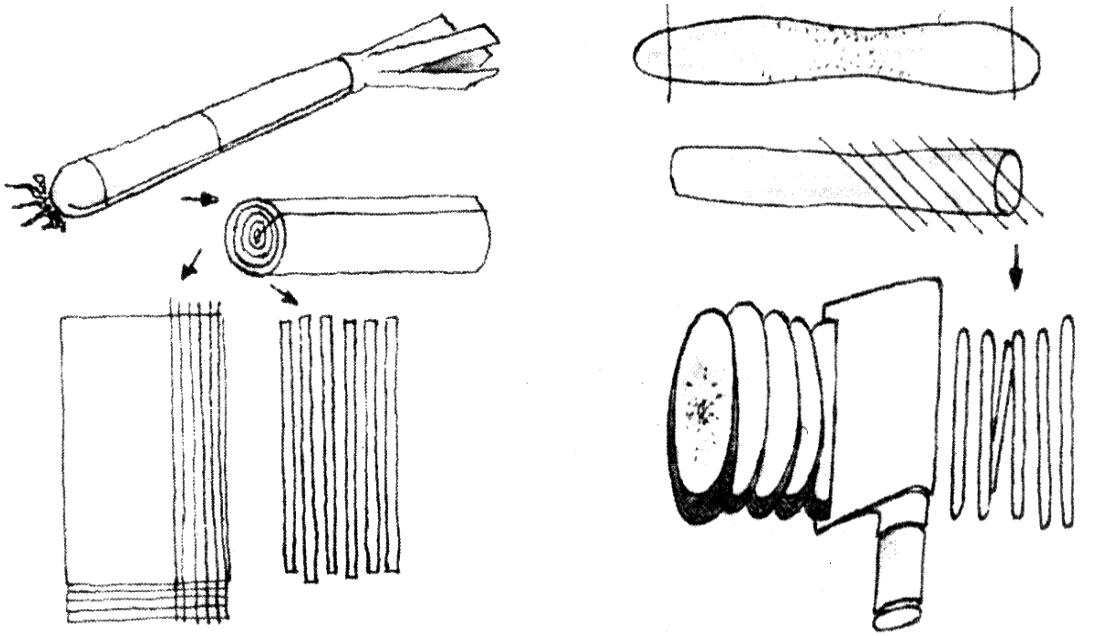
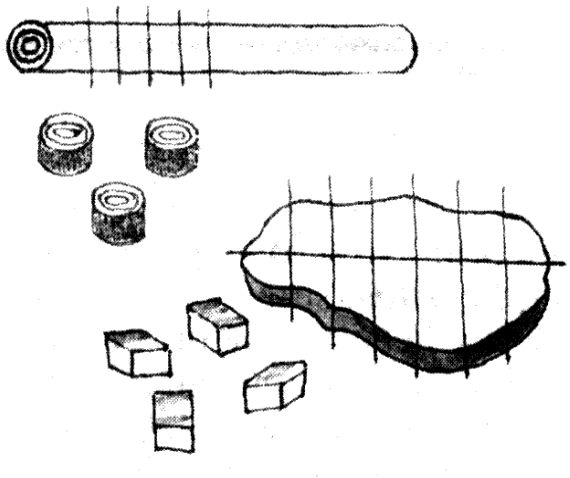
Krájanie surovín podrobne :)

Čínska kuchyňa si vyžaduje veľmi dôkladnú prípravu surovín potrebných na výrobu jedál. Preto nemožno podceňovať dôležitosť správneho krájania, hlavne mäsa. Rovnako veľké kúsky, rezančeky alebo plátky pri rýchlom tepelnom spracovaní sú rovnomerne dohotovené a nemôže sa stať, že by niektorý kúsok zostal na polovicu surový a iný sa rozvaril. U niektorého spôsobu krájania nám predchádzajúce zmrazenie mäsa uľahčí prácu a umožní krájať plátky ešte tenšie ako 2 mm.

Ťi-s – rezančeky krájané po vlákne, 6 mm dlhé a 2 mm hrubé. Mäso pred úpravou odtučníme a odblaníme.

