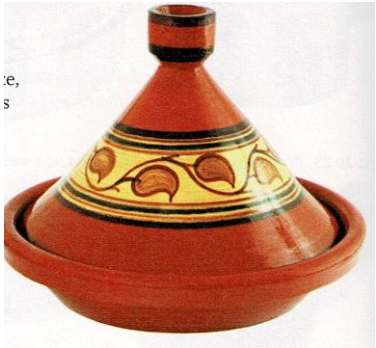
I T G i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

15.06.2020 Temat: Naczynia do sporządzania potraw – wok i tadżin.
16.06.2020 Temat: Powtórzenie i utrwalenie wiadomości.

1. Wok to szeroka płaska misa wykonana ze stali węglowej z jedną rączką lub dwiema rączkami i pokrywką. Pokrywa ma taki sam kształt jak naczynie do smażenia, ale odwrócone o 180° w stosunku do misy. Technika smażenia w woku jest nazywana „smażeniem w ruchu", gdyż potrawa jest cały czas intensywnie mieszana przez poruszaniem naczyniem, a jej składniki gromadzą się w środku naczynia, gdzie jest najwyższa temperatura. Smażenie może odbywać się bez przykrycia lub pod przykryciem. Tradycyjny wok jest wykorzystywany w kuchni chińskiej na całym świecie.

2. Tadżin w krajach Afryki Północnej jest podstawowym naczyniem do sporządzania potraw. To naczynie ma kształt okrągłego talerza z wysoka spiczastą pokrywką. Wykończone z wypalanej gliny, glazurowane od środka i od zewnątrz. Służy do przygotowania dań gorących z warzyw z dodatkiem mięsa lub ryby, ziemniaków. Tadżin działa podobnie jak brytfanna. Talerz jest podgrzewany, a para powstała podczas podgrzewania skrapla się na wewnętrznych ściankach stożkowej pokrywy i spływa do naczynia. Dania są delikatne i aromatyczne.