Koření na čínu v praxi

Rychlá pánev, správné dávkování a tenká glazura

Koření není totéž co omáčka

Směs na čínu a pět koření mají jiný chuťový profil. Suchou směs přidejte s tekutinou k opečeným surovinám; sójovou omáčku a škrob dávkujte zvlášť.



Na jednu pánev: 2 až 3 porce

KUŘECÍ PRSA
400 g
Tenké stejnoměrné nudličky.

ZELENINA
300 g
Paprika, mrkev a malé růžičky brokolice.

DRANA ČÍNA
4 g
Koření rozmíchejte v připravené tekutině.

TEKUTÝ ZÁKLAD
75 ml vody
Přidejte 1 lžičku světlé sójové omáčky.

Dále: 2 lžíce oleje na opékání; zvlášť ½ zarovnané lžičky tapiokového škrobu + 1 lžíce studené vody. K podávání rýže.

Čtyři kroky k dobrému výsledku

1 Připravte si suroviny

Maso a zeleninu nakrájejte. Syrové kuře neoplachujte. V misce smíchejte vodu, směs Drana a sójovou omáčku; škrob nechte zvlášť.

2 Opečte kuře ve dvou dávkách

Použijte část oleje. Největší kousky musí dosáhnout 74 °C uvnitř, ověřených teploměrem. Hotové maso odložte na čistý talíř.

3 Přidejte zeleninu a tekutinu

Na zbytku oleje nejprve opečte mrkev a brokolici, pak papriku. Vlijte ochucenou vodu, vraťte hotové kuře a nechte krátce probublat.

4 Zahustěte jen na glazuru

Škrob ve studené vodě znovu rozmíchejte. Přilijte nejprve polovinu a nechte probublat; zbytek jen podle potřeby. Omáčka má přilnout. Ochutnejte před solením.

Když výsledek nesedí

Vodnatá pánev
Méně surovin v dávce. Maso před opékáním osušte.

Hořká směs
Příště přidejte koření s vodou, ne do prázdné horké pánve.

Hustá glazura
Po lžících vmíchejte vodu a znovu promíchejte.

Pozor na sůl: 4 g Drana Čína obsahují přibližně 0,82 g soli podle výživového údaje 20,5 g / 100 g. Sójová omáčka přidá další sůl; jiná značka směsi může mít jiné dávkování.

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