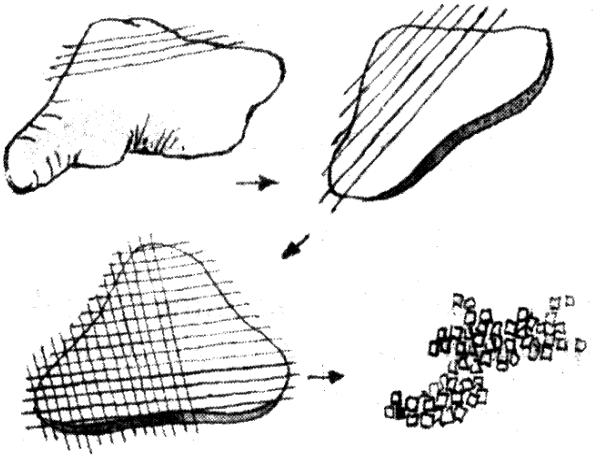


Ťing – kocky s veľkosťou strany asi 1 cm. Najskôr odkrojíme plátok hrubý 1 cm, zľahka naklepeme tupou stranou noža a potom pokrájame na kocky.

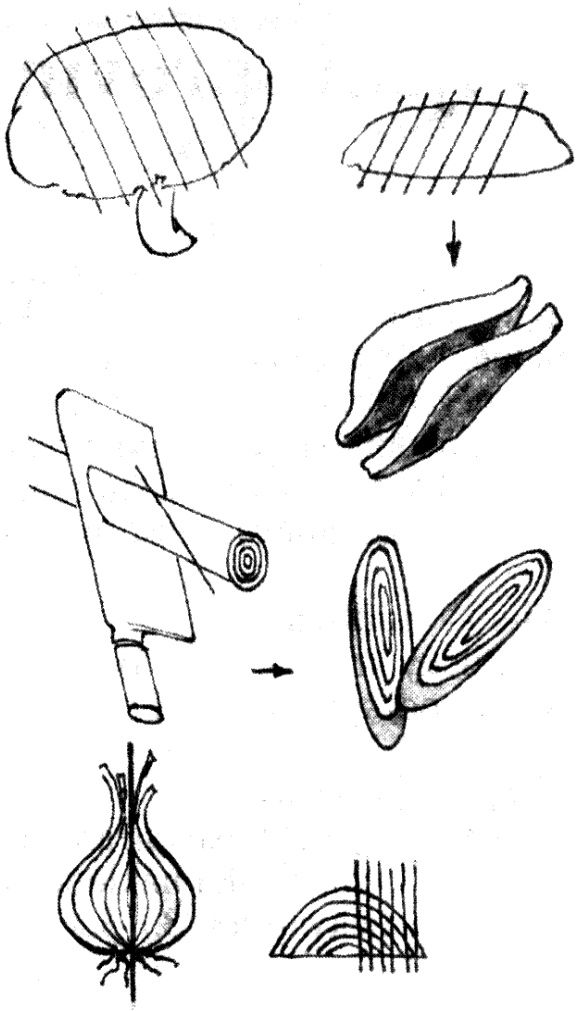


Li – drobné kocky. Najskôr nakrájame asi 2 mm tenké plátky, tie potom na rezančeky a priečnymi rezmi na veľmi drobné kocôčky. Tento spôsob používame na prípravu rôznych ragú a náplní.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

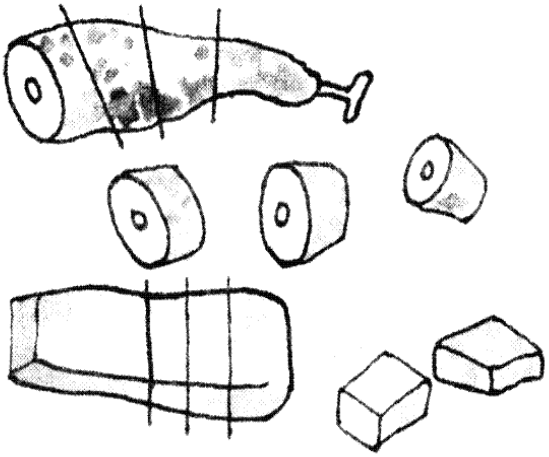


Pchien – plátky asi 2 mm tenké s veľkosťou 3 × 5 cm. Mäso krájame cez vlákno. Jednoduchšie sa vám bude krájať mäso, ak ho pred krájaním schladíme.

