Wok: sporák, dno a povrch

Výběr, rozehřívání a každodenní péče

Větší průměr není vyšší výkon

Pro domácí wok rozhoduje sporák, dno a povrch. Vnější průměr určuje prostor pro míchání, ale samotné opékání omezuje i výkon plotýnky a velikost zahřívaného dna.



Začněte varnou plochou

Varná plocha	Vhodné dno	Co ověřit
Plynový sporák	Ploché; kulaté pouze se schválenou oporou	Stabilitu, vzdálenost rukojeti a proudění plamene.
Wok hořák	Kulaté	Určení hořáku, kompatibilní oporu a bezpečné usazení.
Indukce	Ploché magnetické	Údaj výrobce a dostatečně široký kontakt.
Sklokeramika	Ploché a hladké	Rovné dno bez otřepů a kývání.

Materiál mění způsob práce

Materiál	Silná stránka	Na co dát pozor
Uhlíková ocel	Rychle se zahřívá, je relativně lehká a používáním tvoří patinu.	Vyžaduje ruční sušení, lehké olejování a občasné obnovení patiny.
Litina	Výborně drží teplotu a hodí se i pro dušení.	Je těžší, pomaleji reaguje a nesnáší prudké teplotní změny.
Nerezová ocel	Odolná, bez vypalování a s jednoduchou údržbou.	Suroviny se mohou snáz přichytit; pomůže správné rozehřátí a tuk.
Nepřilnavý povrch	Snadný začátek a pohodlné mytí.	Ohřev a náčiní podle výrobce; nerozpalovat prázdný na vysoký výkon.

Kompatibilita. Ploché dno ani ocelový materiál samy nepotvrzují vhodnost na indukci. Ověřte určení konkrétního modelu, rozměr kontaktní plochy a požadavky varné desky. Kulaté dno používejte jen na hořáku a opoře, které tuto kombinaci výslovně umožňují.

První příprava. Vypalování patří pouze k povrchu, u kterého ho předepisuje výrobce, typicky k nepovlakované uhlíkové oceli. Přepravní ochranu odstraňte přesně podle návodu; nepleťte ji s trvalým nepřilnavým povlakem. Patinu tvořte tenkými vrstvami oleje, ne silnou louží.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Stir-fry v osmi krocích

1. Připravte vše předem. Suroviny, omáčku i nástroje mějte u plotny před zapnutím. Vaření je rychlé, proto neodcházejte dodatečně krájet.

2. Osušte a oddělte syrové maso. Suroviny osušte a nakrájejte na přiměřeně podobné kusy. Na hotové jídlo připravte čistý talíř, ne nádobu použitou pro syrové maso.

3. Rozehřejte podle povrchu. Nepovlakovanou ocel zahřívejte postupně podle návodu. Nepřilnavý wok nerozpalujte prázdný na vysoký výkon a nepoužívejte na něj postup vypalování oceli.

4. Přidejte olej pro opékání. Vhodný olej rozlijte v tenké vrstvě po pracovní ploše. Nenechte ho hořet; načasování vůči ohřevu přizpůsobte konkrétnímu povrchu.

5. Opečte hlavní složku po dávkách. Maso, tofu nebo houby rozprostřete tak, aby zůstala plocha pro opékání. Maso před odložením na čistý talíř tepelně dokončete; pouhé zatažení povrchu nestačí.

6. Zeleninu přidávejte podle tvrdosti. Nejdřív vařte pevnější kusy, listy později. Hotovou hlavní složku vraťte až při spojování, aby se zbytečně dlouho nevařila.

7. Dokončete omáčkou. Omáčku přidejte ke konci, promíchejte a provařte podle receptu. U škrobové směsi vyčkejte na zhoustnutí; cukernatou omáčku nenechte na suchém dně spálit.

8. Podávejte a ošetřete wok. Jídlo přendejte k podávání. Wok neochlazujte prudkým proudem studené vody; po zchladnutí ho umyjte a vysušte podle materiálu.

Čtyři potíže a jejich řešení

Problém	Příčina	Náprava
Rez	Vlhkost nebo nedostatečné vysušení.	Rez odstraňte, povrch osušte teplem a obnovte patinu.
Lepivý povrch	Příliš mnoho oleje při vypalování.	Povrch vyčistěte a naneste jen téměř neviditelný film oleje.
Jídlo se dusí	Přeplněná pánev nebo mokré suroviny.	Vařte po dávkách a suroviny předem osušte.
Omáčka se pálí	Přidána příliš brzy.	Přidejte ji až na závěr a krátce provařte.

Po vaření. Po přiměřeném zchladnutí umyjte wok podle návodu. Nepovlakovanou uhlíkovou ocel nenechávejte odmočenou, důkladně ji osušte a pro uložení naneste velmi tenký olejový film. Pravidla pro mycí prostředek se mohou mezi výrobci lišit; uhlíková ocel s patinou nepatří do myčky.

Bezpečná práce. Nepřilnavý wok nerozpalujte prázdný na vysoký výkon. Olej nesmí hořet a do rozpáleného oleje nelijte vodu. Nádobu nenechávejte bez dozoru; musí stát stabilně a rukojeť nesmí překážet v průchodu.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.