
Wok - obsługa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5937 razy.

A obslugę patelni zona zna?

Generalnie to jest to. Dodatkowo obróbka termiczna, na brzegach, tuż powyżej lustra tłuszczu /wynalazcy woka generalnie smalcu jako medium obróbczego nie znają, zatem olej, ale jak mówiła pewna pani: "ide do kuchni robić wynalazki".

Sa jeszcze wariacje na parze /TYLKO NA PARZE TZ. BEZ WYNALAZKOW TYPU: WODA DO GORACEGO OLEJU!!!!!!!/ powinno być do woka coś, z bambusu oczywiście coś zgrubsza przypomina nasze sitka do maki, można od biedy tego użyć, jeżeli tylko wytrzyma 100 o/C. Technika: na dół woka wody, sitko do środka pierogi! Moja rada przepisami się nie przejmować bo jak powiedziała wspomniana pani w kuchni to tylko :wynalazki, wynalazki, i jeszcze raz wynalazki.

Na koniec kilka tip'ów olej sojowy, sos sojowy, kotlety schabowe można wykonywać ale to nie jest najwłaściwszy kształt surowca.

Kroić wszystko, /woryginalnie jedyne narzędzie do rozdzielania surowca to tasak-taki noż tyle że z 10 cm szeroki i na tęym końcu 5 mm gruby długość 10-15 cm długi-liczyć bez rączki/ co ma być rozdrobnione w długie, wąskie paski.

I jeszcze jedno, jak olej, sos sojowy to i czosnek. Niekoniecznie dużo.

Eksperci od wooka jeżeli idzie o przyprawę /jeżeli nie jest to własnie przyprawowy specjal/ unikają agresywnego smaku jakiejś konkretnej przyprawy. Wiele różności ale po trochu. W związku z tym ostatnim wszystko /bez wyjątku-no prawie/ co rośnie i się rusz nadaje się do woka.

PS. Ktoś się, zalił na problemy związane z obieraniem czosnku. W przypadku gdy nie zależy nam na estetyce-ciałych zabkach-a więc wszelkie smażeniny, cili własnie wok, to robimy to tak. A takie to proste, że tylko ryżojady na to wpadły! Rozdzielamy główkę czosnku na ząbki. Z każdego ząbka odcinamy /tasakiem oczywiście/ koniuszek-ten którym czosnek przymocowany był do główki. Ząbek kładziemy na zwykłej /nie musi być orientalna/ desce kuchennej na nim na PLASKO tasak i walimy w tasak umiarkowanie piścia. Ząbek co prawda jest trochę zgnieciony ale za to z jaką łatwością można go oddzielić od łupki. To nie koniec. Zwykle czosnek potrzebujemy mieć rozdrobniony. NIEEEE siekamy. Kładziemy już oczyszczony ząbek na tej samej desce, znowu tasak na płasko, i piścha w tasak. Artysty po tym uderzeniu, reka, która trzyma tasak wykonują ruch jakby chcieli to co pozostało po czosnku, rozsmarować po desce. Pozostałości czosnkowych nie zbieramy paluszkami tylko tasakiem.

PS2. Do pełnej umiejętności obsługi wok'a należa: Celne chlusnięcie gorącym olejem w buzię przeciwnika, przynajmniej przez długość kuchni. Rzuty tasakiem z każdej pozycji. Uwaga, doświadczony operator wok'a ma kilkanaście tasaków sekretnie umieszczonych w całej kuchni i przyległościach.

From: siekiera <motyka@pilka.net>

Obojętnie jaki masz, musisz umieć go konserwować. Jak teflonowy, to nigdy go nie myj. Wytrzyj papierowym ręcznikiem lub ściereczką do sucha (nic nie powinno się przykleić) i potem natłuszc go paroma kroplami oliwy. Jeżeli jest to blaszany wok a taki używają chinczyki też musi być po umyciu natłuszczony.

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>

Sa różne wok'i. Prawdziwy-klepany ręcznie, z blachy dość grubej, jaknajbardziej rdzewnej, dno kuliste. Do kulistego dodawane sa obrecze, które umieszcza się na gazie a na niej wok'a. Sa jeszcze inne, z dnem płaskim a nawet pokryte teflonem. Te ostatnie to sa gary wylacznie dla bladych twarzy, na nich sie nie znam i robcie z nimi co chceta.

Nowy wok jest niezaprawiony i nic na nim nie wyjdzie. Postępować zgodnie z instrukcją. Jak instrukcja po chinsku - poszukać chinskiego przyjaciela. Jak nie ma pod ręką skosnookiego i instrukcji a to bankowe jak wok oryginalny można stosować moją technikę. /Wcale nie roszczę sobie prawa do oryginalności/

Sprawa dokładnie naleśnikowa-wszelkie patenty z patelnia do naleśników zastosowalne. Ja robie to tak, także i wtedy, gdy zbyt narosnie zżółknie. Czyszcze do polysku wata stalowa ponoc to BARBARZYNSTWO w stosunku do wok'a. Wylaczam w kuchni czujke przeciwpozarowa. Rozgrzewam woka, odrobina oleju sojowego, znacznie lepszy kawal ordynarnej polskiej słoniny ze skora. Goracy tłuszcz wcieram tamponem z recznikow papierowych. Kleby dymu, czasami nawet sie zapala zwlaszcza tym co uzyja oleju w nadmiarze /dlatego słonina lepsza, zreszta nie tylko dlatego/. Czynosc powtarzamy wielokrotnie, do czasu uzyskania niebiesko brunatnego koloru. Jezeli komus wyjdzie w plamy nie szkodzi. W miare uzywania sie wyrowna i bedzie rownomiernie czarne. I takie wlasnie ma byc.

