

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

BAKALÁŘSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Mýty a fakta Čínské kuchyně – autentičnost kuchařek o čínské kuchyni  
vydaných v Česku.

The Myths and Facts of Chinese Cuisine – the Authenticity of Chinese  
Cookbooks Published in the Czech Countries.

OLOMOUC 2016 Kateřina Šamajová

vedoucí diplomové práce: Mgr. Ondřej Kučera





Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a uvedla veškeré  
použité prameny a literaturu.

Olomouc, 5. 5. 2016

.....

Podpis

## **Anotace**

**Jméno a příjmení autora:** Kateřina Šamajová

**Název katedry:** Katedra asijských studií

**Název fakulty:** Filozofická fakulta

**Název diplomové práce:** Mýty a fakta Čínské kuchyně – autentičnost kuchařek o čínské kuchyni vydaných v Česku.

**Vedoucí diplomové práce:** Mgr. Ondřej Kučera

**Počet znaků:** 167 761

**Počet stran:** 166

**Počet zdrojů a literatury:** 54

**Klíčová slova:** čínská kuchyně, kuchařky, kung-pao, mýty a fakta, postupy, vaření, suroviny, analýza receptů

**Anotace:** Cílem mé bakalářské práce je snaha o porovnání kuchařek o čínské kuchyni vydaných v Česku a originálních čínských receptů shromážděných z čínských knižních i webových zdrojů. Ráda bych se soustředila na různá časová období vydaných kuchařek a vymezila trendy, které onu dobu určovaly s přihlédnutím na odbornost autora a ovlivnění jinými publikacemi. Mým cílem je sledovat vývoj trendů v psaní kuchařek a jisté objasnění mýtů a polopравd, které čínskou kuchyni doprovází, a to na příkladu receptu na *kung-pao*. Výsledkem mé práce by mělo být zhodnocení autenticity českých receptů v porovnání s prototypickým receptem a vymezení mýtů, které daný recept provází.

Má práce se dělí na dvě fáze – extrakce variací receptů na *kung-pao* z knižních a webových zdrojů, vytvoření poznámkového aparátu a zpracování dat k jednotlivým receptům, kde se soustředím na přesné složení surovin a rovněž na jednotlivé kroky v postupu separátně u zdrojů českých a čínských. Druhá část mé práce se zabývá analýzou získaných dat, přičemž mým cílem je najít prototypický recept pro čínské *kung-pao* a

zkonfrontovat ho se stejnou představou receptu v českém prostředí pomocí zhodnocení autenticity českých receptů opřením se o čínské zdroje. Sekundárním cílem v druhé fázi je snažit se vymezit příčiny deviace a odchylky v realizaci receptu v českém prostředí.

Děkuji Mgr. Ondřeji Kučerovi za trpělivost a cenné rady, které mi během psaní bakalářské práce poskytl. Dále děkuji Mgr. Vladimíru Matlachovi za pomoc seznámení se seznamem QUITA, který mi pomohl zanalyzovat mé poznatky. Rovněž chci poděkovat své rodině a blízkým za obrovskou podporu po celou dobu studia.

# Obsah

<b>Anotace</b> .....	5
<b>Seznam tabulek</b> .....	10
<b>Seznam zkratek</b> .....	12
<b>Ediční poznámka</b> .....	14
<b>Úvod</b> .....	15
<b>1. Metodologie</b> .....	18
<b>2. Čínská kuchyně</b> .....	20
2.1. Rozdělení čínské kuchyně .....	21
2.2. Velké čínské kuchyně .....	22
2.2.1. <i>Šan-tungská</i> kuchyně .....	22
2.2.2. Kuchyně oblasti <i>Ťiang-su, Če-ťiang</i> .....	23
2.2.3. Kantonská kuchyně .....	23
2.3. <i>S'-čchuanská</i> kuchyně .....	24
2.3.1. Kung-pao.....	25
<b>3. Čínské recepty</b> .....	28
3.1. Suroviny a množství .....	28
3.1.1. Čínské gramáže surovin I. ....	30
3.1.2. Čínské gramáže surovin II. ....	31
3.1.3. Čínské gramáže surovin III. ....	32
3.1.4. Čínské gramáže surovin IV. ....	33
3.2. Čínský prototyp surovin.....	34
3.3. Čínský postup .....	35
3.3.1. Čínský prototyp postupu .....	37
<b>4. České recepty</b> .....	39
4.1. Suroviny a množství .....	39
4.1.1. České gramáže surovin I. ....	40
4.1.2. České gramáže surovin II. ....	41
4.1.3. České gramáže surovin III. ....	43
4.1.4. České gramáže surovin IV. ....	44
4.2. Český prototyp surovin.....	45



4.3.	Český postup.....	46
4.3.1.	Český prototyp postupu.....	49
5.	<b>Souhrnná komparace</b> .....	50
5.1.	Porovnání surovin .....	50
5.2.	Porovnání postupů .....	52
6.	<b>Historická analýza</b> .....	55
6.1.	60. léta 20. století.....	55
6.2.	70. léta 20. století.....	57
6.3.	80. léta 20. století.....	58
6.4.	90. léta 20. století (6.4).....	59
6.5.	Období let 2000 – 2009 .....	61
6.6.	Období let 2010 – současnost.....	63
6.7.	Shrnutí historické analýzy .....	65
7.	<b>Analýza QUITA</b> .....	67
7.1.	Metoda „Multidimensional Scaling“ .....	67
7.2.	Metoda „Hierarchical Cluster Analysis“ .....	72
8.	<b>Závěr</b> .....	75
8.1.	Výsledky kvantitativní analýzy .....	75
8.2.	Výsledky historické analýzy.....	78
8.3.	Výsledky analýzy QUITA .....	79
	<b>Resumé</b> .....	81
	<b>Seznam analyzovaných kuchařek</b> .....	82
	<b>Seznam zdrojů</b> .....	87
9.	<b>Přílohy</b> .....	88
9.1.	České recepty .....	88
9.2.	Čínské recepty.....	108
9.3.	Obrázkové přílohy .....	163

## Seznam tabulek

Tabulka 1 - Převodník jednotek.....	28
Tabulka 2 - Čínské gramáže surovin I. ....	30
Tabulka 3 - Čínské gramáže surovin II.....	31
Tabulka 4 - Čínské gramáže surovin III. ....	32
Tabulka 5 - Čínské gramáže surovin IV. ....	33
Tabulka 6 - Procentuální zastoupení čínských surovin .....	35
Tabulka 7 - Čínské postupy .....	37
Tabulka 8 - České gramáže surovin I. ....	40
Tabulka 9 - České gramáže surovin II. ....	41
Tabulka 10 - České gramáže surovin III.....	43
Tabulka 11 - České gramáže surovin IV. ....	44
Tabulka 12 - Procentuální zastoupení českých surovin.....	46
Tabulka 13 - České postupy.....	48
Tabulka 14 - Porovnání surovin.....	50
Tabulka 15 - Porovnání postupů.....	52
Tabulka 16 - Suroviny 60. léta.....	56
Tabulka 17 - Suroviny 60. léta - porovnání .....	56
Tabulka 18 - Suroviny 70. léta.....	57
Tabulka 19 - Suroviny 70. léta - porovnání .....	57
Tabulka 20 - Suroviny 80. léta.....	58
Tabulka 21 - Suroviny 80. léta - porovnání .....	59
Tabulka 22 - Suroviny 90. léta.....	60
Tabulka 23 - Suroviny 90. léta - porovnání .....	60
Tabulka 24 - Suroviny období 2000 - 2009.....	62
Tabulka 25 - Suroviny období 2000 - 2009.....	63
Tabulka 26 - Suroviny období 2010 - současnost.....	64
Tabulka 27 - Suroviny období 2010 - současnost - srovnání .....	65
Tabulka 28 - Porovnání tendencí z historického hlediska .....	65
Tabulka 29 - MDS Clustering.....	68
Tabulka 30 - Porovnání extrémů horizontální osy.....	70

Tabulka 31 - Porovnání extrémů vertikální osy - čínské .....	70
Tabulka 32 - Porovnání extrémů vertikální osy - čínské II. ....	71
Tabulka 33 - Porovnání extrémů vertikální osy - české .....	72
Tabulka 34 - Hierarchické klastrování.....	73
Tabulka 35 - Souhrnný čínský prototyp .....	76
Tabulka 36 - Souhrnný český prototyp.....	77
Tabulka 37 - výsledky historické analýzy .....	78

## Seznam zkratek

PL	polévková lžička
ČL	čajová lžička
ks	kus
QUITA	Quantitative Index Text Analyzer
MDS	Multidimensional Scaling
ČST	Česká standardní transkripce
ČLR	Čínská lidová republika
b. k.	bez kosti
č.	číslo
sój. omáčka	sójová omáčka
g	gram
ml	mililitr
kuř.	kuřecí
vepř.	vepřové/á
paprika č.	paprika červená
paprika z.	paprika zelená
paprika ž.	paprika žlutá
br. škrob	bramborový škrob
chilli om.	chilli omáčka

polév. koření	polévkové koření
zázvor. víno	zázvorové víno
dezert. víno	dezertní víno
švest. víno	švestkové víno
sój. mouka	sójová mouka
sój. olej	sójový olej
chilli suš.	chilli sušené
sezam. olej	sezamový olej
rostl. olej	rostlinný olej
araš. olej	arašídový olej
ústřic. omáčka	ústřicová omáčka
ml. chilli	mleté chilli
kuk.	kukuřičná/ý
hrach. škrob	hrachový škrob

## Ediční poznámka

V textu práce jsou čínské znaky psané ve zjednodušené podobě. K jejich přepisu je uplatněna *Česká standardní transkripce*, která je rozlišena od ostatního textu kurzívou. Části popisů ingrediencí a postupů jsou z důvodu lepší přehlednosti a orientace v textu v některých případech zaznamenány pomocí čínských znaků, jejichž překlad je uveden v poznámce u komentáře k tabulce či grafu. Mezinárodní transkripce *pchin-jin* je uváděna pouze, pokud tak činí výchozí zdroj. Překlady do češtiny jsou uvedeny pouze u neobvyklých pojmů a jsou označeny uvozovkami. Názvy děl jsou od zbytku textu zvýrazněny kurzívou.

## Úvod

Je obecně známým a nesporným faktem, že čínská kuchyně je jednou z neznámějších, nejvlivnějších, ale zároveň nejvíce napodobovanou a tajemstvím obestřenou kuchyní světa. Její vliv lze spatřit nejen po celé Asii, ale i v celosvětovém měřítku, kdy se, ačkoliv často ve formě rychlého občerstvení, dostala do popředí zájmu západního světa. Čína, prosazující vliv své kuchyně, taktéž mnoho vlivů přejímá a díky kulturní a etnické různorodosti není divu, že i kuchyně Číny jako celku (potažmo Čínské lidové republiky) je stejně pestrá, na což mnoho lidí velmi často zapomíná a za zástupce čínské kuchyně považuje jen jeden typ z několika druhů kuchyně v Číně, které se navzájem liší do jisté míry podobně jako kuchyně jednotlivých Evropských zemí. Je velmi snadné považovat kantonskou kuchyni za reprezentanta celé Číny (patrně díky velkému množství imigrantů z této oblasti a jejímu významu jednoho z největších obchodních přístavů a míst lodní dopravy), ačkoliv jemnost a nasládllost místních pokrmů a stejně tak převážné využití rýže jako plodiny Jihu postrádá schopnost obsáhnout pálivé chutě *S'-čchuanu* nebo *Chu-nanu* či zemitost kuchyně *Šan-tungu*.

Když ovšem nahlédneme do světa gastronomických laiků, ba i do restaurací, kde očekáváme jistou míru autenticity a vkládáme důvěru v know-how kuchaře či majitele onoho podniku, zjistíme, že o čínské kuchyni je mezi lidmi rozšířeno příliš mnoho mýtů, polopravd a bizarních představ. České prostředí je, bohužel, negativně ovlivněno nahlížením na cizí kulturu a vykazuje tendence gastronomického ignorantství, které je z velké většiny způsobeno čtyřicetiletým soustavným vykrádáním a nahrazováním autentických receptů v důsledku politické uzavřenosti. Dalším možným důvodem může být velmi malá dostupnost autentických surovin (samozřejmě s výjimkou největších měst) anebo spíše, z praktického důvodu, jejich finanční náročnost, která je pro experimentování s neznámým receptem značně odrazující. Všudypřítomná snaha nahradit původní suroviny, pozměnit postup k obrazu svému, již zmíněná nedostupnost vhodných surovin a česká vynalézavost, či nahrazování nedostupného je pozůstatkem let minulých, i když v posledních letech, je medializovanou formou stále více populární kampaň proti vymizení zlořádů z českých restauračních zařízení a obrodou české kuchyně. Stejně tak lze vyzorovat optimistické vyhlídky do budoucnosti a to hlavně díky pomalu

rostoucí popularitě a úměrně klesající ceně zahraničních produktů. Navzdory těmto trendům posledních let však má náš trh s výrobky a hlavně jejich kvalitou co dohánět.

V porovnání se státy Západní Evropy se česká kuchyně vyvíjela zcela rozdílně, stejně tak její schopnost aklimatizace době a přejímání cizích vlivů. Zatímco ve Velké Británii je původní kuchyně nahrazována indickými či francouzskými pokrmy, v Česku lze zpozorovat porevoluční tendenci převzít všechny vymoženosti a neduhy zámožského stylu stravování. Jednotící prvek pro českou i západní kuchyni je fakt, že se pokrmy ze zemí vzdálených (v našem případě samozřejmě Číny) dostávají na západ v upravených verzích, které se přizpůsobují místním chutím. Důsledkem tohoto je pak takřka nemožné vypátrat skutečného prapůvodce originálních receptů, neboť tento konstrukt je dále podporován i samotnými přistěhovalými příslušníky čínského národa, který, ze zcela logických důvodů, upravuje své pokrmy, aby se přizpůsobili. Toto mě tedy přivádí k otázce, který recept je ten pravý autenticky čínský? Vzhledem k rozmanitým variacím, které poskytují samotné čínské zdroje, je vcelku obtížné stanovit normu vycházející z jednoho receptu. Proto je hledání alespoň přibližného prototypu čínského receptu na *kung-pao* nedílnou součástí mého výzkumu, jelikož bez tohoto by nebylo možné zkonfrontovat zdroje nalezené v českém prostředí.

Když vezmeme do úvahy vliv čínských imigrantů v Česku na vnímání čínské kuchyně, není jich dostatečně mnoho, aby dokázali založit natolik pevnou komunitu s jednotnou ideou, která zaručí, že autentická kuchyně bude dodržována a předávána dalším generacím, stejně tak i našincům. Domnívám se, že ačkoliv mohli být tito přistěhovalci v počátcích pobytu v Česku nadšeni, po několika letech zde a po poznání českých chutí, gastronomických zvyklostí a trendů, je jejich počáteční nadšení pro věc je mohlo velmi rychle opustit při přímé konfrontaci s realitou země, kde průměrná část obyvatel není připravená přijmout cizí způsob stravování. Těmto imigrantům nezbyvalo nic jiného, než nabízené produkty uzpůsobit českým chutím a odtrhnout se od svých zajetých zvyklostí. Zde vzniká rozpor a způsob přípravy „čínských“ jídel v „čínských“ restauracích v Česku tedy nelze považovat za spolehlivého reprezentanta ani českého konceptu čínské kuchyně, ani čínského konceptu čínské kuchyně. Proto jsem se



rozhodla soustředit na literaturu, která je primárním zdrojem pro autory i kuchaře a která je snadno zaznamatelná, zpracovatelná a neměnná v čase.

Tento vývoj a hlavně nesourodost v Česku prezentovaných receptech na čínskou kuchyni mne vedou k zamyšlení se nad mírou autenticity jídel představovaných v České republice jako čínská. Ať už samotnými Číňany v restauracích nebo autory kuchařek. Do jaké míry si zachovaly autentičnost a zdali našim občanům podávají důvěryhodný vzorek této kuchyně? Jak moc jsou Češi ovlivněni zažitými koncepty, výtvoři domácích gastronomických kutilů, kteří svá díla pyšně vystavují na nesčetných serverech o vaření? Lze vůbec vyvrátit obecnou zkreslenou představu a přesvědčit masu, že pytlíková směs od Vitany opravdu není tím pravým kořením a že lidé vykazující známky toho, že jsou Asiaté, provozující bistra s nudlemi v nabídce, nemusejí být zákonitě všichni právě z Číny?

Ačkoliv je více než pravděpodobné, že ne na všechny tyto otázky je možné nalézt odpověď nebo účinné řešení, i přesto bych se ve své bakalářské práci chtěla aspoň pokusit o podání nástinu reality čínské kuchyně ve své soudobé formě, a to tak, že se pokusím zjistit, v jaké míře se české recepty blíží k autenticitě čínského provedení.

Ve své práci se zaměřím na dvě hlavní části výzkumu – studium českých kuchařek s čínskými recepty napříč časem, od šedesátých let dvacátého století až po současnost s následným stanovením rozdílů a trendů vývoje v psaní kuchařek, abych pak byla schopná tyto poznatky zpracovat do přehledné formy a zkonfrontovat je s předem vytvořeným prototypem čínského receptu na *kung-pao* a určit, jak moc se který český recept vzdaluje či přibližuje k autentické verzi.

# 1. Metodologie

Ve své bakalářské práci, zabývající se otázkou autenticity kuchařek o čínské kuchyni napsaných českými autory, jsem využila převážně metodu analýzy sekundární literatury – kuchařek, vydaných na území Česka, v období od 60. let 20. století až po současnost, shromážděných převážně v olomouckých knihovnách a antikvariátech období školního roku 2015/2016, či z vlastních soukromých archívů. Cíleně jsem vyhledala vždy několik zástupců kuchařek ke každému jednotlivému desetiletí, aby ze vzorků bylo možné odvodit trendy převažující v době vydání a určit nejčastější a nejpopulárnější recepty, upozornit na nepřesnosti při překladu názvů jídel, užívání náhražek či obecně vymežit charakteristické rysy, objevující se napříč literaturou v daném desetiletí s přihlédnutím k pozadí autora kuchařky a jeho odbornosti či vztahu k tématu.

