

Kookgerei



Wok



Stoommand



Cleaver



Slanke deegroller



Chinese porseleinen lepels



Eetstokjes

Behalve de juiste ingrediënten is goed kookgerei essentieel voor het bereiden van de meeste Chinese gerechten. Alhoewel je niet alle hulpmiddelen nodig zult hebben, heb ik hieronder een lijst samengesteld die het koken en eten van Chinese gerechten makkelijker maakt.

Wok

Een wokpan of wadjan wordt veel gebruikt voor het koken, bakken en stomen van gerechten. De traditionele pan is een halfronde holle pan, iets dieper en dunner dan een koekenpan. Waardoor je ingrediënten met gemak sneller door de pan kan draaien.

Stoommand

Er zijn twee verschillende soorten stoommanden: van metaal en bamboe. In de Aziatische keuken wordt deze methode veel gebruikt. Bodempje water in een pan, mandje erop en stomen maar!

Stoompapier voor stoommandje

Met dit handige stoompapier wordt het maken van gestoomd eten makkelijker. Dit zijn zeer dunne velletjes bakpapier voorzien van gaten. Je legt ze in je bamboe- of metalen stoommandje, zodat de gerechten niet blijven plakken.

Cleaver

Een Cleaver oftewel hakmes met een groot blad wordt grotendeels gebruikt in de Chinese keuken. Het zijn dunne messen bedoeld voor het hakken van groentes en vlees met bot. De brede kant van het mes kan worden gebruikt voor het pletten voedsel, bijvoorbeeld knoflook.

Slanke deegroller

Handig voor het uitrollen van dun, plakkerig deeg. Dit keukengerei wordt veel gebruikt bij het maken van dumplings of bao.

Eetstokjes

Een traditioneel eetgerei in de Chinese keuken. Eetstokjes worden niet alleen gebruikt om eten op te pakken, maar ook vaak bij het frituren, roeren en omdraaien van voedsel in de pan.

Chinese porseleinen lepels

Deze lepels zijn vaak gemaakt van porselein en worden niet zo heet als metalen lepels. Ze worden vaak gebruikt om soepen of congee (rijstepap) mee te eten.

Voorraadkast



Oestersaus



Sesamolie



Rijstazijn



Rijstwijn



Chili olie



Lichte Sojasaus



Donkere sojasaus



Hoisin saus