



Kochkelle

wo chan (chin.)

Beschreibung

Für das Zubereiten eines Gerichts aus der asiatischen Küche im Wok ist die Kochkelle das universelle Gerät. Die Kelle ist meist aus Metall gefertigt und hat am Ende des Stiels einen Holzgriff, der keine Wärme leitet.

Verwendung

Die Kochkelle eignet sich nicht nur zum Umrühren von Suppen, sondern auch zum Pfannenrühren, braten, usw. Mit der linken Hand hält man dabei den Wok in Bewegung und rührt gleichzeitig mit der Rechten Hand die Speisen im Wok um. Entscheidend

für das Gelingen ist weniger die Verwendung traditioneller Werkzeuge, ein normaler Pfannenheber tut natürlich auch gute Dienste.



Kochkelle