Po vymezení trendů a obecném charakterizování jednotlivých desetiletí bylo mým cílem tyto výsledky podrobit kritice a rozboru, který převážně spočívá ve sledování obsahu a postupu při výrobě asi neznámějšího a v českých končinách nejčastěji připravovaném pokrmu čínské kuchyně – *kung-pao*. Ke snadnější ilustraci vývoje trendů a odlišností napříč historií, a stejně tak k určení příbuznosti receptů, jsem jako hlavní cíl zhodnocení vymežila zjistit, jak moc se čínský koncept receptu blíží k prototypickému receptu v čínském podání. Vzhledem k velké variaci receptů i v čínských pramenech jsem se rozhodla zvolit metody kvantitativní analýzy nejčastěji se opakujících ingrediencí, jejich množství a kroků tak, abych pomocí četnosti vytvořila model pro autentické čínské *kung-pao*, které poslouží ke srovnání autenticity českých receptů. Pro lepší ilustraci těchto rozdílů ve složení jídel jsem použila koláčové grafy ukazující procentuální zastoupení surovin v prototypu čínského a českého původu, kdy lze sledovat četnost užití jednotlivých surovin a tabulek, přičemž je zde metodicky zaznamenáno přesné množství a přítomnost jednotlivých surovin a postupy napříč všemi recepty, které jsem shromáždila. Z těchto tabulek jsem pak kvantitativní metodou definovala prototyp čínského *kung-pao* a vymežila hlavní rozdíly v české a čínské realizaci, včetně deviací a hypotéz, proč se takto děje. Pro ověření mých hypotéz jsem následně tabulky upravila tak, aby je bylo možné použít jako vstupní údaje pro analýzu pomocí programu QUITA, který

měl pomoci potvrdit výsledky kvantitativního výzkumu. Výsledky z tohoto programu měly poskytnout i další úroveň interpretace grafů, nebo zjistit příbuzenské vztahy těchto receptů a určit extrémy v receptech. Jako další výstup analýzy pomocí tohoto programu měly být podněty pro další výzkum těchto jevů.

Mým hlavním cílem bylo zjistit, ve kterém období se publikovaly nejautentičtější kuchařky o čínské kuchyni a zároveň, které období bylo plné nepřesností či velké míry spontánnosti ve zkoumaných receptech a především určit, jak moc se daný recept odchyluje od prototypu. Důvody pro tyto dva různorodé jevy jsem hledala ve zkušenostech autora dané kuchařky a v dostupnosti surovin a samozřejmě v porovnání s čínskými normativními recepty.

Posledním stěžejním motivem, který jsem chtěla objasnit, bylo, zdali se kuchařky o čínské kuchyni, vydané českými autory, shodují s čínským originálem těchto receptů, kdy jsem věnovala zvláštní pozornost tomu, co autoři volili jako náhradu za (fyzicky či finančně) nedostupné suroviny.

## 2. Čínská kuchyně

Pro zkompletování a lepší orientaci v problematice je třeba vymezit si, co je dnes považováno za čínskou kuchyni a jaký má tato definice vliv na vnímání čínské kuchyně jako celku, a to především v českém prostředí. Pro porovnání interpretací se pokusím nastínit, jak je čínská kuchyně definována v českých zdrojích a zvláště pak jak v čínských. V této části bych se soustředila na definici okruhu, typické suroviny a druhy přípravy, od nástrojů, až po používané techniky, a to hlavně rozdílné těm evropským.

Čínská kuchyně zaujímá ve světovém měřítku přední příčku. Ať už jde o popularitu, nebo rozšířenost, tak i kvantum jejich variací a vliv, který má na ostatní národní kuchyně. Skoro každé velkoměsto, taktéž i řada menších měst má svou čínskou čtvrť či restauraci. Co ale dělá pokrm čínským, nebo jinými slovy, které pokrmy dělají čínskou kuchyni čínskou? Prvním mýtem, který třeba osvětlit, je fakt, že neexistuje nic jako jednotná čínská kuchyně, aspoň tedy z pohledu Číňanů samotných. Ačkoliv si západní člověk plně uvědomuje zásadní rozdíl ve velikosti své země v porovnání s velikostí ČLR a vnímá rozdíly v regionální kuchyni, kdy je tento region tvořen třeba jen milionem obyvatel, je překvapující, že stejný princip nedokáže uplatnit i na Čínu, která je jednou z nejrozmanitějších zemí světa, skýtající mnoho etnik a národů, různorodých jazyků a kultur, tudíž je vcelku samozřejmé, že i samotná kuchyně bude regionálně odlišná. Tato představa jednotné čínské kuchyně je ve skutečnosti přejata pouze z omezeného repertoáru imigrujících příslušníků čínského národa, kteří své domovské recepty ve velké míře z ekonomických důvodů přizpůsobí více či méně komunitě, ke které se přistěhují.

Díky obrovské rozloze a rozmanitosti se však již v historii vymezily 4 hlavní proudy kuchařských škol, tedy analogicky s čínským jazykem samotným můžeme říct, že čínskou kuchyni netvoří jedna jednotná kuchyně, nýbrž spousta regionálních škol. O tom, který region zaujímá příčky v hlavních školách čínské kuchyně, se zdroje neshodují s absolutní přesností, avšak i v různých názorech můžeme spatřit shodu aspoň v několika klíčových bodech. Chang ve své knize *Food in Chinese Culture* cituje další autory, kteří uvádí, že „čínská kuchyně se tradičně dělí na pět regionálních kuchyní, nebo aspoň pět „hlavních“ nebo „velkých“ kuchyní: s‘-čchuánská, kantonská, fu-tienská, šan-tungská a

*che-nanská*.“<sup>1</sup> (1977: 353-354), později však toto rozdělení doplňuje o svou vlastní interpretaci, kde se jejím obsahem více přibližuje Heřmanové: kuchyni *Šan-tungu* přidružuje pod kuchyni Pekingu a dále jako hlavní kuchyně vymezuje kuchyni *Jang-čou* (nebo taky souhrnně oblast *Jang-čou*, *Če-tiangu* a Šanghaje), kuchyni Kantonu a *S'-čchuanu*. (Chang 1977: 243) Z tohoto nám vyplývá, že ať se názory různých autorů mění jakkoliv, vždy se jejich výpovědi shodují v *s'-čchuánské, kantonské a pekingsko-šan-tungské* kuchyni.

## 2.1. Rozdělení čínské kuchyně

Jelikož se ale zabývám vlivem literatury českých autorů na české prostředí, založím své rozdělení čínské kuchyně na Zdeňce Heřmanové, která uvádí, že jsou uznávány čtyři „velké čínské kuchyně“: *šantungská, s'čchuanská, tiang-susko-čeťiangská a kantonská*.<sup>2</sup> (Heřmanová 1990: 9). Tyto kuchyně jsou opět velmi volně definovány, a to hlavně pro společné využití místních surovin a způsobů přípravy. Důležitým komponentem čínského vaření je i estetický dojem, jehož uplatnění je zakořeněno již v kanonické knize *I-t'ing* a tradiční čínské medicíně, kde už zde bylo jídlo posuzováno z hlediska barvy, vůně, chutě a textury, přičemž předpoklad dobrého pokrmu byl, že uvede v rovnováhu Čtyři Povahy<sup>3</sup> člověka a Pět Chutí (štiplavou, sladkou, kyselou, hořkou a slanou). (Anderson 1988: 267). Tento prvek bychom mohli označit za hlavního sjednotitele všech druhů čínských kuchyní (pojem, který bude lépe reflektovat realitu než jen „čínská kuchyně“). Pokud popíšeme čínskou kuchyni z hlediska odlišností od kuchyní západních, můžeme říct, že hlavním odlišujícím rysem se zdá být využití veškerých dostupných surovin a jejich plné zužitkování. Dále pak použití typických dochucovadel jako všude známá sójová omáčka 酱油 *tiang-jou*, nebo úhledné krájení surovin na malé kousky, které lze pak snadno uchopit pomocí hůlek, nebo absenci mléčných výrobků (snad s výjimkou oblasti Vnitřního Mongolska). Jako typický způsob tepelné úpravy pokrmů se nejčastěji uvádí prudké orestování. (Heřmanová

---

<sup>1</sup> Orig.: “Chinese cuisine is traditionally divided into five regional cuisines, or at least five “principal” or “great” ones: those of Szechwan, Canton, Fukien, Shantung and Honan.”

<sup>2</sup> Provincie *Kuang-tung* 广东, mezinárodně známá spíše pod názvem Kanton.

<sup>3</sup> Horká, teplá, chladná a studená.

1990: 10) Zde, dle mého, narážíme na jeden z největších problémů interpretace čínských jídel, čemuž se budu podrobněji věnovat v praktické části mé práce. Pod typické představitele škrobů v čínské kuchyni se nám vybaví až s okamžitou jistotou rýže a na druhém místě nudle. Je třeba poznamenat, že sever Číny (tedy na sever od Dlouhé řeky) je typicky spojován s použitím pšeničných produktů, převážně nudlí, zatímco pro jih Číny jsou typická pro rýžová jídla. „V posledních letech ukázal průzkum, že regionální kuchyně vytvořily na 5 000 různých jídel, které se v současné době ve stravovacích zařízeních po celé Číně stále vaří.“ (Heřmanová 1990: 10) Toto by se dalo považovat za reprezentativní vzorek čínských kuchyní, ovšem je třeba podotknout, že k tomuto poznatku se došlo mnohem dříve, jak je patrné ze stáří tohoto výroku Zdenky Heřmanové v její knize *„Čínské recepty na českém stole“*.

## 2.2. Velké čínské kuchyně

Heřmanová na str. 11 (1990) dodává, že mezi výše zmíněné čtyři velké kuchyně se řadí i kuchyně pekingská, neboli císařská. Tu autorka popisuje jako soubornou kuchyni severovýchodní Číny a v podstatě fúzi více vlivů, patrně díky hlavnímu městu, Pekingu, kde se na císařskou tabuli dostaly pokrmy z celé země. Autorka však rozlišuje „lidovou pekingskou kuchyni“ a „císařskou“ kuchyni, která je známá pro využití poměrně velkého množství tuku, následné fritování pokrmů i typické pokrmy obalené v těstíčku a následně rovněž smažené. Při představě této kuchyně se mnohým okamžitě vybaví jeden z nejproslavenějších čínských pokrmů nesoucí v názvu jméno hlavního města – pekingská kachna, *bej-t'ing kchao-ja* 北京烤鸭. (Heřmanová 1990: 14). Mezi další notorické pokrmy oblasti hlavního města můžeme zařadit rovněž taky „*bochánky nazývané pao-c'*, které jsou plněné vepřovým masem a sádlem, a *t'iao-c'* neboli pelmeně, válcovité rolky plněné česnekem, zelím, vepřovým a jarní cibulkou.“ (Moderní Čína, 2009: 267)

### 2.2.1. Šan-tungská kuchyně

Šan-tungská kuchyně se vyznačuje jemnou a čerstvou chutí. Jídla jsou proto málo kořeněná a méně výrazná než v ostatních oblastech. Častým typem tepelné úpravy je pomalé dušení. Kvůli přímořské poloze Šan-tungu lze v repertoáru místních kuchařů zpozorovat i

četné množství mořských plodů. Typické jsou bílé polévky, rýžové vývary (Heřmanová 1990: 11). *Šan-tungská* kuchyně je kvůli spíše pomalejšímu způsobu tepelné úpravy a používání darů moře vcelku nedosažitelná v našich zeměpisných šířích, tudíž je vcelku přirozené, že prvky z této kuchyně konkrétně do Česka pronikají velmi zřídka, takřka vůbec.

### 2.2.2. Kuchyně oblasti *Ťiang-su, Če-t'iang*

Oblast *Ťiang-su* a *Če-t'iang* je ve stylu vaření vcelku podobná *Šan-tungu*, a to v použitých ingrediencích – mořské plody díky blízkosti k pobřeží. Nálevy jsou aromatictější, avšak stále vcelku jemné chuti. (Heřmanová 1990: 12). Proslulým pokrmem z této oblasti je ryba ze západního jezera, *si-chu cchu jü* 西湖醋鱼 z provincie *Če-t'iang*, nebo napařované knedlíčky z *Wu-si*, *wu-si siao-lung-pao* 无锡小笼包<sup>4</sup>. Kuchyně těchto pobřežních oblastí je proslavená tím, že „...jídlo je často před podáváním naaranžováno do ozdobných květinových vzorů.“ (Moderní Čína, 2009: 268)

### 2.2.3. Kantonská kuchyně

*Kantonská* kuchyně je často mylně považována za reprezentativní vzorek čínské kuchyně. Tato představa je prosazována převážně v anglicky mluvících zemích, jelikož většina imigrantů pochází právě z Kantonu, často z Hong Kongu, jako bývalé britské kolonie a jako přístavu, kde se na jednom místě setkalo velké množství národností a ingrediencí. Pokrmy jsou často sladké až sladko-kyselé, (Chang 1977: 354). Tato kuchyně proslavila některé světově známé pokrmy, avšak nedokáže zachytit rozmanitost kuchyní všech oblastí Číny. Mezi tato známá jídla patří např. styl *čchao-mien* 炒面, obecný název pro pokrm ze smažených nudlí, nejčastěji připravovaný z mořských plodů, opět spadající do přímořské provincie, kterou je Kanton.

---

<sup>4</sup> *Siao-lung-pao*, kynuté pšeničné těsto tvarované do knedlíků velikosti dlani, nemá zavedený český překlad.

## 2.3. S'-čchuanská kuchyně

Pro můj výzkum jsou nejdůležitější poznatky z kuchyně, jejíž zástupce je pokrm, který v této práci analyzuji. Proto s'-čchuánské kuchyni poskytnu větší prostor.

Heřmanová uvádí, že tato kuchyně se historicky blíží kuchyni severu, tedy pekingské, a to proto, že do východozápadní provincie S'-čchuan přišla v 13. století spousta dvorních kuchařů, kteří se v této oblasti usadili, kvůli čemuž pak výrazně ovlivnili vývoj tamní kuchyně. Autorka se zde i zmiňuje, že pro svou publikaci zvolila méně pálivější předpis pro *kung-pao*. (1990: 12) V těchto zjištěních vidíme zárodky odchylky, která se přes několikvrstvé přejímání receptů zvětšuje.

Tato kuchyně je v podstatě jedna z nejrozšířeněji definovaných, co se použitých surovin, či koření týče. Je skoro instinktivní, jak tázaní dokáží s přesností popsat s'-čchuanskou kuchyni, která je „...definována intenzivním užíváním *fagary*<sup>5</sup>, pálivých papriček, česneku; široké a komplexní užití ořechů and drůbeže; harmonická směs všech druhů štiplavých chutí. Obzvláště pak typické pokrmy, které nejen pro svůj věhlas, ale i kvůli tomu, že dokazují vše, co bylo právě řečeno, zahrnují kyselo-pálivou polévku, kachna uzená na čaji a kafru, hovězí se sušenou mandarinkovou kůrou a mastný dezert z pasty z vlašských ořechů a cukru, který se zdá být příbuzný vlašským krémům z jihu, ale taky ořechové chalvě ze Střední Asie.“<sup>6</sup> (Chang 1977: 354)

Ačkoliv se provincie S'-čchuan nachází na jihozápadě Číny, úrodná a díky himalájským řekám zavlažená pole přímo nabádají k rozsáhlému pěstování rýže. Není proto překvapením, že s'-čchuanská kuchyně je postavena na rýži. Tato kuchyně, jako i ostatní oblasti Číny, je definována svým geografickým umístěním. Proto není divu, že vnitrozemská provincie s vlhkým a horkým podnebím, kterou je S'-čchuan, zakládá svůj repertoár na

---

<sup>5</sup> *Fagara* – sečuánský pepř

<sup>6</sup> Orig.: ”Distinguished by intensive use of *fagara*, chilis, garlic; wide and complex use of nuts and poultry; pungent flavor of all sorts harmoniously blended. Especially characteristic dishes – both for their fame and for proving what has just been said – include hot and sour soup, camphor and tea smoked duck, beef with dried tangerine peels, and an oily walnut-paste-and-sugar dessert that seems related to the walnut creams eastward but also to the nut halvahs of central Asia.”



kořeněných a výrazných pokrmech. Obecně můžeme říct, že toto je typickým rysem pro země s horkým podnebím – ostrost v pokrmech vyvolává u konzumentů pocení a tudíž paradoxně přispívá k rychlejšímu zchlazení organismu.

Pokud se zaměříme na ostatní typické chutě tohoto rozsáhlého regionu a pomineme klasicky dominantní chuť feferonek, kuchyně *S'-čchuanu* ve svých pokrmech uplatňuje vyváženost chutí, dosaženou kontrastem sladké, kyselé, slané a hořké chuti. (*Moderní Čína*, 2009: 268). Tyto chutě tedy nalezneme v typických ingrediencích jako je zázvor, česnek, slaná a pálivá omáčka z fermentovaných sójových bobů – *tou-pan-t'iang*, kyselou složku zde představuje ocet.<sup>7</sup> Kromě chilli papriček zde ostrost zajišťuje sečuánský pepř, *chua-t'iao* 花椒, který se v západním světě proslavil právě pod přízviskem provincie, ve které se nejhojněji používá.

### 2.3.1. Kung-pao

O tom, jak vypadá správné a autentické *kung-pao*, se dá vést vcelku dlouhá debata. Tento pokrm má dlouhou historii a ani jeho původ není přesně podložený. Jeden ze zdrojů uvádí okolnosti, nebo spíše anekdotu, podle které se uvádí, že „...jistý vysoký sečuánský úředník hostil ve svém paláci důstojníka z Chunanu. Mistr kuchař z neopatrnosti čili připálil. Pokrm hostu kupodivu velmi zachutnal a zakrátko se toto jídlo stalo známé jako vepřové *Kung-pao*.“ (*Velká čínská kuchařka*, 2003: 71) Ani samotné čínské zdroje se na jednotném předpisu neshodnou. V čase předpis pro přípravu prošel mnoha úpravami, ať už regionálními v samotné Číně nebo díky převzetí nečínskými kuchaři. Tento kruh tedy pokračuje donekonečna, a proto se v této práci pokusím nastínit, jak by takovéto „pravé“ *kung-pao* mohlo vypadat.

