

Roaring Dragon Wokbrenner – Der Einstieg in neue Geschmackswelten

In China wird mit dem Wok traditionell auf sehr heißen Holz- oder Kohlenherden gekocht. Wo immer sonst es um authentische Wok-Küche geht, sorgen leistungsstarke, mit Gas betriebene Wok-Brenner für die richtige Hitze. Die extremen Temperaturen sind die einzige Möglichkeit, das wok hei („he-i“ ausgesprochen) zu erzeugen, jenes unverwechselbare Aroma, das nur die echte Wok-Küche kennt.

ECHTE POWER – ECHTE QUALITÄT – ECHTES KOCHEN

Herkömmliche westliche Gasbrenner, egal ob in der Privat- oder der Profiküche, erzeugen einfach nicht die nötige Hitze für authentische Wok-Aromen. Erst der Roaring Dragon bringt jetzt die Power für den echten Wok-Genuss – und zwar für den Hobby-Koch, professionelle Gastronomie und Event-Catering gleichermaßen.

SOLIDE UND SICHER

Roaring Dragon Brennertische sind keine improvisierten Gerüste sondern stabile, hochwertige und professionell einsetzbare Arbeitsplätze. Sie können ohne weiteres große Lasten tragen und bieten genügend Arbeitsfläche, um alle Zutaten für die Gerichte schnell zur Hand zu haben – was entscheidend für das Gelingen authentischer Wok-Küche ist. Und: Roaring Dragon sind die einzigen Wokbrenner mit dieser Leistung, die mit deutscher Technik für Sicherheit und Qualität bürgen. Aufgrund ihrer hohen Leistung sind sie nur zur Verwendung im Freien geeignet.

RICHTIG WOKKEN LERNEN

Das Kochen mit dem Wok auf dem Dragon verlangt einiges an Übung und Finesse. Aber das kann man lernen. Im Rahmen unserer „Roaring Dragon Masterclass“ bieten wir dazu Kurse an, in denen man die Basics genauso lernt wie Tricks, Rezepte und neue Techniken für Fortgeschrittene.



Stars & Sterne kochen mit dem Roaring Dragon

Profis mit Michelinsterne und medial präsekte Szeneköche entdecken den Roaring Dragon für ihre Spitzenküche zwischen Experiment und Authentizität.



Sascha Ludwig

ist jung aber gastronomisch schon weit gereist. In seinen beiden „Filetstück“ Restaurants in Berlin bietet er eine innovative und sinnliche Gourmetküche.



Shane McMahon

trifft mit seinem angesagten Münchener „Shane’s Restaurant“ und seinen TV-Auftritten den Nerv der Zeit: „Just Cook it!“



Christian Mittermeier

hat sich schon zweimal einen Michelin-Stern erköcht und mit seinem Restaurant „Blaue Sau“ ein edles gastronomische Refugium geschaffen, das mit kreativer Küche Maßstäbe setzt.



Rolf Straubinger

gehört mit seinem vielfach ausgezeichneten Gourmet-Restaurant auf Burg Stauffeneck in die erste Reihe der deutschen Starköche: Ein Michelin-Stern und 17 Gault-Millau Punkte sprechen Bände.



Wokken mit dem Roaring Dragon – eine kleine Einführung

DAS GEHEIMNIS DES WOKS: DAS PAO

Bei der meist verwendeten Garmethode der asiatischen Küche, dem Pfannenrühren (stir frying), werden Fleisch, Fisch oder Gemüse gleichmäßig und sehr schnell erhitzt, so dass kaum Wasser entweicht und Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben. Durch die Technik des Pao bekommt man das ersehnte Wok Hai. Das kantonesische Wort Pao bezeichnet das Wenden und Durcheinanderwerfen der Speisen im Wok durch ein schnelles Schwenken des Woks und den Einsatz eines Spatels. Bei dieser Aktion ist es erwünscht, dass sich entstehende Gase entzünden und dadurch Röstaromen bilden. Dazu braucht es ein bisschen Übung, aber dafür wird man reich belohnt, denn die so entstehenden Aromen sind schlicht unvergleichlich.

WOK EINBRENNEN

Vor der ersten Benutzung muss der Stahl-Wok unbedingt „eingebrennt“ werden. Allein schon wegen der Rauchbildung sollte dieser Vorgang im Freien erfolgen. Ein neuer Wok ist in aller Regel mit einem Schutzfilm überzogen, weshalb er vor dem Einbrennen gründlich gereinigt werden sollte. Nun erhitze man den Wok auf dem Wokbrenner so heiß wie möglich. Nach kurzer Zeit beginnt sich der Wok zu verfärben. Wenn er verfärbt und richtig heiß ist, schaltet man die Flamme ab. Mit einem dicken Lappen getränkt mit hitzestabilem Pflanzenöl reibt man dann den heißen Wok von innen ein.

TIPPS & TRICKS BEIM KOCHEN MIT DEM WOK

Die Zubereitung im Wok dauert meist nicht länger als 3 bis 5 Minuten und fordert in dieser Zeit die ganze Aufmerksamkeit des Kochs / der Köchin. Da bleibt keine Zeit für nachträgliche Schneidarbeiten, das Aufreißen von Verpackungen oder andere Nebenbeschäftigungen. Deshalb müssen vor dem eigentlichen Garungsvorgang alle Zutaten zur Verarbeitung bereit stehen. Das Timing des Beigebens der Zutaten ist extrem wichtig, um eine authentische Entfaltung der Aromen zu erreichen.

DAS REINIGEN DES WOKS

Ein Stahlwok soll im Laufe seines Lebens nur ein einziges Mal mit Seife in Kontakt kommen, und zwar dann, wenn er vorm ersten Einbrennen von seinem fabrikmäßigen Schutzfilm befreit wird. Ab dann gilt: nie wieder Seife oder Spülmittel! Ist der Wok einmal eingebrennt, wischt man ihn nach der Benutzung einfach nur mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier gut aus. Ist er stark verschmutzt, kann Einleger für Folder/Mappe man dazu auch noch ein wenig sauberes Öl nehmen, sowie mit einer Bambusbürste etwaige Verkrustungen lösen.

Mehr über das Kochen mit dem Wok
und Roaring Dragon Produkte finden Sie unter:

www.roaring-dragon.com