Mycie wok'a.

Zlewamy tłuszcz, gdzie chceta, jak goracy to uwaga bo pryska zwlaszcza w zetknieciu z woda. /prawie kazdy chinski weteran kuchni ma buzie dziobata-to nie po ospie to po wynalazkach polegajacych na polaczeniu goracego woka, oleju z woda, czy tylko oleju z woda/. W najlepszej sytuacji sa ci co grzeja na weglowym piecu kuchennym - olej do pieca i dziure wokiem. I tak bedzie ladne bum! Szpatulka dolaczona do kompletu wywalamy resztki.

Przykazanie:

Wok od srodka nigdy nie ma kontaktu z metalem, noz, widelec, cyklina, wiory z tokarni /od biedy mosiezne/. Pod goraca woda szczoteczka bambusowa-patyki bambusowe zwiazane w peczek/ czyszcimy i gotowe. Ja uzywam detergentow, zolty jeszcze na to nie wpadl-raczej chyba na tym oszczedza.

Dodatkowo do woka powinny byc dolaczone koszyczki z przykrywkami do technologii parowych oraz patyk bambusowy z siatka metalowa do lowow w goracych mediach /ta siatka to jedyny, prawie/ wyjatek kontaktu z metalem. Czasami, ale to raczej z technologii garnkowej, dodawana jest wypukla blacha z promieniscie umiejscowionymi szparami. Blache umieszcza sie wypukloscia do gory dla technologii overmedialnych, lepszy jest inny wynalazek. Ta blacha to nie pelny dysk, tylko cos w rodzaju sierpa, korzysc dostep do mediow jak i przestreni overmedialnej. Prawdziwy chinczyk /zolty-pryznam nie widzialem nidy zoltego chinczyka, czerwonego indianina zreszta tez, a czarnego tak!/ wkladki dowokowych nie uzywa jemu i tak wszystk samo trzuma sie na brzegu i do oleju nie wpada.

Wazne !!!!!

Sitko /siatka/ od patyka i tak odpadnie nie wyrzucac patyka - po odpowiednim ukszaltowaniu jednego konca idealne dla malych i sredniouzych narzedzie do drapania sie po plecach w czasie godzin spedzanych przy komputerze, nie przy woku tu - obsluga zawsze jest dwureczna.

To tyle i rozumiem, ze kazdy experymentuje z wokiem na wlasna odpowiedzialnosc.

From: siekiera &motyka@pilka.net&

Przygladam sie tej dyskusji o wokach juz od jakiegoz czasu i chyba moze sie ona tak samo potoczyc jak rozmowy o wegetarianizmie lub szkodliwosci kuchenek mikrofalowych - czyli wyzszość swiat Bozego Narodzenia nad Wielkanocą. Wyrzalam moja opinie moze dosyc gwałtownie, ale spróbuję wytłumaczyć, dlaczego tak uważam.

Stalowe woki sa robione z bardzo cienkiej stali - moze te "blaszaki", o których wspomniales, to jakaś podróba tych wlasnie. Juz wczesniej pare osob pisalo o wlasnosciami termicznymi zeliwa i stali i chyba cos w tym jest. Wydaje mi sie, ze to prawda, co napisal Patton - naczynia z zeliwa nadaja sie raczej do duszenia potraw - dlugo utrzymuja temperature stojac nawet na malym ogniu. Azjaci przygotowuja swoje jedzenie bardzo szybko i na bardzo duzym ogniu. Stalowy wok nagrzewa sie błyskawicznie na całej jego powierzchni, dzieki czemu przygotowanie miesa z warzywami trwa jakies 5 minut. To jest smazenie w bardzo wysokiej temperaturze - dlatego warzywa zachowuja kruchość i kolory. Odnośnie Chinczyków - tak słysalam, nie potrafię tego udowodnic .

To sa moje spozrezenia dotyczace stalowych wokow - mam nadzieje, ze troche ci wyjasnily. Jezeli ktos ma inne, chetnie poczytam.

Pozdrowienia,

From: "Ania Dzieczewska" &annadz@kki.net.pl&

Witam,

Czy ktoś może mi powiedzieć , gdzie moż na kupić prawdziwego chińskiego woka ze stali węglowej?

Nadesłał(a):Kornelia1234 2011-05-25 14:05:07

Witam serdecznie,

Prawdziwego chińskiego woka moż na kupić w sklepie internetowym: www.PrzepisyChinskie.pl

W razie jakichkolwiek pytań służę pomocą.

e-mail : sklep@przepisychinskie.pl

Tel. Kom: 792659743

Gadu Gadu: 28862131

Nadesłał(a):Arkadiusz <sklep@przepisychinskie.pl> 2011-05-27 11:05:00