V zásadě se shodneme jen na úzkém okruhu hlavních surovin, které vychází právě z charakteristik *s'-čchuanské* kuchyně, definované v předešlé podkapitole a dále na způsobu přípravy, který by měl zůstat neměnný, ať už se jedná o jakoukoliv čínskou verzi pokrmu.

---

<sup>7</sup> Nejčastěji je do pokrmů této kuchyně použit černý ocet *Čeng-t'iang* 镇江香醋. Původem však pochází z provincie *T'iang-su*.

Co se děje s postupem přípravy v podání českých kuchařů je otázka, na kterou se budu snažit najít odpověď v praktické části mé práce.

Z hlediska úpravy můžeme u přípravy *kung-pao* určit dvě hlavní zásady: hlavní suroviny krájíme na kostičky, neboli *ting* 丁. Tato skutečnost je podložena výskytem znaku tohoto výrazu přímo v názvu samotného receptu – *kung-pao ti-ting* 宫保鸡丁 a zároveň četným užitím v čínských receptech. Tato specifikace se často v překladu ztratí, a pokud kuchařka neobsahuje úvodní stručný popis čínské kuchyně a charakterizace kuchařských technik, je velmi snadné nabýt dojmu, že způsob, jakým je maso nakrájeno, není podstatný. Michael Dobromil Klíma uvádí, že tyto kostičky by měly mít rozměry 2,5 x 2,5 x 2,5 cm, přičemž dává důraz na velikost s vysvětlením, že u menších kousků masa hrozí, že ztratí šťavnatost v důsledku rychlého propečení.<sup>8</sup> (Klíma, 2002: 27) Druhou zákonitostí receptu je způsob přípravy. Opět je tento fakt viditelný jen s odborným komentářem autora, anebo z čínského originálu – čínské *kung-pao* se tepelně upravuje metodou *čchao* 炒, kterou v českém jazyce můžeme popsat jako krátké restování na rozpálené pánvi, s různými stupni množství šťávy u výsledného pokrmu. Tento způsob tepelné úpravy je velmi podobný způsobu *tien* 煎, který nejlépe vystihuje „...anglický název „stir-frying“, čili smažení za stálého míchání.“<sup>9</sup> (Klíma, 2002: 28) O přesných časech a uspořádání pořadí jednotlivých kroků při postupu se však zdroje liší. Zde přichází na řadu kvalitativní analýza.

Z hlediska surovin nemůže jednoznačně říct, co *kung-pao* obsahuje. Jeho složení se liší země od země, provincie od provincie, restaurace od restaurace. Jelikož se má práce zabývat převážně tím, jak *kung-pao* vnímá a představuje česká literatura, můžeme vycházet z domněnek a surovin, které tento pokrm obsahuje ve většině případů, a z toho, jaká je obecná představa o jeho složení. Co se týče masové složky, nejčastější použité maso je kuře, následně vepřové. Z hlediska českého povědomí jsou další složky pokrmu diskutabilní. Jediná soustavně se objevující ingredience mohou být burské oříšky, ostatní suroviny jsou buď

---

<sup>8</sup> Nutno poznamenat, že zde má autor chybně přepsaný *pchin-jin* do ČST – znak 丁 přepisuje jako *ting*, namísto *ting*.

<sup>9</sup> Zde opět autor zaměňuje přepis výrazu 煎 *tien* na *tien*.

opomíjeny, nebo nahrazovány. Z charakteristiky kuchyně *S'-čchuanu* můžeme říct, že pokrm bude obsahovat známou pálivou složku, stejně tak kyselou a sladkou. V praktické části své práce se proto budu věnovat kompilaci agregátu podoby receptu *kung-pao*, tak, jak ho prezentují české zdroje a jak moc se bude lišit od čínské představy.

### 3. Čínské recepty

Vzhledem k obtížnějšímu přístupu k čínským pramenům, tedy kuchařkám, jsem zde hojně využívala webové zdroje. Klíčové kritérium při výběru receptů byl původ autora, nikoliv jazyk samotného textu. Ve vzorku mnou vybraných receptů se proto objevují recepty obyvatel ČLR, Tchaj-wanu, ale i Malajsie či Singapuru, především pak emigrujících etnických Číňanů, žijících v USA, UK nebo Austrálii. Kritérium času není v této kapitole podstatné tolik jako v kapitole následující. Mým cílem bylo ze vzorku sedmadvaceti receptů vytvořit jakýsi prototyp receptu na *kung-pao*. Jinými slovy najít co nejčastější shodu co se týče postupu, surovin a jejich množství.

Samotné recepty, včetně jejich originální znění, jsou uvedeny v příloze mé práce. V této kapitole komentuji a pracuji převážně s dílčími výsledky, ke kterým jsem pomocí kvantitativní analýzy došla. V jednotlivých podkapitolách vyvozují obecné charakteristiky, podložené informacemi získanými z receptů a následně zaznamenaných do tabulek.

#### 3.1. Suroviny a množství

S problémy v uvádění množství surovin v různých jednotkách jsem se vypořádala pouhým sjednocením měrových jednotek na gramy, a to jak u tekutých, tak pevných surovin. Pro převody u jednotlivých druhů surovin jsem vycházela z této tabulky<sup>10</sup>:

Surovina, [g]	Kapalina - voda	Prášek do pečiva	Hladká mouka	Kukuřičný škrob	Rýže	Škrobová moučka	Cukr moučka	Cukr krupice	Prášek do pečiva	Sůl	Ovesné vločky	Kakao	Mletá káva	Mleté mandle	Mleté vlašské orechy	Mletá skořice	Med	Máslo	Olej	Smetana na šlehání (30%)
Polévková lžice	12 (g= ml)	10	10	9	12	13	10	15	10	20	8	6	5	5	5	6	18	15	12	12
Kávová lžička	3 (g= ml)	3	3	2	-	7	3	5	3	7	3	2	2	2	2	2	6	5	4	5

Tabulka 1 - Převodník jednotek

V případě absence specifické suroviny v této tabulce jsem vycházela aspoň z přibližné podobnosti charakteru přísad. U atypických přísad, jako např. zázvor, obzvláště pak měřený

<sup>10</sup> DADALOVA KUCHARKA. *Měření surovin v kuchyních a převod jednotek*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://dadala.hyperlinx.cz/hypsladkuch/jak/jakr0002.html>

pomocí lžic, jsem provedla měření sama. Poznámky ke každému takovému měření jsou uvedeny v poznámkách u jednotlivých tabulek.

Dalším problémem ve statistice byl vcelku častý jev – přesně nespecifikované množství surovin, v čínských receptech často uveden jako *sh'liang* 适量 “přiměřené množství”. Tento problém jsem jak u čínských tak českých receptů vyřešila tak, že jsem nejdříve zaznamenala množství dané suroviny u všech ostatních receptů a posléze chybějící údaj nahradila průměrnou hodnotou, kterou jsem vypočítala z údajů v ostatních receptech. Množství surovin z receptů je vždy spočítané pro dvě osoby. Pokud byl v receptu uveden rozsah množství, např. 6-8 ks chilli paprik, počítala jsem se střední hodnotou. Abych zjistila, jaké suroviny se shodují v nejvíce receptech a jaké by mělo být jejich množství, zvolila jsem výpočet přes medián. Pokud bych počítala pouhý průměr u všech surovin, připouštěla bych tak skutečnost, že v prototypickém receptu se vyskytují všechny vůbec zaznamenané suroviny. Výpočtem pomocí mediánu se do výsledného receptu zařadily jen suroviny, které se shodně objevily ve více než polovině analyzovaných receptů. Úskalí tohoto výpočtu se projevilo, pokud byl počet shod přesně v polovině receptů, anebo pokud jsem počítala četnost jednoho a toho samého druhu potravin, jen v jiné variaci, např. u druhů octa. K tomuto faktu jsem však vždy přihlédla ve výsledné analýze.

### 3.1.1. Čínské gramáže surovin I.

Recept (2 os./g)	prsa kuř.	kuř. stehna	libové vepř.	paprika č.	paprika z.	chilli suš.	cibule jarní	zázvor	česnek	okurka	vepř. uši	chilli čerstvé
31.	250	0	0	0	0	4	2	2	0	0	0	0
32.	320	320	0	0	0	10	30	5	3	0	0	0
33.	250	250	0	0	0	1	75	2	3	0	0	0
34.	300	300	0	0	0	26	15	6	6	0	0	0
35.	250	0	0	50	0	13	30	10	0	0	0	0
36.	300	0	0	15	0	50	30	5	5	0	0	0
37.	300	0	0	0	0	20	150	10	10	0	0	0
38.	300	0	0	0	0	10	30	3	9	0	0	15
39.	200	0	0	0	0	20	20	3	3	0	0	0
40.	300	0	0	0	0	20	20	10	20	0	0	0
41.	300	0	0	0	0	20	150	10	9	0	0	0
42.	330	0	0	0	0	4	180	2	9	0	0	0
43.	450	0	0	0	0	20	90	4	6	0	0	0
44.	225	0	0	0	0	14	30	5	6	0	0	0
45.	200	0	0	0	0	4	30	0	0	0	0	0
46.	250	0	0	0	0	16	40	0	0	200	0	0
47.	250	0	0	0	400	12	10	5	5	0	0	0
48.	400	0	0	0	0	20	0	0	15	0	0	0
49.	0	0	200	0	0	3	3	3	3	0	0	0
50.	0	0	300	0	0	25	5	4	2	0	0	0
51.	0	0	150	0	0	10	13	13	13	0	0	0
52.	0	0	320	0	0	10	30	10	3	0	0	0
53.	450	0	0	0	0	16	0	10	0	0	0	0
54.	0	0	0	0	0	15,3	46	6,1	7,2	0	150	0
55.	250	0	0	0	0	30	30	0	0	0	0	0
56.	0	0	150	0	0	0	46	6,1	0	0	0	5
57.	0	0	0	0	0	4	46	6,1	0	0	0	0
Průměr (g)						15,28	46,0454545	6,1	6,8421			
Medián (g)	250	0	0	0	0	14	30	5	3	0	0	0

Tabulka 2 - Čínské gramáže surovin I.

**Z této části tabulky jsou výchozí body tyto:**

- Nejčastějším druhem masa v čínských receptech jsou kuřecí prsa
- Asi v 85 % případů se recepty shodnou na použití typické čtveřice dochucovadel: sušené chilli, zázvor, česnek a jarní cibule

**Poznámky k tabulce č. 2:**

- Okurka hadovka váží asi 200 g
- Čerstvá paprika váží asi 100 g
- Sušená chilli paprička váží asi 2 g
- 1 ks jarní cibulky váží asi 30 g
- Jedno vařené vepřové ucho váží asi 150 g

- Plátek zázvoru váží asi 1 g, 1 PL asi 10 g, 1 ČL asi 4 g, 2,5cm kousek váží asi 6 g a 1 ks zázvoru asi 10 g

### 3.1.2. Čínské gramáže surovin II.

Recept (2 os.)	kešu	arašidy	sezam. olej	chilli olej	rostl. olej	oliv. olej	araš. olej	生油	老油	ryžové víno	ryžový ocet	酱油	红酱油	豆瓣酱
31.	0	150	5	0	500	0	0	0	0	5	0	10	0	0
32.	30	0	2	0	0	0	0	7,5	5	6	0	0	0	0
33.	0	25	2	0	12	0	12	0	0	3	0	11,5	0	0
34.	0	100	0	0	36	0	0	12	6	12	0	0	0	0
35.	0	50	0	6	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0
36.	0	200	0	0	500	0	0	0	0	15	0	30	0	0
37.	0	50	0	0	24	0	0	9	3	3	0	0	0	0
38.	0	86	4	0	0	0	0	0	0	6	0	12	0	0
39.	0	100	0	0	0	0	0	0	0	5	0	10	0	0
40.	0	60	0	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0
41.	0	130	4	0	0	0	24	9	3	3	0	0	0	0
42.	0	200	0	0	28	0	0	12	6	3	12	0	0	0
43.	0	100	4	0	126	0	0	0	0	36	0	12	0	0
44.	0	30	0	0	36	0	0	0	3	0	0	15	0	0
45.	0	80	0	0	0	10	0	10	0	20	15	0	0	0
46.	0	50	0	0	0	0	0	5	0	5	10	10	0	0
47.	0	50	15	0	0	0	0	0	0	3	30	15	0	0
48.	0	50	4	0	500	0	0	0	0	12	0	6	0	0
49.	0	0	2	0	0	0	30	0	0	3	0	5	0	0
50.	0	150	0	0	0	0	0	0	0	3	0	8	0	0
51.	0	30	0	0	226,2	0	0	0	0	10	0	12,25	0	0
52.	0	86	0	0	0	0	0	0	0	12	0	12	0	0
53.	0	100	4	0	0	0	1000	36	0	12	0	0	0	0
54.	30	0	0	0	226,2	0	0	0	0	8,4	0	0	0	0
55.	0	0	0	0	226,2	0	0	0	0	8,4	0	0	0	0
56.	0	50	0	10	0	0	0	0	0	0	5	0	5	15
57.	0	50	10	0	500	0	0	0	0	4	0	15	0	10
Průměr	30	85,957			226,2					8,39130435		12,25		
Medián	0	50	0	0	6	0	0	0	0	6	0	6	0	0

Tabulka 3 - Čínské gramáže surovin II.

Z této části tabulky jsou výchozí body tyto:

- Ořechová složka *kung-pao* jsou nejčastěji arašidy
- Tuk je zastoupen rostlinným olejem, následován pak sezamovým
- V 98 % receptů je zastoupeno rýžové víno
- Variace v druzích použitých sójových omáček

Poznámky k tabulce č. 3:

- Čerstvá chilli paprička váží asi 15 g
- 1 PL arašídů váží asi 10 g
- Šeng-jou 生油 – světlá sójová omáčka

- Lao-jou 老油 – tmavá sójová omáčka
- Ťiang-jou 酱油 – sójová omáčka
- Chung-ťiang-jou 红酱油 – červená sójová omáčka
- Tou-pan-ťiang 豆瓣酱 – pasta z fermentovaných černých fazolí
- Řídké tekutiny jsou počítány jako voda

### 3.1.3. Čínské gramáže surovin III.

Recept (2 os.)	černý ocet	vývar	voda	酱油膏	hoisin	scherry	bilek	vejce	ústřic. om.	pepř	花椒	glutamát	sól	cukr	žluté víno
31.	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	1	2	10	0
32.	2	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,75	7,5	0
33.	6	0	0	0	2	0	0	0	0	0	1	0	0	5	0
34.	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	2,5	0
35.	9	0	6	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	3,5	15	0
36.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	15	0
37.	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3,5	15	0
38.	3	0	18	12	0	0	0	0	24	0	1	0	0	5	0
39.	7	0	5	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5	0	0
40.	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	3,6	0	3,5	20	0
41.	9	12	12	0	0	3	0	0	0	0	2	0	7	15	0
42.	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0,5	1	0	0,8	5	0
43.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	1	0	1,75	5	0
44.	0,75	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0
45.	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	5	0	3	12	0
46.	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5	15	0
47.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5	10	0
48.	3	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	1,5	7	5	0
49.	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	3	0
50.	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	10	1	2	10	0
51.	3	0	18	0	0	0	0	0	0	0	10	1,1	4	10,4	0
52.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	15	0
53.	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,5	15	0
54.	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	3,6	1,1	4	10,4	0
55.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	1,1	4	10,4	0
56.	0	75	0	0	0	0	0	50	0	0	3,6	1	2	10	15
57.	0	30	0	0	0	0	30	0	0	0	3,6	1,1	1	20	0
Průměr		30	18	12						0,5	3,62	1,125	4,02	10,4	
Medián	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3,5	10	0

Tabulka 4 - Čínské gramáže surovin III.

Z této části tabulky jsou výchozí body tyto:

- Ačkoliv se četnost jednotlivých druhů octa nedostala výrazně nad polovinu, můžeme říct, že v mnoha čínských receptech je ocet použit
- Velká shoda v použití nastává u sečuánského pepře, soli a cukru



#### Poznámky k tabulce č. 4:

- *Tiang-jou-ka* 醬油膏 – hustá sójová omáčka
- *Chua-tiao* 花椒 – sečuánský pepř
- Jeden stroužek česneku váží asi 3 g
- Husté omáčky jako hoisin, *tiang-jou-ka* nebo ústřicová omáčka počítány jako kečup (PL 20 g a ČL 8 g)
- 1 PL sečuánského pepře váží asi 4 g, 1 kulička asi 0,5 g a 1 ČL asi 2 g

#### 3.1.4. Čínské gramáže surovin IV.

Recept (2 os.)	ml. chilli	škrob (kuk.)	kuk. mouka	hrach. škrob	škrob z tapioky	br. škrob	"jijing"	ocet	máčený škrob	mandle	chilli om.
31.	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32.	0	1,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33.	0	2,25	0	0	0	0	0	0	0	0	0
34.	0	22	0	0	0	0	0	12	0	0	0
35.	0	4,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
36.	0	0	0	0	0	0	0	0	45	0	0
37.	0	4,25	0	0	0	4,25	0	0	0	0	0
38.	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
39.	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0
40.	0	2	0	0	0	0	0	12	0	0	0
41.	0	6,6	0	0	0	16	0	0	0	0	0
42.	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
43.	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
44.	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
45.	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
46.	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0
47.	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0
48.	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
49.	0	0	0	5	0	0	0	3	0	0	0
50.	1	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0
51.	0	0	3	0	0	0	0	0	26,25	0	0
52.	0	7	0	0	0	0	0	12	0	0	0
53.	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0
54.	0	0	0	0	0	0	3	8,3	26,25	0	0
55.	0	0	0	0	0	0	0	8,3	26,25	150	15
56.	0	10	0	0	0	0	0	0	26,25	0	0
57.	0	15	0	0	0	0	0	8	20	0	0
Průměr		7,05294118						8,33	26,25		
Medián	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tabulka 5 - Čínské gramáže surovin IV.

#### Z této části tabulky jsou výchozí body tyto:

- Ať už máčený nebo kukuřičný, na škrobu se shodne převaha receptů

### Poznámky k tabulce č. 5:

- *Ti-t'ing* 鸡精 – dochucovadlo zhruba odpovídající sušenému kuřecímu bujonu
- Všechny druhy škrobů počítány jako „škrobová moučka“
- Mleté chilli počítáno jako „mletá skořice“

## 3.2. Čínský prototyp surovin

### Prototypické složení surovin a množství je na základě výpočtů následující:

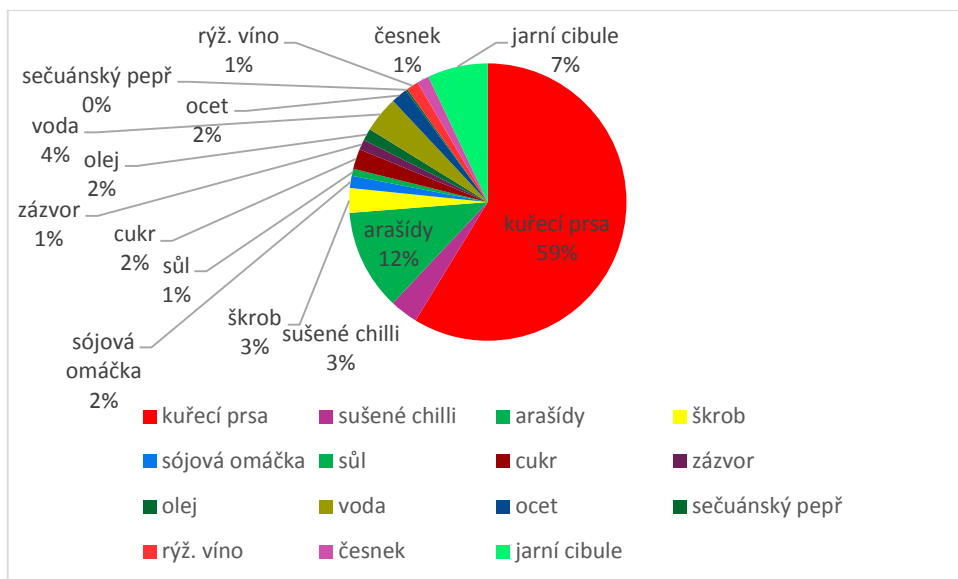
- 250 g kuřecích prsou
- 14 g sušených chilli papriček
- 30 g jarní cibule
- 5 g zázvoru
- 3 g česneku
- 50 g arašídů
- 6 g rostlinného oleje
- 6 g rýžového vína
- 6 g sójové omáčky
- 1 g sečuánského pepře
- 3,5 g soli
- 10 g cukru
- 12,25 g škrobu<sup>11</sup> (kukuřičný)
- 8 g octu<sup>12</sup> (černý)
- 18 g vody<sup>13</sup>

---

<sup>11</sup> Zde jsem vypočetla průměrnou hodnotu ze všech druhů škrobů, které byly v receptech zaznamenány. V samotné tabulce nebylo možné výsledků dosáhnout a to kvůli rozmanitosti druhů škrobu – ani jeden druh nedosáhl nadpoloviční většiny. Jako výsledný používám ten s největší shodou v receptech.

<sup>12</sup> Stejně jako u škrobu, kvůli variaci druhů octů ani jeden samotný nedosáhl nadpoloviční většiny, počítám proto průměr ze všech octů v receptech a jako hlavní použitý používám ten, který měl shodu v nejvíce receptech.

<sup>13</sup> Voda se objevila v hraničním počtu receptů, tj. v 13, což kvůli lichému počtu receptů stále akceptuji.



Tabulka 6 - Procentuální zastoupení čínských surovin

### 3.3. Čínský postup

Jak bude později z výsledků ve čtvrté kapitole patrné, samotné porovnání českých a čínských surovin by nebylo pro určení zásadního rozdílu dostačující. Pro detailnější analýzu jsem do tabulek zaznamenala rovněž i postupy při přípravě receptů a v následující tabulce se pokusím tyto výsledky komentovat, stejně jako u surovin a jejich množství. Pro zahrnutí do výsledného prototypu jsem nejdříve počítala s četností daného postupu v receptech. Pokud se tento krok objevil aspoň v polovině receptů, zahrnula jsem ho pro další výpočet. Nutno poznamenat, že u shodných kategorií, kde jen dochází k mírným variacím složení, např. ve složení marinády, jsem výsledky počítala společně. Jednotlivá čísla v této tabulce představují pořadí kroku v receptu, což usnadnilo pozdější výpočty. U kroků postupu, které přesáhly hranici četnosti ve více než polovině receptů, jsem pak dále použila výpočet přes modus. Tímto jsem dosáhla výpočtu nejčastěji se opakující hodnoty, tj. pořadí v postupu. Tento výstup můžeme vidět v pravé části tabulky, v posledním sloupci. Případné shody v pořadí jsem řešila logicky vyvozeným chronologickým zařazením, což v praxi znamená, že pokud se ve výsledcích objevilo, že krájení zeleniny a zároveň i smažení zeleniny se nejčastěji oboje objevuje v kroku č. 8, krájení zeleniny jsem logicky zařadila před tepelnou úpravu. Pokud takto kolidují výsledky, jejichž pořadí není logicky rozluštitelné, připouštím, že se daný krok může dít zhruba ve stejnou dobu, nebo (což by se dalo považovat za vědecktější a

preferovanější metodu), přihlédnu k dřívějšímu výsledku četnosti. V praxi toto pak vypadá tak, že pokud krok „maso přidat“ a zároveň krok „oříšky přidat“ mají ve výsledku nejčastější pořadí 14, přihlédnu k výpočtům četnosti, což mi napoví, že je větší pravděpodobnost, že krok „oříšky přidat“ bude těsně předcházet kroku „maso přidat“, jelikož se samotný krok přidání oříšků vyskytoval ve 24 receptech z 27, zatímco přidání masa jen 13krát<sup>14</sup>.

Pro přehlednost tabulky jsem do komentářů k jednotlivým variacím jednoho postupu vložila podrobnosti, které tuto variaci rozlišují, např. složení marinády, délku marinování, tvar krájení masa či zeleniny, nebo délku smažení. Poznámky, které budou důležité pro stanovení hlavních rozdílů, okomentuji v samotném prototypickém receptu a ve stanovení rozdílů v porovnání s českými výsledky.

---

<sup>14</sup> Kvůli lichému počtu čínských receptů počítám jako polovinu 13,5 receptu, kde 13 je hraniční hodnota, kdy se jednotlivý krok objeví v prototypickém postupu.

Recept	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	Četnost	Modus		
Maso naklepat	1			1						1									1									4			
Maso nakrájet	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	4	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	4	5	1	27	1		
Maso obalit	3																	2	3								2	4	2		
Maso obalit		2	2				2						2															4			
Maso obalit				3	2					3	2	5			4	2	2				2	2						10			
Maso obalit					2				2														2					3			
Maso obalit								2													2							1			
Maso obalit													2									2						1			
Maso obalit																									5			1			
Maso obalit																									6			1			
Maso marinovat			3							4												3						3	3		
Maso marinovat				4											5	3												3			
Maso marinovat					3	3			3			6	3															5			
Maso marinovat														3														1			
Maso marinovat																	3											1			
Maso marinovat																							3					1			
Maso smažit		12																										1	8		
Maso smažit	8		8		7															5								4			
Maso smažit			10			9				8	9	9		5	10	13	10	5			12	12	10		10	8	14	16			
Maso smažit						12			11															8			6	4			
Maso smažit							9																					1			
Maso smažit													7															1			
Maso vyjmout	9			11	8	13			12	9		10	8	6				6	6			9					7	13	9		
Maso přidat	17			14	14	18			17	15		17	13	12					10	13				15			14	13	14		
Maso uvařit																								1				1			
Zeleninu nakrájet						4	3	3	4	5	3	12	11	8	2	5	4			9	3	3		12	9	11		18	3		
Zeleninu nakrájet	11	10	9	12	12									10					3				4	13	11		10	11			
Zeleninu restovat	12	11	10	13	13	17	10	8	16	14	10	13			9	11	14	11	9	10		13	11	14		10	12	11	24	10	
Ořišky očistit						7																	6				1	3			
Ořišky přidat	18	13	13	17	17	21	13	13	20	18	13	20	17	14	14	20	14	14			17	15	14	20	14	16		24	14		
Ořišky osmažit	4	4		7	5	9			8			2				7					5	8	5	4	2	3	17	15	5		
Ořišky vyjmout	5	5		8	6	10			9			3				8				6	9		6	5	3	4		14	6		
Omáčku přidat	15	14	11	15	16	19	11	11	18	16	11	19	15	15	12	18	12	12	12	15	14	12	18	13	14	15	15	27	15		
Omáčku smíchat																								6				1	6		
Omáčku smíchat																										6		1			
Omáčku smíchat							5																					1			
Omáčku smíchat								10																				1			
Omáčku smíchat									6							4										4		3			
Omáčku smíchat													4															1			
Omáčku smíchat																	5											1			
Omáčku smíchat																					11		5			7		3			
Omáčku smíchat																						11		6				2			
Omáčku smíchat																						7						1			
Omáčku smíchat	10		4																									2			
Omáčku smíchat				5																								1			
Omáčku smíchat					6				6						6													3			
Omáčku smíchat		6									5	7		4											17			5			
Omáčku smíchat	14																											1			
Tuk pokapat	20				18															15							17	18	5		
Tuk rozpálit	7	3	5	6	4	8	6	5	7	7	6	1	6	5	7	6	6	4	4	4	4	7	7	7	7	1	2	5	27	7	
Tuk rozpálit	10	7		9	9	11			10	10		8	9	7			9						10			7	8	8	16	8	
Tuk rozpálit						14				13		11																3			
Chilli osmažit	13	9	7		11	15	7	7	15	12	7	14	12	11	9	12	9	8	8	11	10	8	11	8	11	10	9	26	11		
Chilli nakrájet	6	8	6			5	4	4	4	5	11	4	15	5	10	3	11	8	7	7	10	4	5	4	3		9	3	24	4	
Přidat tekutiny																										12			1		
Přidat tekutiny																											13		1		
Přidat tekutiny																											12		1		
Přidat koření						16	8	6	14	13	8	16			8	10	7				9	11	9		9	16	19	16	16		
Přidat koření																							13						1		
Zahustit	16																											1			
Promíchat	19		12	18			14	14				21	14	13	13	21			15			16		15	16	15	15	18	16	18	15
Smažit dohromady		15	14	16	15	20	12	12	19	17	12	18	16	16	15	19	13	13	14	14	16	13	19		13			24	13		
Kroky	20	15	14	18	18	21	14	14	20	18	13	21	17	16	15	21	14	15	15	17	16	15	20	15	16	18	19	15	16		

Tabulka 7 - Čínské postupy

### 3.3.1. Čínský prototyp postupu

**Z této části tabulky můžeme říct, že prototypický postup při přípravě pokrmu je:**

1. Maso nakrájet na kostky
2. Maso obalit v soli, škrobu a víně
3. Maso marinovat 20 minut
4. Zeleninu nakrájet na kostky
5. Chilli nakrájet
6. Oříšky osmažit
7. Oříšky vyjmout
8. Omáčku smíchat (sój. omáčka, cukr, škrob, ocet, voda, olej)
9. Tuk rozpálit
10. Maso smažit krátce, asi 3 minuty<sup>15</sup>
11. Maso vyjmout
12. Tuk rozpálit
13. Zeleninu orestovat
14. Chilli osmažit
15. Smažit dohromady
16. Oříšky přidat
17. Maso přidat
18. Omáčku přidat
19. Promíchat
20. Přidat koření - sečuánský pepř

---

<sup>15</sup> Nejčastější údaj bylo „smažit maso krátce“, avšak pro konkretizaci jsem vypočítala průměr všech uvedených dob smažení masa

## 4. České recepty

V následující kapitole se budu postupně věnovat třiceti jednotlivým receptům, získaným z kuchařek běžně dostupných na českém trhu. Kritérium při jejich výběru bylo, aby byla kuchařka vydaná v českém překladu. Ačkoliv kuchařky klasifikuji jako české, jejich původ hraje roli jen při další analýze a komentářích, kdy budu sledovat vývoj a klíčové charakteristiky. Podstatnou informací je, že kuchařky, ačkoliv vydané původně např. v Německu, se jako české překlady dostaly k českým čtenářům rovněž a tím pádem ovlivnily vnímání toho, jak má recept na *kung-pao* vypadat. Recepty jsou v této kapitole seřazeny abecedně, stejně tak i v tabulkách. V pozdější analýze dle období jsou jejich čísla ponechána, aby nedošlo k záměně.

Tyto recepty záměrně uvádím v korpusu práce, jelikož jsou předmětem jejího zkoumání. Je třeba rozlišit to, že čínské recepty zde slouží jen jako nástroj pro porovnání výsledků, tudíž jsem se v předešlé kapitole zabývala jen podstatnými informacemi, které z analýzy vyšly, a zároveň jsem stanovila prototyp čínského *kung-pao*, který se statisticky blížil nejvíce receptům.

### 4.1. Suroviny a množství

Co se týče problematiky se zpracováním dat v českých receptech, dá se říct, že se zde česká literatura častěji konkrétně zmiňuje, jaké množství jaké suroviny je třeba dle předpisu použít. Pokud nastal případ absence údajů o množství, vyřešila jsem komplikaci stejným postupem jako při zpracování čínských receptů. Obecně můžeme říct, že v českých receptech je větší variace v surovinách, ovšem jen v teorii, nikoliv však v praxi. Praxí mám na mysli míru shody ve většině receptů. Zde můžeme sledovat nepřítomnost několika klíčových surovin, kterým se budu věnovat u jednotlivých tabulek.

### 4.1.1. České gramáže surovin I.

Recept	prsa kuř.	kýta vepř.	panenka vepř.	vepř. líbové	skopové	kotleta vepř.	paprika č.	paprika ž.	paprika z.	chilli	cibule	cibule jarní
1.	0	0	0	300	0	0	0	0	600	2	0	0
2.	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.	0	400	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0
4.	0	400	0	0	0	0	0	0	0	4	50	0
5.	300	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	30
6.	0	400	0	0	0	0	0	0	0	4	50	0
7.	0	0	0	0	250	0	0	0	0	2	50	0
8.	0	0	0	320	0	0	0	0	0	14	0	0
9.	320	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0
10.	200	0	0	0	0	0	200	0	0	0	50	0
11.	300	0	0	0	0	0	0	0	100	10	0	30
12.	0	400	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0
13.	0	0	0	0	0	400	0	0	0	1,6	60	0
14.	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15.	250	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5
16.	0	0	0	0	240	0	0	0	0	0	20	0
17.	300	0	0	0	0	0	200	0	0	0	8	0
18.	200	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
19.	0	400	0	0	0	0	0	0	0	16	0	0
20.	0	0	300	0	0	0	0	0	0	16	0	90
21.	300	0	0	0	0	0	50	50	500	0	50	0
22.	250	0	0	0	0	0	100	0	0	0	50	0
23.	300	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	60
24.	200	0	0	0	0	0	50	0	100	1	25	0
25.	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26.	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	0
27.	250	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0
28.	200	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0
29.	250	0	0	0	0	0	50	0	0	2	0	36
30.	0	0	0	0	0	0	25	0	25	2	50	0
Průměr										6,189		
Medián	200	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0

Tabulka 8 - České gramáže surovin I.

Z této části tabulky jsou výchozí body následující:

- Dominantě použitou bílkovinou je zde opět kuře, avšak na rozdíl od čínských receptů zde panuje větší variace v užitých druzích masa
- Častější výskyt receptů s více druhy zeleniny, např. papriky
- Množství chilli zřetelně menší (konkrétně 4x)
- Záměna jarní cibulky za cibuli kuchyňskou

Poznámky k tabulce č. 7:

- Průměrná hmotnost kuřecího prsního řízku je 150 g



- Středně velká cibule váží 50 g, 1 PL 10 g a 1 ČL 4 g
- Jedna sušená chilli paprika váží 2 g, 1 PL 2 g a 1 ČL 1 g
- 1 ks jarní cibule váží 30 g
- Ačkoliv české zdroje často nekonkretizují, zda je použité chilli sušené, lze předpokládat, že tomu tak bylo, neboť na konci 20. století nebylo čerstvé chilli na československém trhu příliš časté; rozpor však může nastat v interpretaci receptů z moderní doby, kdy lze velmi snadno zaměnit sušené papriky vcelku za čerstvé nebo mletou směs. Lze předpokládat, že mletá směs byla používána častěji, nežli sušené papriky vcelku

#### 4.1.2. České gramáže surovin II.

Recept	kešu	arašidy	škrob	glutamat	podravka	rýžové víno	mrkev	sój. omáčka	sezam. olej	chilli olej	sůl	pepř	polév. koření	worcester
1.	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0
2.	0	52	7	0	0	0	0	36	0	0	3,4	0	0	0
3.	0	50	7	0,5	0	0	0	9	0	0	0	0,5	0	0
4.	0	50	7	0,5	0	0	0	9	0	0	0,5	0	0	0
5.	0	50	14	0	0	0	0	3	0	12	3,5	0	0	0
6.	0	50	7	0,5	0	0	0	9	0	0	0,5	0	0	0
7.	0	50	26	0	0	0	0	24	0	0	0,5	0	0	0
8.	0	60	14	0	0	0	0	3	0	0	1,8	0	0	0
9.	0	40	7	1,5	0	0	0	6	0	0	1,8	0	0	0
10.	0	40	0	0,86	0	0	0	12	0	0	3,4	0	0	0
11.	125	0	7	0	0	3	0	0	6	0	1,8	0	0	0
12.	0	60	14	0	0	0	0	18	0	0	0	0,4	0	0
13.	0	60	16	0,2	0	0	0	19	0	0	1,7	0	0	0
14.	0	60	10	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0
15.	0	100	7,5	1,3	0	7	0	6	0	6	1,8	0,25	0	0
16.	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	7	0	0	0
17.	0	80	0	0	0	0	0	6	0	0	14	0	0	0
18.	0	50	7	0,5	0	0	0	24	0	0	0,5	0	0	0
19.	0	100	7	1,5	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0
20.	0	40	7	0	0	0	0	3	0	0	0	4	0	0
21.	0	50	11,2	0	0	0	100	15	0	0	3,4	0	0	0
22.	0	50	14,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	0	2	11,2	0	0	6	20	6	0	0	0	1,25	0	0
24.	0	40	0	0	0,5	0	0	24	0	0	0,5	0	0	0
25.	0	50	7,5	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
26.	0	0	13	0	0,5	0	0	15	0	0	3,4	1,25	0	0
27.	0	15	13	1,3	0	0	0	50	0	0	3,4	0,4	0	0
28.	20	0	0	0	0	0	50	0	0	0	2	0	0	0
29.	0	100	13	0	0	12	0	15	6	0	3,4	0	0	0
30.	0	30	21	0	0	0	0	9	0	8	14	2	10	0
Průměr		51,88	11,2	0,86667	0,5	7		14,9166667			3,46	1,258		
Medián	0	50	7,25	0	0	0	0	9	0	0	1,75	0	0	0

Tabulka 9 - České gramáže surovin II.

**Z této části tabulky jsou výchozí body následující:**

- Identické množství arašídů s čínskými recepty
- Hojné využití blíže nespecifikovaného škrobu
- Paradoxně častější užití glutamátu
- Absence rýžového vína jako klíčové ingredience
- Slanost pokrmu podtržena větším množstvím soli a sójové omáčky

**Poznámky k tabulce č. 8:**

- Kus mrkve váží asi 100 g
- 1 PL arašídů se rovná asi 20 g, 1 ČL 6 g
- Glutamát počítán jako „prášek do pečiva“
- Pepř a polévkové koření počítáno jako „mletá skořice“

### 4.1.3. České gramáže surovin III.

Recept	závor. víno	žluté víno	dezert. víno	bílé víno	kari	švest. víno	bambus	kečup	miso	cukr	ocet	vývar	pórek	česnek	sečuánský pepř
1.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.	0	0	0	12	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	3	0
5.	0	0	0	3	0	0	0	0	0	15	3	1,5	0	0	0
6.	0	0	0	12	0	0	0	0	0	2,5	0	0	0	3	0
7.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	0	0	9	0
8.	24	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	125	0	0	0
9.	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10.	0	0	12	0	0	0	0	0	0	7,5	1,5	0	0	0	0
11.	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0
12.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13.	0	0	0	14	0	0	0	0	0	6	0	0	0	4,6	0
14.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,2	6,2	12	0	1,5	0
16.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	6	0	0	6	0
17.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0
18.	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0
19.	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0,5	0	125	0	0	0
20.	0	0	0	12	0	0	0	0	0	23,5	12	24	0	0	0
21.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	0	0
22.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,2	0	0	0	6	0
24.	0	0	0	24	0	0	0	0	0	15	12	0	0	0	0
25.	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	200	0	0
26.	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
27.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28.	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0
29.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	18	0	7,5	2,5
30.	0	0	0	0	0	9	30	0	0	20	0	0	200	3	0
Průměr										7,28	6,21				
Medián	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0	0	0

Tabulka 10 - České gramáže surovin III.

Z této části tabulky jsou výchozí body následující:

- Více zaznamenaných druhů vína, avšak nepatrné použití
- Užito nepatrné množství cukru, s čímž souvisí malé užití octu (pokud ano, nebyl specifikován jaký druh, proto se lze domnívat, že v těchto předpisech by byl použit kvasný/lihový ocet)
- Česnek takřka nepoužit
- Sečuánský pepř užit jen v jediném receptu

Poznámky k tabulce č. 9:

- Koření kari, vyskytující se v jediném receptu, nemělo specifikované množství – předpokladem pro výpočty byla tedy 1 ČL (2 g), přičemž koření bylo počítáno dle „mleté skořice“
- 1 pórek odpovídá 200 g
- Stroužek česneku se rovná 3 g
- Kulička sečuánského pepře je ekvivalent zhruba 0,5 g

#### 4.1.4. České gramáže surovin IV.

Recept	zázvor	vejce celé	bílek	žloutek	sój. mouka	hl. mouka	pálivá paprika	vinná třest	scherry	koření "čina"	okurka	ústřic. omáčka	olej	sój. olej	sádlo
1.	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0
2.	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0
3.	0,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
4.	0,5	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
5.	4	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
6.	0,5	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
7.	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
8.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
9.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
10.	0	0	30	0	0	4,5	0,5	0	0	0	0	0	60	0	0
11.	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
12.	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0
13.	1	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
14.	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0
15.	2	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	0	0
16.	1	0	60	0	6	6	1	3	0	0	0	0	125	0	0
17.	0	0	60	0	6	6	4	0	6	0	0	0	125	0	0
18.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
19.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
20.	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	400	0	0
21.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	125	0	0
22.	0	25	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	125	0	0
23.	10	0	30	0	0	0	0	0	0	0	20	16	12	0	0
24.	0	0	60	0	0	30	0	0	0	0	0	0	60	0	0
25.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	48	0	0
26.	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0
27.	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0
28.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	150	0	0
29.	5	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	100	0	0
30.	3,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	125	0	0
Průměr	3,7				6					20			125		
Medián	0,5	24,5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	0	0

Tabulka 11 - České gramáže surovin IV.

#### Z této části tabulky jsou výchozí body následující:

- Zázvor je užít, ale v nepatrném množství, často není explicitně uvedeno, zda se jedná o čerstvý zázvor, který je autentický, anebo o zázvor mletý. Ať byl záměr jakýkoliv, zde máme opět prostor na deviaci od autenticity
- V 19 případech z 30 je užito vejce, nebo jeho část. Kvůli dělení na bílek, žloutek a celé vejce však počet statisticky nedosáhne nadpoloviční většiny, já tento výsledek

však zahrnuji, jelikož se stále jedná o stejnou surovinu, která byla užita mnohokrát, a tudíž ji nelze opomenout

- Typ oleje není specifikován, v ojedinělých případech lze zaznamenat užití speciálních druhů olejů. Předpoklad je, že „olej“ zastupuje olej rostlinný

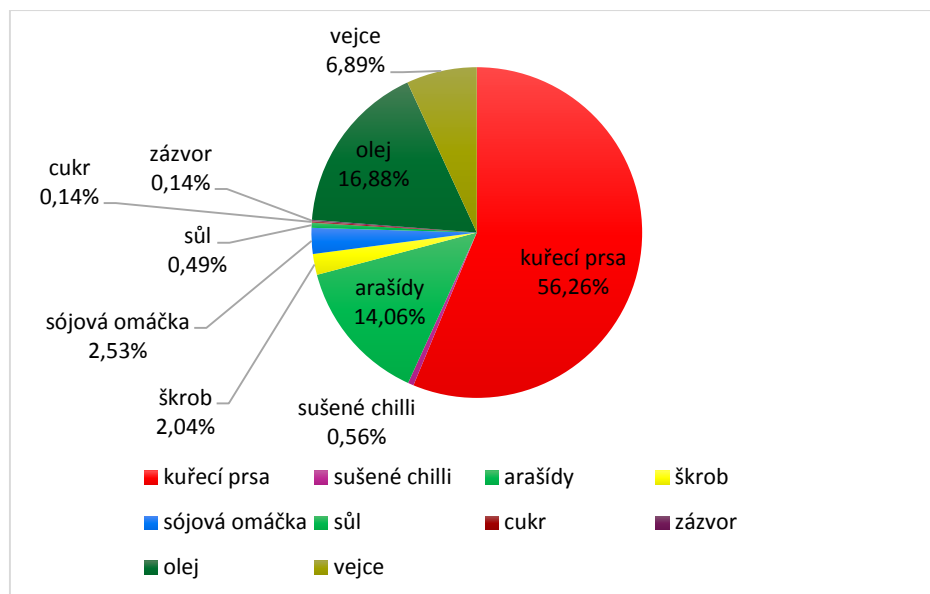
#### **Poznámky k tabulce č. 10:**

- Pálivá paprika počítána jako „mletá skořice“
- Ústřicová omáčka počítána jako kečup (PL 20 g a ČL 8 g)
- 1 ČL zázvoru jsou 4 g, 1 PL 10 g, 1 kus zázvoru je roven 10 g
- Šálek oleje odpovídá 200 g
- Balení kořenící směsi na „činu“ je rovno 50 g

## **4.2. Český prototyp surovin**

#### **Složení surovin a množství je na základě výpočtů následující:**

- 200 g kuřecích prsou
- 2 g chilli
- 50 g arašídů
- 7,25 g škrobu
- 9 g sójové omáčky
- 1,75 g soli
- 0,5 g cukru
- 0,5 g zázvoru
- 60 g oleje
- 24,5 g vejce



Tabulka 12 - Procentuální zastoupení českých surovin

### 4.3. Český postup

Jak jsem již předznamenala v kapitole 3.3, pro dosažení mnohem věrohodnějších výsledků je třeba zaznamenat, jakým způsobem se liší postupy přípravy u českých a čínských receptů. Obecně mohu styl psaní českých postupů charakterizovat jako stručnější, na počet kroků skromnější (zde se střední hodnota rovná cca 11 krokům v postupu, jako nejčastější hodnota zase 14 kroků) oproti čínským (nejvyšší dosažený počet kroků byl 21, kdežto u českých 17, přičemž druhý extrém bylo pouze 5 kroků, a to ve dvou případech). V tabulce si rovněž můžeme povšimnout častější variace ve složení omáčky než v čínských receptech, s čímž souvisí i větší variace v typu obalení masa. Z toho můžeme usoudit, že v českých receptech panuje nepřilíš velká shoda na složení ingrediencí, což patrně způsobí nesourodý výsledek a absenci surovin, jak jsme se již mohli přesvědčit u výsledků analýzy složení surovin. Zároveň lze říct, že se v předpisech velmi často chybí údaje o době tepelné úpravy. U zeleniny a především masa je tato informace zcela zásadní, tudíž zde můžeme vidět prostor pro další možné pochybení v realizaci receptu. Další zásadní změnou je fakt, že skoro v žádné české literatuře není výslovně předepsáno, že oříšky se musí předem osmažit. Tento postup je v čínských zdrojích často součástí samotného receptu, a pokud ne, vždy je zdůrazněno, že oříšky mají být již před smažením. Tento rozdíl se dále pojí s faktem, že samotné přípravné

práce nejsou v českých receptech zaznamenány. Toto tak může vést ke zpomalení celého procesu vaření, když krájení ingrediencí probíhá při procesu tepelné úpravy, což se negativně projeví na kvalitě jídla. Čínské předpisy buď ve výčtu surovin zdůrazňují, že suroviny mají být již předkrájené a předem nachystané, nebo tento postup přímo zahrnují v postupu.

I na tuto tabulku můžeme aplikovat poznámky zmíněné v paralelní tabulce čínských postupů, přičemž jde hlavně o způsob výpočtu – každý krok, pokud jeho četnost v receptech dosáhne poloviny (tj. 15), je dále použit pro výpočet, který sleduje, v jakém nejčastějším pořadí se daný krok vyskytuje. Tímto způsobem jsem získala poměrně přesné výsledky, které vytvořily agregát postupů českých receptů. Pokud došlo ke shodě kroků, opět jsem nahlédla na dílčí četnost těchto kroků, popřípadě logicky upřednostnila krok před tím, aby jej bylo možné fyzicky provést (tj. např. pokud by se vyskytl krok „zeleninu smažit“ jako devátý a krok „zeleninu nakrájet“ jako desátý, v tomto případě přikročím k úpravě).





### **4.3.1. Český prototyp postupu**

**Z této části tabulky můžeme říct, že postup při přípravě českého pokrmu je:**

1. Maso nakrájet na kostky
2. Maso obalit (škrob, sůl, pepř)
3. Maso marinovat
4. Tuk rozpálit
5. Maso smažit
6. Maso vyjmout
7. Oříšky osmažit
8. Zeleninu osmažit
9. Maso přidat
10. Omáčku smíchat
11. Omáčku přidat
12. Smažit dohromady

## 5. Souhrnná komparace

V této kapitole je mým cílem sjednotit dílčí výsledky kvantitativní analýzy, přehledně je porovnat a okomentovat. Proto tato část slouží spíše jako sumarizace a zpřehlednění doposud dosažených výsledků. Pro názornější zobrazení jsem použila tabulky.

### 5.1. Porovnání surovin

Čínské suroviny	České suroviny
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli
30 g jarní cibule	50 g arašídů
5 g zázvoru	7,25 g škrobu
3 g česneku	9 g sójové omáčky
50 g arašídů	1,75 g soli
6 g rostlinného oleje	0,5 g cukru
6 g rýžového vína	60 g oleje
6 g sójové omáčky	24,5 g vejce
1 g sečuánského pepře	0,5 g zázvoru
3,5 g soli	
10 g cukru	
12,25 g kukuřičného škrobu	
8 g černého octu	
18 g vody	

Tabulka 14 - Porovnání surovin

Co se zastoupení surovin týče, můžeme konkretizovat hlavní body odlišnosti a důsledky, které tyto rozdíly přináší. Čínský recept používá v průměru větší množství kuřecích prsou – na druhu masa se obě verze shodnou, avšak v českých zdrojích panovala větší rozmanitost ve volbě bílkoviny. Ve výsledku se tento fakt podepsal na analýze tak, že významně snížil výslednou průměrnou gramáž převažujícího kuřete.

Markantní rozdíl můžeme vidět v objemu použitého chilli. Čínský recept počítá se 14 g, což je asi 7 sušených chilli papriček, zatímco česká verze se spokojí jen s jednou. Nutno podotknout, že zjevný rozdíl tkví i ve formě, jakou chilli má – u českých receptů lze předpokládat prášek, nikoliv celé kousky chilli.

České *kung-pao* takřka postrádá zeleninovou složku, půl gramu zázvoru (a to patrně rovněž práškového) nelze počítat co do objemu v zeleninové složce pokrmu. Dále je zde zjevná absence jarní cibulky (která v čínské verzi tvoří skoro 8% z celkové hmotnosti

výsledného pokrmu - druhý největší hmotnostní podíl suroviny v receptu) nebo česneku, který dotváří chuťový rozměr autentického receptu.

Zajímavým faktem je, že burské oříšky a jejich množství jsou jedinou surovinou, na které se čínský i český výsledný prototyp receptu shodne. V obou je průměrně užito 50 g arašídů, avšak klíčový rozdíl můžeme spatřit ve způsobu jejich úpravy a doby přidání do pokrmu.

Čínský prototyp takřka postrádá veškerá dochucovadla, převážně tekutého charakteru – zde se bavíme o nenahraditelné součásti receptu a o surovinách, jenž právě výslednému pokrmu propůjčuje charakteristickou chuť. Jmenovitě se jedná o sečuánský pepř, rýžové víno a černý ocet. S použitím octa se váže rovněž větší spotřeba cukru v čínském receptu, v českém zabírá velmi nepatrný podíl. Absenci těchto surovin lze vyložit různými způsoby – nejlogičtějším důvodem by se mohl zdát nedostatek těchto surovin na českém trhu – toto však můžeme aplikovat jen na recepty, které tyto suroviny postrádají a zároveň se datují do dob socialismu a 90. let 20. století. Druhý důvod objevíme při pohledu na výsledky samotné analýzy – kvůli rozmanitosti druhů použitých surovin jednoho typu nedosáhne výsledek poloviční četnosti. Obě tato vysvětlení jsou relevantní, neboť i při posunutí historického hlediska stranou zjistíme, že i kdyby se recepty v polovině shodly na jedné variaci ingredience (např. vínu), jednalo by se o náhražku autentické čínské verze. Sójová omáčka je vcelku shodně užita. Dalo by se polemizovat o tom, jaký druh a kvalita je v receptu ve výsledku použita, avšak je více než pravděpodobné, že až do nedávné doby byly v Česku běžnější české/evropské náhražky, které se chutí diametrálně liší od své čínské verze.

Posledními rozdíly v prototypických receptech se zdají být tyto vcelku kontroverzní (z pohledu analýzy) ingredience: škrob, olej, vejce. Škrob je opět v české verzi nespecifikovaný konkrétně, ovšem tento fakt nemá na výsledný produkt zásadní vliv. Co se zdá být dělitelem obou verzí je množství. Zde docházím k jedné z mála neshod v analýze postupů a surovin. Samotné zkoumání surovin nám totiž tvrdí, že čínská verze průměrně používá škrobu více (rozdíl 5 g), avšak jak v následující podkapitole zjistíme, z postupů se může zdát, že české recepty se škrobem pracují velmi často, a to hlavně při přípravě marinády. Tomuto rozdílu se však blíže budu věnovat v následující kapitole. Výsledné údaje o použitém oleji nám tvrdí, že čínský recept počítá jen se 6g oleje na celý pokrm. Tento fakt je opět v rozporu s postupem přípravy, kde v čínských receptech je kladen důraz na časté předeřívání a přidávání nového

oleje do pánve, přičemž v mnoha předpisech se kuřecí složka připravuje fritováním ve větším množství oleje, který není v důsledku použit. Takto zkrácené výsledky tedy přičítám tomuto faktu – čínské recepty ve výčtu surovin často uvádí jen reálnou spotřebu oleje v celém pokrmu. V české verzi si můžeme povšimnout extrémů v podobě celého litru oleje, který ale fakticky není zkonsumován, avšak v receptu zahrnut je. Vejce je jediná surovina, kterou mají české verze navíc. V čínských se sporadicky tato přísada objevuje, avšak ne natolik často. Použití vejce v marinádě má za následek vytvoření jakéhosi těsta kolem kuřete, což vytvoří ve výsledném pokrmu řadu nežádoucích vaječných útvarů a přispěje k celkové kašovitě konzistenci.