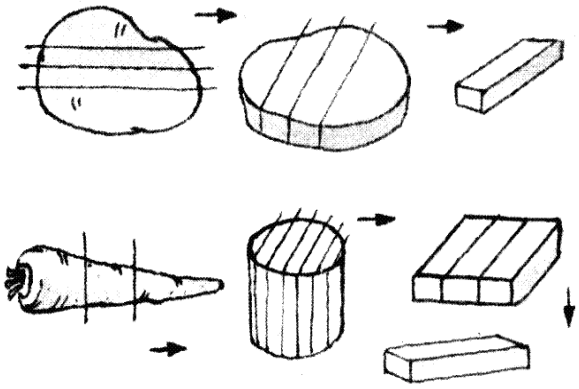


Kchuai – kúsky. Plátky výsekového mäsa 1 cm hrubé a veľké asi 4 × 6 cm. Stehienka drobnej pernatej zveriny, hydiny alebo zeleniny krájame na kolieska s priemerom asi 4 cm.

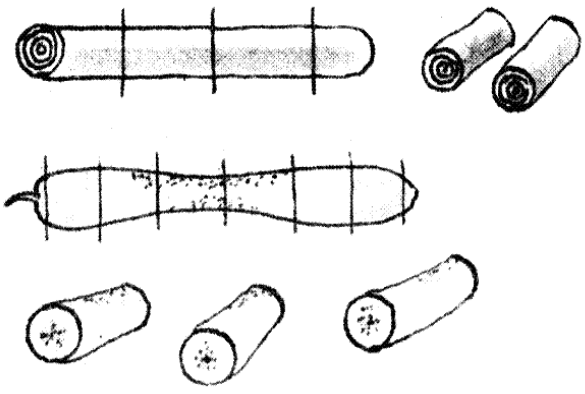
Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania



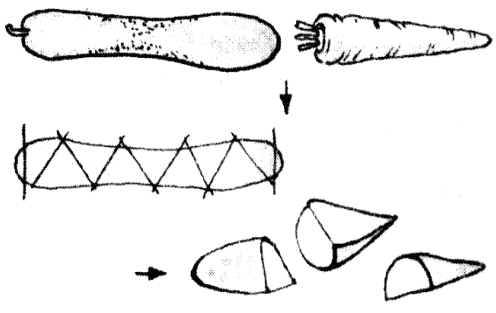
Tchiao – hranolky. Surovinu nakrájame na plátky hrubé 1 cm a potom na hranolky dlhé asi 6 cm.



Tuan – kolíčky. Valček veľký asi 7 × 7 cm, dlhý asi 16 cm. Krájame po vlákne. Po tepelnom spracovaní krájame za studena cez vlákno tenké plátky.



Hsuan-tao-kchuai – spôsob ozdobného krájania, ktorý získame šikmými rezmi pri stálom otáčaní suroviny. Používame ho pri krájaní mrkvy, šalátovej uhorky, banánov a podobne.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Ťi-chua-kchuai – ozdobné krájanie v tvare kvetu orchidei. Používa sa hlavne pri krájaní ľadviniek. Odblanenú, na plocho po dĺžke rozpolenú ľadvinku zbavíme žilnatých častí. Povrch každej polovice narežeme po dĺžke niekoľkými zárezmi. Ďalej pokračujeme priečnymi rezmi, nôž vedieme šikmo a pri každom druhom zároze oddeľujeme jednotlivé kúsky. Pri tepelnom spracovaní sa ľadvinky roztvoria a vytvoria podobu kvetu.

Chua – plátky hrubé asi 5 mm, o veľkosti 3 × 3 cm. Používame pri krájaní niektorých zelenín, rýb alebo kalamárov, sépií a podobne.

Mo – jemne nasekané mäso. Čínski kuchári nepoužívajú mlynček na mäso a napriek tomu dokážu mäso upraviť na veľmi jemnú fáš. Z tenkých plátkov mäsa nakrájame najprv jemné rezance a tie potom sekáme tak dlho, dokedy nezískame jemnú mäsovú hmotu.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania