Sieblöffel

lou shao (chin.)

Beschreibung



Sieblöffel

Ein Sieblöffel ist ein Küchenwerkzeug, das aus einem langen Griff und einem flachen, runden Sieb besteht. Er wird in der traditionellen chinesischen Küche verwendet, um frittierte oder gekochte Speisen aus heißem Öl oder Wasser zu heben, ohne dass zu viel Flüssigkeit mitgenommen wird. Ein Sieblöffel kann aus verschiedenen Materialien wie Holz, Metall oder Kunststoff hergestellt werden, je nachdem, wie hitzebeständig er sein soll. Das Sieb kann auch unterschiedliche Größen und Formen haben, je nachdem, welche Art von Lebensmitteln damit gehandhabt werden sollen.
Der traditionelle chinesische Sieblöffel besteht aus einem Draht- oder Messinggeflecht mit einem Stiel aus Bambus. Im Asienladen werden Sieblöffel in unterschiedlichen Größen mit einem Durchmesser des Siebes von 10 bis 50 cm angeboten.

Verwendung

Der Sieblöffel ist ein einfaches, aber effektives Werkzeug, wenn fritierte Speisen aus dem heißen Öl oder gekochtes aus heißem Wasser gehoben werden soll. Ein Sieblöffel ist Werkzeug, das in vielen chinesischen Gerichten zum Einsatz kommt, wie z.B. Frühlingsrollen, Wan Tan, Dim Sum oder gebratenem Reis.

© 2026 coquina.de