Z výše vyjmenovaných faktů, které jsem určila na základě surovin, můžeme vyhodnotit, že česká představa o *kung-pao* by se dala definovat jako „obalovaná kuřecí směs s oříšky v tmavé omáčce.“

## 5.2. Porovnání postupů

Čínský postup	Český postup
1. Maso nakrájet na kostky	1. Maso nakrájet na kostky
2. Maso obalit v soli, škrobu a víně	2. Maso obalit (škrob, sůl, vejce)
3. Maso marinovat 20 minut	3. Maso marinovat
4. Zeleninu nakrájet na kostky	4. Tuk rozpálit
5. Chillí nakrájet	5. Maso smažit
6. Oříšky osmažit	6. Maso vyjmout
7. Oříšky vyjmout	7. Oříšky osmažit
8. Omáčku smíchat (sój. omáčka, cukr, škrob, ocet, voda, olej)	8. Zeleninu smažit
9. Tuk rozpálit	9. Maso přidat
10. Maso smažit	10. Omáčku smíchat
11. Maso vyjmout	11. Omáčku přidat
12. Tuk rozpálit	12. Smažit dohromady
13. Zeleninu orestovat	
14. Chillí osmažit	
15. Smažit dohromady	
16. Oříšky přidat	
17. Maso přidat	
18. Omáčku přidat	
19. Promíchat	
20. Přidat koření - sečuánský pepř	

Tabulka 15 - Porovnání postupů

České a čínské postupy nachází shodu v de facto prvních třech bodech. Shodnou se, že maso je třeba nakrájet na kostky, obalit a marinovat. Liší se však jednotlivým charakterem těchto úprav. Ačkoliv konkrétně u obalování masa se vyskytla největší rozmanitost ve složení

marinády, nejčtenější typ marinády byla sůl, škrob a víno u čínského prototypu, zatímco u českého to byl škrob, sůl a vejce. Složení se u obou verzí může zdát vcelku podobné, avšak vejce hraje u české verze zásadní roli. Jak jsem se již zmínila v podkapitole 5.1, tato marináda utvoří v kombinaci se škrobem dosti hutné těsto, které chťe nechťe ulpí na kouscích marinovaného kuřete a při pozdější tepelné úpravě vytvoří nežádoucí a nevzhledné kousky ve výsledném pokrmu. U doby marinování poprvé narážíme na vcelku častý jev v českých receptech – časově nespecifikovaná doba provedení kroku. Ačkoliv u marinování nemá příliš rozdíl v čase velký vliv, při tepelné úpravě tento nedostatek může naprosto změnit konzistenci pokrmu.

Postupy se vzájemně rozcházejí v přípravách. Zatímco u čínských receptů lze spatřit důraz na nachystání surovin předem (tj. nakrájení zeleniny, masa, osmažení oříšků, smíchání omáčky), a to tak, že je tento postup přímo zahrnut do receptu, anebo je přímo ve výčtu surovin zdůrazněno, že surovina má být již nachystaná pouze k tepelné úpravě. V českých zdrojích je tento krok zmíněn až v průběhu přípravy, či vůbec. Toto lze přisuzovat buď špatné organizaci při psaní receptu, nebo tendenci podcenit důležitost příprav na vaření, které jsou typické pro čínskou kuchyni. Důsledkem tohoto se celková doba přípravy pokrmu nežádoucně prodlužuje, což způsobuje změnu v konzistenci surovin. Tomuto napomáhá i absence údajů o délce tepelného zpracování zeleniny a masa, rovněž taky absence údajů o míře rozpálenosti zdroje tepla, na kterém pokrm připravujeme. Čtenář pak může nabýt dojmu, že tedy nehraje roli, zda maso orestujeme na mírném nebo silném ohni pět, či patnáct minut, nebo jestli celou směs prakticky nepodusíme po přidání omáčky další pět, anebo deset minut.

Dalším odlišujícím znakem českého a čínského prototypu postupů se zdá být důraz na důkladné rozpálení tuku při každé fázi smažení, což přispívá k zachování čerstvosti a celistvosti čínského pokrmu. Takové *kung-pao* je potom charakteristické svou rychlou a čistou úpravou, kdy jsou ingredience orestovány na vysokém žáru v rychlém sledu, přičemž hraje roli i stálé promíchávání.

Ačkoliv jsem v předešlé podkapitole došla ke shodě v množství použitého množství arašídů, zde v analýze postupu však narážíme na zásadní rozdíl. Krok smažení arašídů se v české verzi objevuje v pořadí jako sedmý, tedy v polovině prototypického receptu, až po přidání zeleniny. V české literatuře je totiž zřídka specifikováno, zda musí být oříšky

předem osmažené. Můžeme tedy říci, že tento krok nám říká, abychom arašídny přidali nepražené k zelenině (v české verzi jen k zázvoru), což nám zpomalí proces smažení a arašídny tedy nebudou křupavé. Výsledná chuť pokrmu je proto velmi odlišná.

Na první pohled je zcela jasné, že čínský předpis pro přípravu pokrmu je komplikovanější, v pozitivním slova smyslu, neboť se zabývá velmi důležitými detaily, které přispívají k dosažení autentické a požadované chuti jídla. V českém prototypu nám potom mnoho kroků chybí. Nejzásadnějším je pravděpodobně přidání chilli papričky, v české verzi sypkého koření. Zatímco autentický prototyp kousky sušené papriky vcelku smaží v oleji tak, aby se pálivá chuť rovnoměrně rozložila a ochutila všechny části pokrmu, v české se tato chuť nestihne uvolnit. Ať už z důvodu, že je tento krok statisticky ve více než polovině případů opomíjen, anebo proto, že nepatrné průměrné množství použitého chilli (2 g na dvě porce) je ve výsledném pokrmu zcela zanedbatelné.

V předchozí podkapitole o porovnání českých a čínských surovin jsem vyřkla hypotézu, že na základě analýzy bude český konzument na základě vlivu v Česku vydaných zdrojů *kung-pao* vnímat jako „směs obalovaného kuřecího masa s arašídny v tmavé omáčce slané a nepřiliš pálivé chuti“. Tuto teorii můžeme nyní na základě poznatků z porovnání postupů z obou typů zdrojů doplnit, přičemž výsledná definice bude tvrdit, že české *kung-pao* je **„dušená směs obalovaného kuřecího masa s arašídny v tmavé omáčce spíše pudingové konzistence, slané a nepřiliš pálivé chuti“**.

## 6. Historická analýza

Pro úplné dotvoření mé analýzy jsem se rozhodla zařadit i sumarizaci a analýzu receptů z hlediska doby jejich vydání. V této kapitole se tedy zabývám tím, jaké trendy můžeme pozorovat v jednotlivých dekádách druhé poloviny 20. století a prvních dvou dekád 21. století. Cílem této kapitoly je okomentovat samotné recepty a jejich provedení, z hlediska míry jejich podobnosti s prototypickým receptem čínským i českým, vytvořit průměr toho, jak *kung-pao* vypadalo v jednotlivých desetiletích a především definovat, které desetiletí produkovalo nejautentičtější recepty.

V této analýze se opět opírám o již dříve představené základní tabulky zaznamenávající množství a výskyt surovin a stejně tak tabulky zaznamenávající jednotlivé kroky v postupu receptu. Původní čísla receptů (v tomtéž pořadí jsou použita i v tabulkách) seřazena dle abecedy jsou zachována, abych předešla nesrovnalostem. Výsledné hodnoty jsou počítány pomocí mediánu (střední hodnota), pokud se analyzují více než dva recepty. V každé srovnávací tabulce se snažím ilustrovat míru shody barvami, přičemž červená náleží větší podobnosti s čínským receptem a modrá zase v podobnosti s českým receptem. Pokud je ve srovnávaném receptu surovina, která se neshoduje výskytem ani v jednom prototypu, je tato ponechána nezbarvená. Jako shodné považuji i přítomnost suroviny podobného charakteru (například klasický ocet v porovnání s černým octem). Arašídý do výsledků počítání nezohledňuji, protože je jejich množství v obou prototypech totožné.

Kvůli malé variaci v postupech a nevelkým změnám při výpočtu omezeného množství receptů na stanovení průměru pořadí kroků v jednotlivých historických obdobích jsem se rozhodla toto srovnání vynechat a zabývat se pouze surovinami. S přidaným výsledkem tohoto srovnání by bylo v tak malém měřítku obtížnější určit směr tendencí k čínskému nebo českému prototypu.

### 6.1. 60. léta 20. století

Jako zástupce nejstarších kuchařek zde analyzuji jen dva recepty od stejného autora. Zde nacházíme první překážku, a to v podobě různých druhů masa. Nelze tedy říct, který

druh bude pro toto období rozhodující, kvůli stejné četnosti obou druhů. Lze jen říci, kolik bude masa průměrně.

Pro lepší vizualizaci zde přikládám výňatky z tabulek jen pro příslušné recepty:

Recept	prsa kuř.	skopové	paprika č.	cibule	arašídů	sój. Omáčka	sól	cukr	ocet	zázvor	bílek	sój. Mouka	hl. mouka	pálivá papr.	vinná trest'	sherry	olej
16.	0	240	0	20	0	24	7	5	6	1	60	6	6	1	3	0	125
17.	300	0	200	8	80	6	14	0	6	0	60	6	6	4	0	6	125
	150	120	100	24	40	15	10,5	2,5	6	0,5	60	6	6	2,5	1,5	3	125

Tabulka 16 - Suroviny 60. léta

V porovnání s českým a čínským prototypem vidíme jednoznačné rozdíly:

Čínské suroviny	České suroviny	60. léta	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	270 g masa (skopové či kuřecí)	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	2,5g pálivé papriky	
50 g arašídů	50 g arašídů	40 g arašídů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	0,5g zázvoru	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	15 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	10,5 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	2,5 g cukru	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	125g oleje	
12,25 g kukuřičného škrobu	7,25 g škrobu	6g sójové mouky	
/	24,5 g vejce	60g bílku	
6 g rýžového vína	/	4,5g vína (sherry nebo vinné trestí)	
8 g černého octu	/	6g octu	
30 g jarní cibule	/	14 g cibule	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	/	
/	/	100 g červené papriky	
/	/	6g hladké mouky	
			5,7

Tabulka 17 - Suroviny 60. léta - porovnání

Oproti čínskému receptu jsou v receptech z 60. let zásadní tyto rozdíly: 14 g chilli papriky nahrazeno nepatrným množstvím pálivé papriky, zázvor (mletý na rozdíl čerstvého) snížen na zanedbatelné množství, sójová omáčka více než zdvojnásobila objem, množství soli 3x větší, cukr 4x menší množství, oleje je použito o skoro 120 g více (zde tento fakt vyplývá z toho, že uvedený olej není všechen použit k přímé konzumaci, ale pro předešlé usmažení masa). Namísto kukuřičného škrobu je zde použita kombinace sójové mouky a hladké mouky (tato kombinace se nevyskytuje v žádných jiných receptech). Vaječná složka



je zde navíc jako v mnoha českých receptech, na místo rýžového vína zde náhražka ze sherry či vinné trestí, ocet použit patrně kvasný lihový a namísto jarní cibule zde máme cibuli kuchyňskou. Sečuánský pepř, voda a česnek zcela chybí. Naopak je v receptu navíc zahrnuta červená paprika.

Recepty z 60. let se z **58% podobají českému prototypu** a z **42% čínskému**.

## 6.2. 70. léta 20. století

Toto období můžeme obecně charakterizovat jako nejméně produktivní z hlediska počtu napsaných receptů.

Recept	prsa kuř.	paprika č.	cibule	arašidy	glutamat	sój. omáčka	sůl	dezert. víno	cukr	ocet	bílek	hl. mouka	pálivá paprika	olej
10.	200	200	50	40	0,86	12	3,4	12	7,5	1,5	30	4,5	0,5	60

Tabulka 18 - Suroviny 70. léta

V porovnání s českým a čínským prototypem vidíme jednoznačné rozdíly:

Čínské suroviny	České suroviny	70. léta	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	0,5 g pálivé papriky	
50 g arašidů	50 g arašidů	50 g arašidů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	/	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	12 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	3,4 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	7,5 g cukru	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	60 g oleje	
12,25 g kukuřičného škrobu	7,25 g škrobu	6 g sójové mouky	
/	24,5 g vejce	30 g bílku	
6 g rýžového vína	/	12 g dezertního vína	
8 g černého octu	/	1,5 g octu	
30 g jarní cibule	/	50 g cibule	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	/	
/	/	200 g červené papriky	
/	/	4,5 g hladké mouky	
		0,8 g glutamátu	5,7

Tabulka 19 - Suroviny 70. léta - porovnání

Zde se nám opakuje stejná procentuální míra shody s českým prototypem jako u receptů z 60. let. Dílčí body shody jsou však mírně odlišné. Recepty ze 70. let se z **58% podobají českému prototypu** a z **42% čínskému**. S českým prototypem jsou si podobné

v množství kuřecího masa (zde přesně odpovídají), v zanedbatelném množství chilli, v takřka neexistujícím zázvoru, v hojném užití sójové omáčky, s identickým množstvím oleje (opět zde se dá předpokládat, že ne všechen je zahrnut ve výsledném pokrmu, takové jídlo by bylo opravdu velmi mastné), používá velmi podobné množství škrobu (i když jiného druhu) a vaječnou složku (která se v čínském prototypu vůbec neobjevuje). Naopak shody s čínskou verzí dosahuje v podobnosti s užitím zeleninové složky – cibule, použitím octa a vína jako dochucovadla, stejně tak v množství cukru, které se přímo pojí s potřebou vyvážit kyselou chuť. Množství soli je takřka identické s čínskými recepty, ovšem při sečtení s poměrně velkým množstvím omáčky získáme dost slaný recept. Zajímavá podobnost receptu ze 70. let je, že obsahuje shodné ingredience navíc, stejně jako recepty z 60. let.

### 6.3. 80. léta 20. století

V tomto období se nám nabízí k analýze čtyři receptů, tudíž je již možné užít metodu výpočtu přes medián, abych tímto vyřadila ingredience, které se vyskytují v příliš málo receptech z celkového počtu.

Recept	prsa kuř.	kyta vepř.	vepř. libové	paprika z.	chilli	arašidy	škrob	glutamat	sójová omáčka	sól	polév. koření	dezert. víno	cukr	vývar	zázvor	vejce	olej	
1.	0	0	300	600	2	20	0	0	0	0	15	0	0	0	0	3,7	0	125
2.	300	0	0	0	0	52	7	0	36	3,4	0	0	0	0	0	4	0	60
18.	200	0	0	0	6	50	7	0,5	24	0,5	0	12	0,5	0	0	50	36	
19.	0	400	0	0	16	100	7	1,5	24	0	0	12	0,5	125	0	50	36	
	100	0	0	0	4	51	7	0,25	24	0,25	0	6	0,25	0	1,85	25	48	

Tabulka 20 - Suroviny 80. léta

Čínské suroviny	České suroviny	80. léta	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	100 g kuřecích prsou	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	4 g pálivé papriky	
50 g arašídů	50 g arašídů	51 g arašídů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	1,85 g zázvoru	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	24 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	0,25 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	0,25 g cukru	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	48 g oleje	
12,25 g kukuřičného škrobu	7,25 g škrobu	7 g škrobu	
/	24,5 g vejce	25 g vejce	
6 g rýžového vína	/	6 g dezertního vína	
8 g černého octu	/	/	
30 g jarní cibule	/	/	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	/	
/	/	0,8 g glutamátu	
			<b>1, 14</b>

Tabulka 21 - Suroviny 80. léta - porovnání

Ze srovnávací tabulky můžeme vidět ukázkový příklad shody s českým prototypem receptu – jedinou výjimku zde zastupuje dezertní víno, které se svou povahou blíží více čínského prototypu a to ještě v omezené míře, protože druh použitého vína je opět jen náhražkou nedostupného rýžového vína. Pod pojmem dezertní víno si však můžeme dosadit vcelku širokou škálu produktů. Glutaman je jedinou surovinou, která recepty z 80. let odlišuje od obou prototypů. V žádném z nich se glutaman sodný neobjevil tolikrát, aby se kvalifikovalo jako jedna z klíčových ingrediencí. V tomto případě můžeme říct, že recepty z 80. let se z **93 % podobají českému prototypu a čínskému jen ze 7 %**.

## 6.4. 90. léta 20. století (6.4)

S postupným mládnutím receptům se úměrně zvyšuje jejich počet v jednotlivých desetiletích. Devadesátá léta jsou s celkem pěti recepty druhé nejpočetnější období.<sup>16</sup> Celkem zde analyzují 5 receptů od jedné autorky – Zdenky Heřmanové.

<sup>16</sup> Zde uvádím jako druhý největší počet receptů v 90. letech – činím tak i navzdory nejvyššímu počtu receptů v období roku 2010 – současnost, neboť všechny internetové zdroje řadím zde, a to kvůli často nedohledatelnému roku vydání.

