

Křupavá zelenina a lehká omáčka



Co rozhoduje o výsledku

Suroviny nakrájejte předem, maso opečte po dávkách a zeleninu restujte jen krátce. Omáčka má jednotlivé kusy lehce obalit, ne je utopit.

Příprava

Maso, zeleninu i omáčku mějte hotové dřív, než rozpálíte wok.

Teplota

Malé dávky udrží pánev horkou a zabrání dušení.

Pořadí

Maso opečte zvlášť. Tvrdou zeleninu přidejte před listovou.

Čtyři pravidla

1 Stejně velké kusy

Rovnoměrné krájení znamená rovnoměrné propečení.

2 Nepřepřehřejte pánev

Příliš mnoho surovin pustí vodu a sníží teplotu.

3 Škrob rozmíchejte za studena

Kašičku přilijte až na konci a krátce provařte.

4 Kuře na 74 °C

Nejspolehlivější je kontrola středu vpichovým teploměrem.

Pět pomocníků pro Chopsuey



Přímé odkazy

1

Dek Som Boon světlá sójová omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Maekrua ústřicová omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Oh Aik Guan sezamový olej 150 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Thai Dancer rýžový ocet 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Ocelová pánev wok s plochým dnem 33 cm[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Omáčku dávkujte postupně

Sójová i ústřicová omáčka přinášejí sůl. Ochutnejte ještě před konečným dosolením.

Sezamový olej až nakonec

Je výrazný a slouží jako dochucení. Pro prudké restování použijte neutrální olej.

Kuřecí Chopsuey pro 4 porce



Suroviny

- 500 g kuřecích prsou
- brokolice, mrkev, paprika
- pekingské zelí a žampiony
- cukrový hrášek
- česnek a zázvor
- světlá sójová omáčka
- ústřicová omáčka
- škrob, vývar a sezamový olej

Postup

1 Omáčka

Smíchejte vývar, sójovou a ústřicovou omáčku. Škrob rozmíchejte zvlášť ve studené vodě.

2 Kuře

Tenké plátky opečte po dávkách a odložte. Střed musí dosáhnout 74 °C.

3 Tvrdá zelenina

Do horkého woku dejte mrkev a brokolici, potom papriku, hrášek a houby.

4 Dokončení

Vraťte kuře, přidejte zelí a omáčku. Krátce promíchejte.

5 Zahuštění

Přilijte škrobovou kašičku, provařte asi minutu a mimo oheň přidejte sezamový olej.