Wok

guo (chin.), wadjan (indones.), kuali (mal.)

Wok

Beschreibung

Im Handel werden zwei Grundtypen des Wok angeboten, wenn möglich sollten beide angeschafft werden. Der am häufigsten verwendete und preisgünstigste Wok verfügt über zwei Griffe und besteht aus einem dünnen Eisenblech. Dieser zweigriffige Wok ist ideal zum Braten, Frittieren oder Dämpfen geeignet. Für das Pfannenrühren eignet sich dagegen besser der andere Typ, der - wie eine Pfanne - einen langen Stiel hat.
Ursprünglich wurde der chinesische Wok für das Garen über einer offenen Feuerstelle entworfen und hat daher einen runden Boden. Auf dem Gasherd kann ein solcher Wok mit rundem Boden problemlos genutzt werden, wenn man ihn auf einen eigens dafür hergestellten Standring stellt. Für das Kochen auf einem Elektro- oder Induktionsherd gibt es Modelle mit einem abgeflachten Boden.
Vor den ersten Gebrauch sollten Sie den leeren Wok stark erhitzen, um die Beschichtung zu entfernen. Nach dem Abkühlen erstmalig mit heißem Seifenwasser und einer Bürste kräftig abreiben, danach erneut erhitzen und mit Öl und Küchenpapier ausreiben. Reinigen Sie den Wok nach jedem Gebrauch nur mit heißem Wasser, damit keine Nahrungsmittel darin haften bleiben und reiben ihn dann erneut innen mit Öl ein.
Der originale Wok hat einen Durchmesser von 30 bis 35 cm, ist 10 cm tief und aus 1 bis 2 mm dünnem Gußeisen gefertigt und wiegt etwa 750 g. Allerdings ist die Verwendung schwerer Woks nicht zu empfehlen, weil man sie nur mit Mühe stark bewegen kann, was für die chinesische Küche enorm wichtig ist. Im Zweifelsfall sollten Sie auf die Variante aus getriebenem Stahl zurückgreifen.

Verwendung

Der Wok kommt nicht nur beim Pfannenrühren zum Einsatz, beste Dienste leistet er auch beim Braten, Frittieren, Schmoren und Dünsten. Sogar Suppe kochen und räuchern kann man darin. Alle chinesischen Garmethoden können in einem einzigen Topf praktiziert werden.

© 2024 coquina.de