

Подготовка к работе традиционного вока из стали (Seasoning a Carbon Steel Wok)

1. Тщательно (очень тщательно) отмойте вок от транспортировочной смазки с помощью скраб-губки и активного моющего средства (любое моющее для посуды)
2. Протереть насухо или высушить вок
3. Открыть в помещении окна и включить вытяжку
4. Поставить вок на огонь и раскалить его до изменения цвета (ожидайте синий оттенок)
5. Уменьшить огонь до минимального
6. В раскаленный вок налить 100 грамм растительного масла для жарки, и поворачивая вок покрыть его масляной плёнкой. Пленка должна равномерно покрыть внутреннюю поверхность вока.
7. Вбросить в вок несколько рубленых стручков зеленого лука и несколько кубиков имбиря, и прожарить всё до потемнения зеленого лука, втирая масла этим луком в стенки вока. Также можно добавить несколько кубиков свиного сала.
8. Выключить огонь, утилизировать содержимое вока, дать ему остыть
9. Протереть вок с помощью бумажного полотенца
10. Вымыть вок с помощью мягкой губки и теплой воды. Теперь ни в коем случае не мойте вок с помощью моющих средств! Это уничтожит натуральное антипригарное покрытие.
11. Вок готов к работе!

На главной странице нашего сайта приведены несколько ссылок на видео по подготовке вока к работе.

Просим быть осторожными с горячим кухонным оборудованием! Используйте прихватки!

- Если вы используете метод stir-fry (раскаленный вок + частое перемешивание) - не готовьте в воке огромные порции - это не казан; жара горелки должно хватить что бы содержимое вока постоянно "скворчало".
- Чем чаще готовить в воке - тем лучше будет его антипригарное покрытие.
- После использования - мойте без моющих средств и всегда вытирайте вок насухо (лучше бумажными полотенцами), или же прогревайте до испарения воды, и затем наливайте немного масла для хранения.
- Храните вок в сухом помещении. Если хранение предстоит очень долгое - смажьте вок тонким слоем растительного масла.
- Китайская кухня - это очень вкусно :)

Благодарим за покупку!

Только у нас - настоящие профессиональные воки!

С уважением,

www.wok-shop.ru