

Vodní kaštiny: rozšířený průvodce

Rozdíl oproti stromovým kaštanům, čtení etikety, příprava konzervy, zachování křupavosti a recept na wok.



Co přesně kupujete

Podoba	Charakter a použití
Čerstvé hlízy	Hnědá slupka a bílé křehké jádro; před použitím se loupou.
Konzervované celé	Nejuniverzálnější varianta do woku, kari, polévek a náplní.
Konzervované plátky	Rovnoměrná velikost a rychlé použití do směsí a salátů.
Důležité	Vodní kaštan není stromový kaštan ani ořech.

Etiketa a pevný podíl

Na obalu	Co ověřit
Složení nálevu	Voda, sůl, případně regulátor kyselosti nebo další složky.
Čistá hmotnost	Celkový obsah se liší od pevného podílu po slití.
Alergeny	Řiďte se konkrétní etiketou a křížovou kontaminací výrobku.
Uchování	Po otevření vždy dodržte pokyny výrobce.

Volba podle jídla

Jídlo	Kdy přidat
Wok	Poslední 2-3 minuty po propečení masa a zeleniny.
Kari	Až do hotové omáčky, jen krátce prohřát.
Polévka	Ke konci, pokud má zůstat křupavá.
Náplně a saláty	Nasekat nebo nakrájet podle požadované struktury.

Od konzervy do woku



Čtyři kroky

Krok	Správný postup
1. Slít	Obsah přelijte do cedníku a nechte odtéct nálev.
2. Propláchnout	Krátce opláchněte studenou vodou a znovu dobře slijte.
3. Osušit	Pro wok povrch osušte, aby pánev zbytečně nechladla.
4. Přidat na konci	Stačí krátké prohřátí; dlouhé dušení ubírá křupavost.

Křupavost zachová krátké prohřátí

Maso a zeleninu připravte dříve. Vodní kaštiny přidejte do hotové směsi až na poslední 2-3 minuty. Omáčka je má obalit a prohřát, ne dlouze dusit.

Diagnostika

Problém	Náprava
Příliš měkké	Přidejte je později a zkrátte závěrečné prohřátí.
Vodnatý wok	Kaštiny i zeleninu lépe osušte a pracujte po dávkách.
Příliš slané	Zvětšete podíl neochucené zeleniny nebo rýže; omáčky dávkujte postupně.
Nevýrazné	Doladte česnekem, zázvorem, pepřem a malým množstvím sezamového oleje.
Pánev chladne	Nepřeplňujte ji a další suroviny přidávejte až po obnovení teploty.

Bezpečnost a uchování

Situace	Postup
Neotevřená konzerva	Uchovávejte podle údajů na obalu a zkontrolujte neporušenost.
Po otevření	Řiďte se pokyny výrobce; zbytky přendejte do čisté nádoby.
Příprava	Použijte čistý cedník, nůž, prkénko a náčiní.
Hotový wok	Zbytky rychle zchladte a uložte do chladničky.

Kuřecí wok a přímé odkazy



Kuřecí wok s vodními kaštaný

Surovina na 3 porce	Množství
Kuřecí prsa	400 g
Vodní kaštaný po slití	250 g
Brokolice a červená paprika	Celkem 350 g
Světlá sójová a ústřicová omáčka	Po 1-2 lžících
Sezamový olej	1 lžička na dokončení
Jasmínová rýže	K podávání

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Příprava	Kaštaný slijte, propláchněte a osušte; ostatní suroviny nakrájejte.
2. Kuře	Opékejte po dávkách a odložte, aby se maso nedusilo.
3. Zelenina	Krátce opečte brokolici a papriku, aby zůstaly pevné.
4. Dokončení	Vraťte kuře, přidejte omáčky a kaštaný; prohřejte jen 2-3 minuty.

Pět přímých odkazů na produkty

Royal Orient Vodní kaštaný 567 g

Základní surovina pro wok, kari a polévky. [Otevřít produkt](#)

Maekrua Ústřicová omáčka 300 ml

Slaná umami složka do omáčky pro wok. [Otevřít produkt](#)

Dek Som Boon Světlá sójová omáčka 1 l

Světlá sójová omáčka pro dochucení bez výrazného ztmavení. [Otevřít produkt](#)

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

Aromatické dokončení hotového pokrmu. [Otevřít produkt](#)

ESSA Jasmínová rýže 1 kg

Příloha ke kuřecímu woku. [Otevřít produkt](#)

Rychlá kontrola

Kontrola	Správný stav
Nálev	Kaštaný jsou slité, propláchnuté a dobře odkapané.
Pánev	Je horká a není přeplněná.
Načasování	Kaštaný se přidávají až na konci.
Výsledek	Plátky zůstávají světlé, pevné a křupavé.