuňte kůž dolů nad mírnější přímý žár a hlídejte cukr v marinádě.
8. Změřte a nechte odpočinout - V nejsilnější části musí být nejméně 74 °C; před porcovaním nechte 10 minut odpočinout.

Nam jim jaew

Klasický ostrý dip kombinuje rybí omáčku, limetovou nebo tamarindovou kyselost, chilli, palmový cukr a praženou rýži. Míchejte jej těsně před podáváním a doladte po malých dávkách.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Marináda na kuře Kai Yang 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/marinada-na-kure-kai-yang-50-g>

Squid Rybí omáčka 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/rybi-omacka-squid-300-ml>

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-healthy-boy-svetla-300-ml>

Flying Goose Sriracha s citronovou trávou 455 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/chilli-omacka-sriracha-s-citronovou-travou-455-ml>

Thai Dancer Sladká chilli omáčka 735 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sladka-chilli-omacka-thai-dancer-735-ml>

Rychlá a klasická cesta

- Hotová marináda Kai Yang šetří čas; dávkování a alergenů určujte podle etikety.
- Pro klasickou domácí marinádu použijte česnek, koriandrový kořen, pepř, rybí a sójovou omáčku a cukr.
- Sladká chilli omáčka je pohodlný dip, ale není totožná s nam jim jaew.

Nam jim jaew za 5 minut

- Smíchejte rybí omáčku, limetovou šťávu, palmový cukr a chilli.
- Přidejte praženou mletou rýži a jemně nakrájenou šalotku.
- Ochutnejte až po rozpuštění cukru a vyvažujte po malých dávkách.

Servírování a uchování

Kuře porcijte až po odpočinku. Podávejte s lepkavou rýží, som tam, limetou a dipem. Zbytky rychle zchladte, uložte odděleně od salátu a při ohřevu prohřejte skrz.

Kontrolní seznam

- Kůže je zlatá a jen místy tmavě opečená.
- Maso dosáhlo nejméně 74 °C mimo kost.
- Kuře odpočívalo 10 minut.
- Přímé produktové odkazy a alergenů jsou ověřené.