Recept	3.	4.	5.	6.	7.	
prsa kuř.	0	0	300	0	0	0
kýta vepř.	400	400	0	400	0	400
skopové	0	0	0	0	250	0
chilli	4	4	6	4	2	4
cibule	0	50	0	50	50	50
cibule jarní	0	0	30	0	0	0
arašidy	50	50	50	50	50	50
škrob	7	7	14	7	26	7
glutamát	0,5	0,5	0	0,5	0	0,5
sój. omáčka	9	9	3	9	24	9
chilli olej	0	0	12	0	0	0
sůl	0	0,5	3,5	0,5	0,5	0,5
pepř	0,5	0	0	0	0	0
bílé víno	0	12	3	12	0	3
cukr	0	2,5	15	2,5	5	2,5
ocet	0	0	3	0	3	0
vývar	0	0	1,5	0	0	0
česnek	0	3	0	3	9	3
zázvor	0,5	0,5	4	0,5	0	0,5
vejce celé	0	0	25	0	0	0
bílek	0	0	0	0	30	0
žloutek	0	20	0	20	0	0
olej	36	36	0	36	36	36
sój. olej	0	0	36	0	0	0

Tabulka 22 - Suroviny 90. léta

Čínské suroviny	České suroviny	80. léta	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	400 g vepřové kýty	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	4 g chilli	
50 g arašidů	50 g arašidů	50 g arašidů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	0,5 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	2,5 g cukru	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	36 g oleje	
12,25 g kukuřičného škrobu	7,25 g škrobu	7 g škrobu	
/	24,5 g vejce	/	
6 g rýžového vína	/	3 g bílého vína	
8 g černého octu	/	/	
30 g jarní cibule	/	50 g cibule	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	3 g česneku	
/	/	0,5 g glutamátu	
			<b>4, 10</b>

Tabulka 23 - Suroviny 90. léta - porovnání

Recepty od Zdeňky Heřmanové vykazují tendenci podobat se čínskému prototypu ve větší míře, než recepty z předchozích dekád, a to i navzdory výsledku ve prospěch podobnosti

s českým prototypem. Těto podobnosti si můžeme všimnout, pokud se na srovnání podíváme z hlediska obsazení surovin. Poté dojdeme k závěru, že ačkoliv se gramáže suroviny blíží českému prototypu, do čínského zde recepty postrádají jen 2 klíčové ingredience – ocet a sečuánský pepř. Gramáže a typ surovin však recepty stále ve výsledku přiřazují spíše k českému prototypu. Výsledný poměr mezi recepty je **29% tendence k čínskému prototypu a 71% tendence k českému prototypu.**

## **6.5. Období let 2000 – 2009**

Toto období zaznamenává největší počet receptů, pokud tedy nezahrnujeme internetové zdroje, které kvůli již dříve zmíněným důvodům řadím do období současnosti. Mezi všemi sedmi recepty nalezneme převážně zdroje encyklopedického charakteru, avšak i monografie odborných autorů. Díky větší míře dat se dá očekávat, že budou výsledky přesnější. Opět užívám výpočet přes funkci medián, abych eliminovala suroviny, které se vyskytují v méně než polovině receptů.

Recept	8.	9.	11.	12.	13.	14.	20.	
prsa kuř.	0	320	300	0	0	200	0	320
kýta vepř.	0	0	0	400	0	0	0	
panenka vepř.	0	0	0	0	0	0	300	
vepř. libové	320	0	0	0	0	0	0	
kotleta vepř.	0	0	0	0	400	0	0	
paprika z.	0	0	100	0	0	0	0	0
chilli	14	10	10	3	1,6	0	16	10
cibule	0	0	0	0	60	0	0	0
cibule jarní	0	0	30	0	0	0	90	0
kešu	0	0	125	0	0	0	0	0
arašidy	60	40	0	60	60	60	40	60
škrob	14	7	7	14	16	10	7	10
glutamát	0	1,5	0	0	0,2	0	0	0
rýžové víno	0	0	3	0	0	0	0	12
sój. omáčka	3	6	0	18	19	13	3	6
sezam. olej	0	0	6	0	0	0	0	0
sůl	1,8	1,8	1,8	0	1,7	0	0	1,7
pepř	0	0	0	0,4	0	0	4	0
zázvor. víno	24	0	0	0	0	0	0	
žluté víno	0	12	0	0	0	0	0	
bílé víno	0	0	0	0	14	0	12	
miso	0	0	40	0	0	0	0	0
cukr	2,5	0	0	0	6	0	23,5	0
ocet	0	0	0	0	0	0	12	0
vývar	125	0	0	0	0	0	24	0
česnek	0	0	0	0	4,6	0	0	0
zázvor	0	0	10	1	1	4	10	1
vejce celé	50	50	0	0	0	0	0	0
bílek	0	0	10	0	0	0	0	0
žloutek	0	0	0	0	24	0	0	0
olej	0	0	48	96	72	60	400	60
sádlo	36	36	0	0	0	0	0	0

Tabulka 24 - Suroviny období 2000 - 2009

Jelikož ve výběru těchto surovin se objevila větší variace jednotlivých položek a ani jedna nedosahovala poloviční četnosti, pracovala jsem s údaji podobných surovin dohromady. Tento případ nastal celkem třikrát, a to u druhu masa, druhu vína a druhu tuku. Údaj výsledné gramáže tedy odpovídá všem vyskytujícím se druhům jedné suroviny, výsledný typ však odpovídá té nejčastěji se vyskytující, např. kuřecí prsa, která se objevila ve třech receptech ze sedmi, kde ostatní druhy masa měly menší, nepatrnou četnost.

Čínské suroviny	České suroviny	Období 2000 - 2009	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	320 g kuřecích prsou	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	10 g chilli	
50 g arašídů	50 g arašídů	60 g arašídů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	1 g zázvoru	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	6 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	1,7 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	/	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	60 g oleje	
12,25 g kukuričného škrobu	7,25 g škrobu	10 g škrobu	
/	24,5 g vejce	/	
6 g rýžového vína	/	12 g bílého vína	
8 g černého octu	/	/	
30 g jarní cibule	/	/	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	/	
/	/	/	
			6, 9

Tabulka 25 - Suroviny období 2000 - 2009

V tomto období můžeme vidět zmenšující se rozdíl mezi podobností s oběma prototypy. Výsledný poměr je roven **40% podobnosti s čínským prototypem a 60% podobnosti s českým prototypem**. Tento výsledek vychází převážně ze skutečnosti, že v receptech z období prvního desetiletí 21. století schází mnoho surovin z čínského prototypu, v klíčových surovinách jsou vcelku malé rozdíly.

## 6.6. Období let 2010 – současnost

Toto období je velmi specifické analýzou převážně webových zdrojů. Toto uspořádání vyplývá z často nezjistitelného data publikace receptu, tudíž předpokládám, že většina z nich byla uveřejněna v posledních šesti letech. Tuto kategorii bychom mohli obecně charakterizovat jako s nejčetnější variací v surovinách.

Recept	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	
prsa kuř.	300	250	300	200	300	300	250	200	250	0	250
paprika č.	50	100	0	50	0	0	0	0	50	25	12,5
paprika ž.	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
paprika z.	500	0	0	100	0	0	0	50	0	25	0
chilli	0	0	16	1	0	0	1	0	2	2	0,5
cibule	50	50	0	25	0	50	0	0	0	50	12,5
cibule jamí	0	0	60	0	0	0	0	0	36	0	0
kešu	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0
arašidy	50	50	2	40	50	0	15	0	100	30	35
škrob	11,2	14,5	11,2	0	7,5	13	13	0	13	21	12,1
glutamát	0	0	0	0	0	0	1,3	0	0	0	0
podravka	0	0	0	0,5	0	0,5	0	0	0	0	0
rýžové víno	0	0	6	0	0	0	0	0	12	0	0
mrkev	100	0	20	0	0	0	0	50	0	0	0
sój. omáčka	15	0	6	24	6	15	50	0	15	9	12
sezam. olej	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0
chilli olej	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0
sůl	3,4	0	0	0,5	0	3,4	3,4	2	3,4	14	2,7
pepř	0	0	1,25	0	0	1,25	0,4	0	0	2	0
polév. koření.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0
bílé víno	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0
kari	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0
švest. víno	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
bambus	0	0	0	0	0	0	0	50	0	30	0
kečup	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0
cukr	0	0	7,2	15	0	0	0	0	2,5	20	0
ocet	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0
vývar	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0
pórek	200	0	0	0	200	0	0	0	0	200	0
česnek	0	0	6	0	0	0	0	0	7,5	3	0
sečuánský pepř	0	0	0	0	0	0	0	0	2,5	0	0
zázvor	0	0	10	0	0	0	2	0	5	3,7	0
vejce	0	25	0	0	50	50	0	0	0	0	0
bílek	0	0	30	60	0	0	0	0	0	0	0
hl. mouka	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0
koření "čina"	20	50	0	0	6	0	0	24	6	0	3
okurka	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0
ústříc. omáčka	0	0	16	0	0	0	0	0	0	16	0
olej	125	125	12	60	48	125	125	150	100	125	125

Tabulka 26 - Suroviny období 2010 - současnost

Navzdory velké variaci v surovinách se jen minimum z nich se kvalifikuje do užšího výsledného výběru. Tato kategorie je atypická, a to tím, že zde chybí základní suroviny, které se většinou objevovaly i v ostatních českých receptech, které měly tendenci směrem k českému prototypu.



Čínské suroviny	České suroviny	Období 2000 - 2009	Shoda
250 g kuřecích prsou	200 g kuřecích prsou	250 g kuřecích prsou	
14 g sušených chilli papriček	2 g chilli	0,5 g chilli	
50 g arašídů	50 g arašídů	35 g arašídů	
5 g zázvoru	0,5 g zázvoru	/	
6 g sójové omáčky	9 g sójové omáčky	12 g sójové omáčky	
3,5 g soli	1,75 g soli	2,7 g soli	
10 g cukru	0,5 g cukru	/	
6 g rostlinného oleje	60 g oleje	125 g oleje	
12,25 g kukuřičného škrobu	7,25 g škrobu	12,1 g škrobu	
/	24,5 g vejce	/	
6 g rýžového vína	/	/	
8 g černého octu	/	/	
30 g jarní cibule	/	12,5 g cibule	
1 g sečuánského pepře	/	/	
18 g vody	/	/	
3 g česneku	/	/	
/	/	12,5 g červené papriky	
			<b>5, 10</b>

Tabulka 27 - Suroviny období 2010 - současnost - srovnání

Ačkoliv je zde poměr mezi podobnostmi s prototypy v poměru **33 % podobnosti s čínským prototypem a 66 % podobnosti s českým**, je zde znatelný nedostatek hlavních ingrediencí. Recepty z tohoto období jsou složeny z nejmenšího počtu surovin, zde je i znatelný nedostatek dochucovadel a výrazná zeleninová složka.

## 6.7. Shrnutí historické analýzy

Z výše sesbíraných dílčích výsledků můžeme určit, ve kterém období se produkovaly nejautentičtější recepty a kdy naopak nejvíce odlišné od čínských verzí. Pro lepší vizualizaci opírám své tvrzení o tuto tabulku:

	podobnost s čínským prototypem	podobnost s českým prototypem
60. léta	42%	58%
70. léta	42%	58%
80. léta	7%	93%
90. léta	29%	71%
2000 - 2009	40%	60%
2010 -	33%	67%

Tabulka 28 - Porovnání tendencí z historického hlediska

Z uvedeného procentuálního zastoupení jednotlivých surovin určeného analýzou zkoumaných receptů receptů můžeme říct, že nejméně autentické recepty byly jednoznačně vydány v 80. letech. Tyto výsledky jsou především ovlivněny tím, že recepty z daného souboru pochází ze zdroje laiků a kuchařek, které byly zaměřeny na širokou veřejnost a ne výlučně na čínské recepty. Spárování s recepty Miroslava Tomaníka, které jsou velmi stručné a na ingredience chudé, tomuto jen přispějí.

Druhou nejnižší shodu s čínským prototypem najdeme ve výběru z 90. let – tento fakt je velmi překvapivý, protože autorem těchto zdrojů je známá sinoložka Zdenka Heřmanová. Ačkoliv se výsledky shodují s mou hypotézou, že právě 80. a 90. léta byla nejvíce plodná na deviaci a počestlé variace originálního receptu a největší popularizace upravené čínské kuchyně po česku, fakt, že recepty napsané odborníci se řadí mezi český prototyp na *kung-pao*, přisuzují tomu, že Heřmanová zde poskytuje českému čtenáři různorodé recepty a suroviny se napříč recepty málo společně shodují a ve výsledném výpočtu se tak vytratí typicky čínská dochucovadla a zbydou jen základní holé ingredience, jako kuřecí maso, arašidy, sójová omáčka apod.

Nepříliš přesvědčivě nejvyšší míry autenticity, či podobnosti s čínským prototypem dosahují recepty z 60. a 70. let. Jako důvod tohoto výsledku se nabízí možnost vlivu politického vývoje, nebo spíše kladných vztahů s ČLR. Normalizace vztahů je následkem sovětsko-čínské ideologické roztržky a sporů o hranice v 60. letech 20. století a následnou vojenskou okupací Československa, a ačkoliv „*ČLR sice neskrývala, že má na polednový vývoj v Československu velmi kritický názor, nicméně vstup do Československa 21. srpna 1968 jednoznačně odsoudila.*“ (Bakešova 2003: 112) Tuto hypotézu však nemohu nijak podložit, neboť nemám k dispozici zdroje, ze kterých autoři těchto kuchařek čerpali. Pro budoucí výzkum se však tímto nabízí a otvírají nové možnosti, a to dále a více do hloubky zkoumat literaturu vydanou v období největší popularity a rovněž nepodobnosti čínským receptům.

## 7. Analýza QUITA<sup>17</sup>

Pro účely kvantitativní interpretace dosažených výsledků jsem se rozhodla použít technických prostředků, v tomto případě programem QUITA. Tento počítačový software, vytvořen Miroslavem Kubátem a kol., je „*program, který má umožnit výzkumníkům z různých disciplín (lingvistika, kritika, dějiny, sociologie, psychologie, politologie, biologie, aj.) analyzovat texty pomocí kvantitativních metod.*“ (Kubát 2014: 1) Jejím cílem je „*...poskytnout výzkumníkům uživatelsky přátelský nástroj kvantitativní analýzy textu bez hlubší znalosti kvantitativní lingvistiky, statistiky nebo programování, QUITA taky poskytuje jednoduchá statistická srovnání a je schopná tvořit grafy.*“ (Kubát 2014: 1)

Výchozí tabulkou pro analýzu tímto programem se stala modifikovaná a sjednocená verze všech záznamů, které jsem z kuchařek shromáždila. Jedná se o všechny zaznamenané suroviny, jejich množství a rovněž i postupy. Pro neexistující kategorie jsem musela paralelně tuto kategorii vytvořit, aby bylo možné tyto dvě strany (zde stále mluvíme o čínských a českých) porovnat. Další krokem bylo převést záznamy na procentuální vyjádření z celku, a to jen u části postupů, kdy toto procento je vždy rovno pořadí kroku v receptu. Mým cílem bylo rovněž eliminovat všechny nulové hodnoty tak, aby bylo možné s nimi počítat. Při ponechání nuly by tuto systém rozpoznal jako existující a započítal by je do analýzy, proto jsou tyto hodnoty pro potřeby analýzy pozměněny na záporné.

Obě vstupní tabulky (vizualizované a i zbavené formátu s ponecháním dat) kvůli velikosti zahrnuji v příloze.

### 7.1. Metoda „Multidimensional Scaling“

Cílem této analýzy bylo prokázat, že na základě vstupních dat lze recepty přidružit k jedné či druhé příslušnosti – čínské, nebo české. Zde je tato analýza komplexnější, neboť

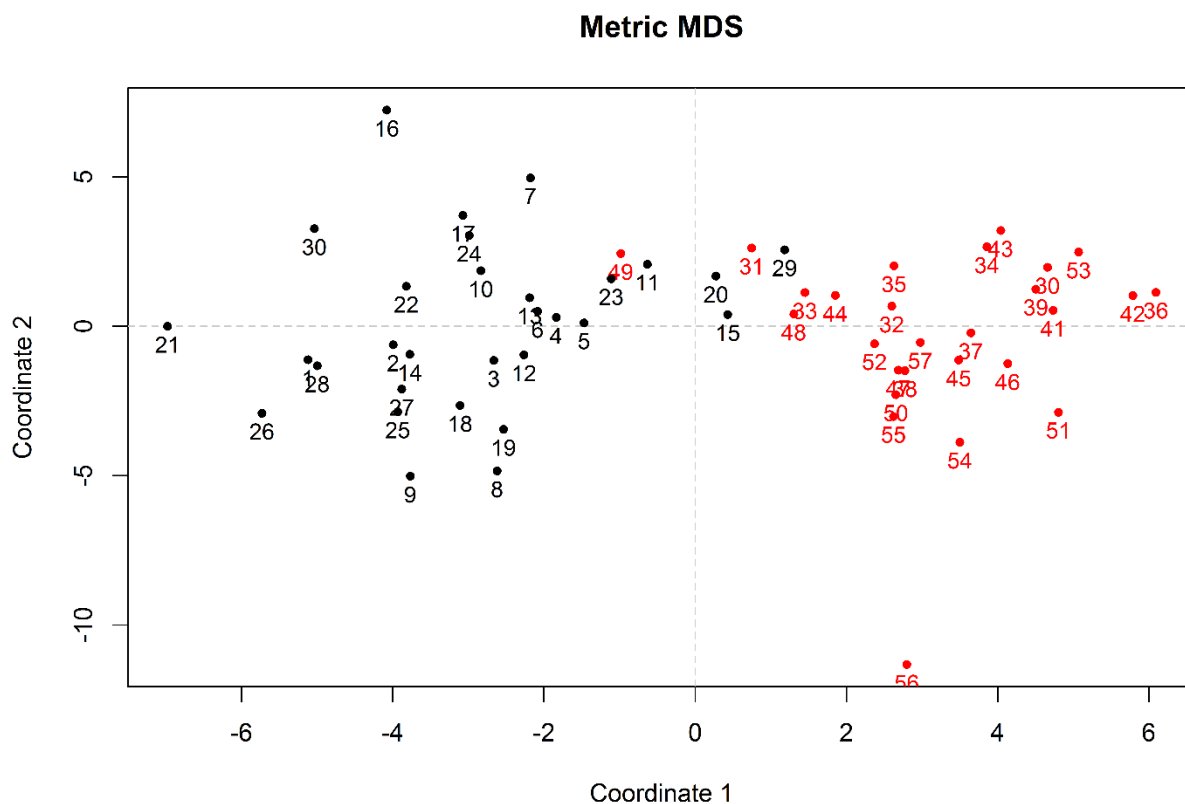
---

<sup>17</sup> QUITA-Online. 2016. Software dostupný z <http://www.quitaonline.com>.

zahrnuje výsledky surovin i postupů zároveň, nikoliv zvlášť) Tímto si ověřuji, že čínské recepty jsou skutečně čínské a české skutečně české na základě podobnosti.

