

Information Über den Wok

Kategorien: Grundlagen, Information, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Zutaten: Der Wok ist ein traditionelles Kochgeraet in China und anderen Asiatischen Laendern. Urspruenglich hat der Wok eine gaenzlich runde Form (diese passt aber nicht auf Elektroherde) und sass in einem Feuerring, so dass die Hitze unten sehr hoch war und an den Raendern Schnell abnahm. Der Wok wurde wahrscheinlich aus einer Not heraus Geboren: dem Mangel an Brennholz. Daher musste die Zubereitung Schnell vonstatten gehen. Eine Portionierung der Speisen auf Mundgerechte Stuecke tut ein uebriges zur Schnelligkeit. Ausserdem Hat auch Konfuzius Schlachtwerkzeuge vom Esstisch verbannt. Im Wok werden die Speisen mit einer der Rundung des Woks angepassten Schaufel schnell durcheinandergeruehrt, so dass stets nur ein Geringer Teil der Speisen direkten Kontakt mit heissesten Stelle des Woks hat. Der Rest zieht an den kaelteren Waenden nach und gart dort Behutsam. Wichtig fuer das Wok-Kochen ist eben diese Schaufel. Ein normaler Loeffel oder eine Bratschaufel ist ungeeignet. Nichts darf zu lange An der heissesten Stelle des Woks liegenbleiben, sonst verbrennt es Ja. Hierzulande gibt es Woks aus fast jedem Material: Gusseisen, Edelstahl, Stahlemail, Kupfer, je nach Geldbeutel. 1 Wok aus Gusseisen faengt so um die 70 Euro an, muss aber Regelmassig eingeoelt werden, sonst rostet er. Edelstahlwoks haben meist einen sehr gut Waermeleitenden Boden und Sind daher fuer Elektroherde Imho besser geeignet. Allerdings kann man Fuer einen guten Wok auch mehrere Hundert Dm im Geschaefte lassen. Und dann gibt es noch diese "Gesellschaftswoks", die man aehnlich Einem Fondue oder Raclette benutzt. Diese haben meistens einen Elektroanschluss. Den mit einem Rechaud beheizbaren Woks habe ich nicht getraut. Ich Kann mir irgendwie nicht vorstellen, dass so ein mickriges Rechaud Den Wok auf die entsprechenden Temperaturen bringt.