Metoda „Multidimensional Scaling“ (dále jen MDS) vyžaduje data, která se dělí na skupiny (v případě mého výzkumu na čínské a české) a množství proměnných/proměnlivých faktorů (zde ingrediencí, jejich počtem a postupy). Často jsou to informace, které přisuzujeme páru či skupině (recept) a klíčem této analýzy je pomocí vzdálenosti na ose učít podobnosti a odlišnosti. Vzdálenost na ose tedy vyjadřuje míru odlišnosti. (Spencer 2014: 127)

Klastrováním receptů podle příslušnosti do skupin můžeme nejen určit, které recepty jsou čínské a které české, ale zároveň můžeme vypožorovat, které recepty se vymykají průměru a určit extrém. S tímto výstupem pak dále pracuji, ve smyslu, že se snažím určit, proč je tento recept označen za extrém.



Tabulka 29 - MDS Clustering

Zde můžeme názorně vypořádat, že červené body se pohybují blízko vodorovné osy a to směrem doprava a vykazují blízkou podobnost. Všechna čísla představují recepty v pořadí, české recepty začínají číslem 1 a pokračují ve stejném pořadí, v jakém se objevují i ve zbytku práce, čínské recepty navazují). Vzhledem k malému měřítku (-6 až 6) můžeme říct, že rozdíly mezi jednotlivými shluky jsou z hlediska celku poměrně malé. Červená čísla 31 až 57 představují čínské recepty a kromě extrémů v případě receptu číslo 49 a 56 můžeme říct, že jsou si recepty velmi podobné. Analýzou extrémů můžeme přiblížit důvod, proč se tyto recepty vyskytují mimo hlavní shluky, v případě receptu č. 49, proč se dle osy řadí již do sféry českých receptů.

Z hlediska surovin se nám může recept č. 49 jevit jako běžný čínský recept, jedinými deviacemi od čínského prototypu surovin se zdá být použití vepřového masa, bílku (zde byla vaječná složka určující pro přiřazení spíše k českým receptům) a také užití blíže neidentifikovaného druhu octa, v originále jen „醋“ – *cchu*. Nejzásadnějším faktorem pro přidružení spíše k českým receptům je, dle mého, jasně zřetelná stručnost celého receptu a nevelký počet kroků, oproti čínským, velmi podrobným receptům (zde je opět klíčové, že tento druh analýzy zpracovává dohromady jak data ze surovin, tak i data z postupů). Na základě této hypotézy tedy můžeme konstatovat, že vodorovná osa znázorňuje přibližný počet kroků (zde samozřejmě vstupují i faktory dat ze surovin, tudíž osa není stoprocentní). Toto tvrzení si můžeme potvrdit srovnáním počtu kroků jednotlivých extrémů na ose.

Recept č. 49 má 15 kroků, což je typická hodnota počtu kroků u českých receptů. Extrém na vodorovné ose zprava je recept 36, který má 21 kroků (nejvyšší možný počet kroků v čínských receptech). Tato hodnota není náhodná, neboť v blízkosti tohoto bodu se vyskytuje recept číslo 42, který má opět shodný, nejvyšší počet kroků, tedy 21. Naopak, když se podíváme na druhou stranu vodorovné osy, kde se v izolaci nachází český recept č. 21, zjistíme, že tento recept má 11 kroků. V jeho blízkosti se nachází pak recepty číslo 26 a 28. Tyto recepty dosahují nejnižších hodnot – oba pouhých 5 kroků.

Recept	21.	Recept	49.	Recept	36.
Omáčku přidat	7	Maso naklepat	1	Maso nakrájet	1
Omáčku smíchat	6	Maso nakrájet	2	Maso obalit	2
Maso smažit	4	Maso obalit	3	Maso marinovat	3
Zeleninu nakrájet	1	Maso smažit	5	Maso smažit	12
Zeleninu nakrájet	8	Maso vyjmout	6	Maso vyjmout	13
Zeleninu přidat	10	Maso přidat	13	Maso přidat	18
Zeleninu restovat	3	Zeleninu nakrájet	9	Zeleninu nakrájet	4
Oříšky přidat	9	Zeleninu restovat	10	Zeleninu restovat	17
Tuk rozpálit	2	Omáčku přidat	12	Oříšky očistit	7
Zahustit	11	Omáčku smíchat	11	Oříšky přidat	21
Koření přidat	5	Tuk pokapat	15	Oříšky osmažit	9
Kroky	11	Tuk rozpálit	4	Oříšky vyjmout	10
		Chilli osmažit	8	Omáčku přidat	19
		Chilli nakrájet	7	Omáčku smíchat	6
		Smažit dohromady	14	Tuk rozpálit	8
				Tuk rozpálit	11
				Tuk rozpálit	14
				Chilli osmažit	15
				Chilli nakrájet	5
				Přidat koření	16
				Smažit dohromady	20
				Kroky	21

Tabulka 30 - Porovnání extrémů horizontální osy

Abychom určili, co vyjadřuje horizontální osu, musíme se vrátit k receptu číslo 56, který se nachází mimo shluk všech ostatních čínských receptů.

Recept (2 os./g)	56.	Recept (2 os.)	54.
libové vepř.	150	chilli suš.	15,3
cibule jarní	46	cibule jarní	46
zázvor	6,1	zázvor	6,1
chilli čerstvé	5	česnek	7,2
arašidy	50	vepř. uši	150
chilli olej	10	kešu	30
rýžový ocet	5	rostl. olej	226,2
红酱油	5	rýžové víno	8,4
豆瓣酱	15	vývar	30
vývar	75	花椒	3,6
vejce	50	glutamát	1,1
花椒	3,6	sůl	4
glutamát	1	cukr	10,4
sůl	2	"jijing"	3
cukr	10	ocet	8,3
žluté víno	15	máčený škro	26,25
škrob (kuk.)	10		
máčený škrob	26,25		

Tabulka 31 - Porovnání extrémů vertikální osy - čínské

Z těchto dvou extrémů můžeme vidět, že horizontální osa se řídí dle ingrediencí – tyto dva recepty vybočují z klastru ostatních čínských receptů kvůli množství a povaze použitých surovin. Zde konkrétně si můžeme povšimnout ojedinělého užití omáček *chung-tiang-jou* a *tou-pan-tiang*, stejně tak dochucovadla *ti-t'ing*, nebo vepřových uší namísto obligátního kuřecího masa. K větší extrémě receptu 56 přispívá i užití čerstvých chilli papriček, na

rozdíl od majoritního užití papriček sušených (zde se čínské recepty shodují ve všech zbylých případech).

Abychom podpořili teorii, že horizontální osa sleduje surovinové složení receptů, podíváme se na opačný extrém, pokud o receptech můžeme vůbec mluvit jako o extrémech (drží se velmi blízko velkého seskupení čínských receptů, avšak tvoří jeho nejvyšší horizontální hranici).

Recept (2 os./g)	34.	Recept (2 os./g)	43.
prsa kuř.	300	prsa kuř.	450
kuř. stehna	300	chilli suš.	20
chilli suš.	26	cibule jarní	90
cibule jarní	15	zázvor	4
zázvor	6	česnek	6
česnek	6	arašidy	100
arašidy	100	sezam. olej	4
rostl. olej	36	rostl. olej	126
生油	12	řýžové víno	36
老油	6	酱油	12
řýžové víno	12	škrob z tapioky	20
voda	24		
sůl	14		
cukr	2,5		
škrob (kuk.)	22		
ocet	12		

Tabulka 32 - Porovnání extrémů vertikální osy - čínské II.

Tyto údaje z receptů 34 a 43 nám potvrzují, že horizontální osa sleduje suroviny – zde u těchto receptů vidíme velmi nápadnou podobnost s čínským prototypem *kung-pao*. Není náhodou, že se tyto dva recepty vyskytují v hlavním seskupení čínských receptů a tedy v tomto ohledu nemají čínské recepty extrém, pouhou hranici, vytyčenou drobnými rozdíly v množství určitých surovin, avšak ve svém složení se vcelku shodují. Pokud bychom chtěli považovat nějaký čínský recept za extrém, byl by to recept číslo 43, kde je značný úbytek ingrediencí oproti ostatním.

Pokud by nám tento důkaz nestačil, můžeme se pro další podívat na recepty z českého shluku, které vykazují větší míru extremity na horizontální ose – recepty 16 a 7. Zde je jasné, že v určování extremity jsou klíčové ingredience, protože v těchto dvou receptech se jako v jediných vyskytuje skopové maso.

Recept	7.	Recept	16.
skopové	250	skopové	240
chilli	2	cibule	20
cibule	50	sój. omáčka	24
arašidy	50	sól	7
škrob	26	cukr	5
sój. omáčka	24	ocet	6
sól	0,5	zázvor	1
cukr	5	bílek	60
ocet	3	sój. mouka	6
česnek	9	hl. mouka	6
bílek	30	pálivá paprika	1
olej	36	vinná tresť	3
		olej	125

Tabulka 33 - Porovnání extrémů vertikální osy - české

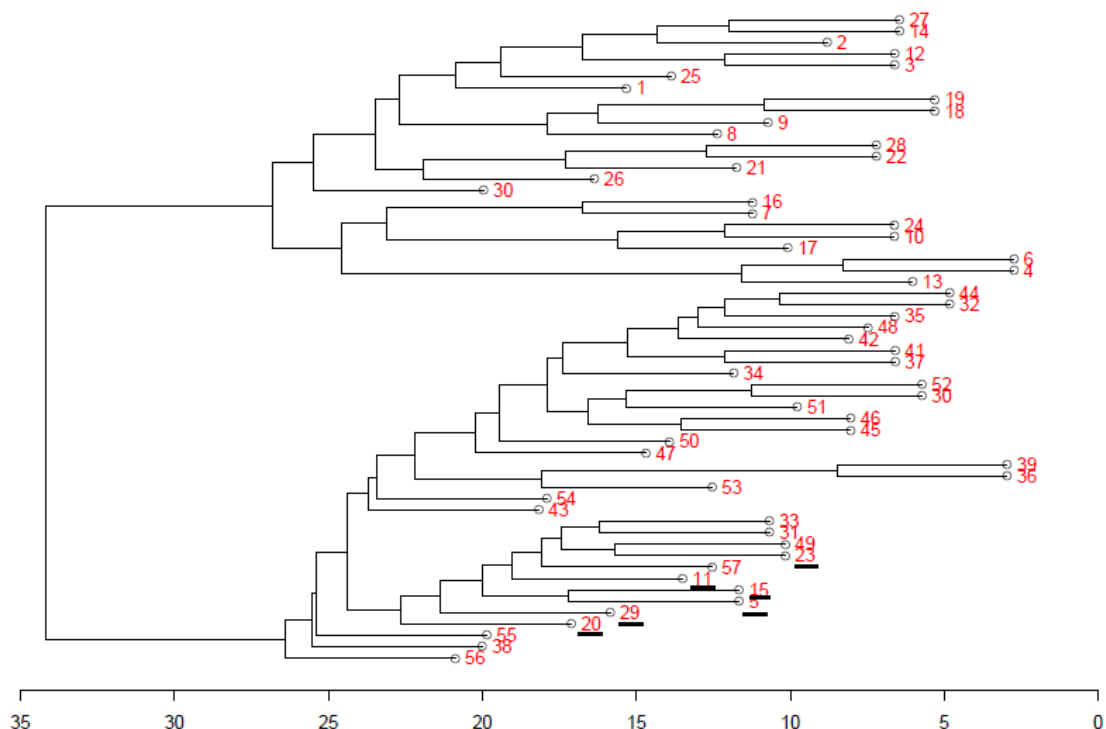
Dalším extrémem, který recept č. 16 posouvá mimo oblast klastru českých receptů, se zdá být nejen skopové maso, ale i sójová mouka, pálivá paprika a vinná tresť. Tyto ingredience se nevyskytují takřka v žádném jiném receptu.

## 7.2. Metoda „Hierarchical Cluster Analysis“

Tato metoda je dalším způsobem, jak identifikovat extrémní případy v receptech, které vybočují ze své designované kategorie. Metoda se využívá v případech „pokud chcete zjistit, zdali mezi vašimi daty existují skupiny a jaké mají tyto skupiny vlastnosti, klastrová analýza je tedy pro vás vhodným nástrojem. Můžete mít dojem, že skupiny existují a dokonce můžete mít i ponětí o tom, jak tyto skupiny vznikly. V tomto případě můžete použít klastrovou analýzu, abyste si potvrdili správnost svého tvrzení. V jiném případě můžete mít jen velmi malé ponětí o tom, jaké skupiny existují a potom využít klastrovou analýzu jako výzkumný postup.“ (Spencer 2014: 89)

Metoda tedy vytyčí skupiny receptů a určí, které recepty jsou si vzájemně podobné. Klíčové je, že tato metoda potvrzuje, že čínské recepty se liší od českých a to tak markantně, že finální dendrogram je tvořen dvěma hlavními klastry, které jsou příhodně tvořeny čínskými a českými recepty, přičemž jedna větev náleží jedné skupině receptů. Je zajímavé, že z tohoto takřka ukázkové rozdělení dle původu, vybočuje pět receptů, a to českých, které se původem řadí do větve k čínským, jak můžeme vidět na následujícím grafu.





Tabulka 34 - Hierarchické klastrování

U receptů č. 15, 20 a 29 můžeme vidět shodu v odlišnosti zařazení receptů – tyto české recepty se řadí do shluku čínských v obou druhích analýz. Tento graf nám tedy potvrzuje teorii, že tyto recepty jsou z českých nejvíc podobné čínským a odlišují se od zbytků českých receptů. Recepty č. 5 bychom mohli přisoudit do výše uvedené skupiny rovněž. Jeho surovinové složení se velmi blíží prototypu čínského *kung-pao*. Recepty 11 a 23, které, ačkoliv se vyskytují ve shluku čínských receptů, můžeme považovat za nezařaditelné výjimky, které díky svým ojedinělým ingrediencím (u receptu 23 je to výrazná zeleninová složka – mrkev, okurka, paprika, dále pak ústřicová omáčka, zatímco u receptu č. 11 jsou atypické přísady pasta miso a paprika). Důvod, proč program přidružil tyto recepty k receptům čínským, by si zasloužil jistě větší analýzu, avšak prozkoumávání programu QUITA není cílem mého výzkumu. Samozřejmě se nabízí možnost, že toto jsou právě nepřesnosti, či výjimky, které připouští i samotní tvůrci. Nicméně i tak je tento výsledek v kontextu zbylých receptů vcelku zanedbatelný a integrálním výstupem této analýzy zůstává

fakt, že recepty 15, 20 a 29 jsou mezi českými nejvíce autentické a že mezi čínskými a českými recepty (zvlášť pro svou kategorii) jsou rozdíly natolik nepatrné, že se shlukují do těsné blízkosti do jasně rozeznatelných obrazců.

## 8. Závěr

### 8.1. Výsledky kvantitativní analýzy

Výstupní poznatky mé práce se skládají z několika dílčích výsledků analýzy čínských a českých receptů. Primárním cílem této práce mělo být zjištění, zda se české recepty na *kung-pao* shodují s čínskými a pokud ne, kde tato deviace vzniká. Na základě výpočtů prototypů receptu pro české a čínské prostředí a následnou historickou analýzou, jsem došla k těmto závěrům.

Co se týče obecné charakteristiky čínských receptů, můžeme říct, že 27 čínských receptů vykazuje velkou shodu v zastoupení ingrediencí, a to v mnohem větší míře, než recepty české. Mezi těmito recepty panuje jen velmi malá odchylka od středu a obsah surovin se pohybuje ve velmi úzkém okruhu.

Co se týče postupů, můžeme konstatovat, že čínské recepty kladou důraz na detaily, kdy se snaží věrohodně poskytnout přesné instrukce, jak by měl postup vypadat. Rovněž je kladen velký důraz na celkové předešlé přípravy, a to před začátkem samotné tepelné úpravy pokrmu. Samotná tepelná úprava je pak charakteristicky svižná a je zde kladen velký důraz dostatečné rozpálení zdroje tepla, stejně tak na celkovou dobu úpravy, což vede k zachování čerstvosti a celistvosti pokrmu.

O konkrétním složení čínských receptů můžeme říct, že navzdory obecnému přesvědčení používají jen velmi málo umělých dochucovadel, jako je glutamát, který je tak typicky veřejností přisuzován právě čínským jídlům. Recepty se spoléhají na chutě čerstvých a autentických dochucovadel, typických pro oblast původu receptu na *kung-pao*, tj. zázvor, česnek, jarní cibulka, arašídy, ocet, cukr a především sušené chilli papričky.

Názorný příklad nám poskytne následující souhrnná tabulka, která zobrazuje surovinové složení čínského *kung-pao* a rovněž přesného postupu k jeho přípravě.

Čínský prototyp	Suroviny	Postup
1.	250 g kuřecích prsou	Maso nakrájet na kostky
2.	50 g arašídů	Maso obalit v soli, škrobu a víně
3.	30 g jarní cibule	Maso marinovat 20 minut
4.	18 g vody	Zeleninu nakrájet na kostky
5.	14 g sušeného chilli	Chilli nakrájet
6.	12,25 g škrobu	Oříšky osmažit
7.	10 g cukru	Oříšky vyjmout
8.	8 g octu	Omáčku smíchat (sój. omáčka, cukr, škrob, ocet, voda, olej)
9.	6 g oleje	Tuk rozpálit
10.	6 g sójové omáčky	Maso smažit krátce, asi 3 minuty
11.	6 g rýžového vína	Maso vyjmout
12.	6 g česneku	Tuk rozpálit
13.	5 g zázvoru	Zeleninu orestovat
14.	3,5 g soli	Chilli osmažit
15.	1 g sečuánského pepře	Smažit dohromady
16.		Oříšky přidat
17.		Maso přidat
18.		Omáčku přidat
19.		Promíchat
20.		Přidat koření - sečuánský pepř

Tabulka 35 - Souhrnný čínský prototyp

Prototyp obsahuje celkem 15 ingrediencí a postup je rozdělen do 20 podrobných kroků, které korespondují s užitými surovinami.

V tomto ohledu tedy můžeme říct, že takto by mohlo vypadat autenticky čínské *kung-pao*.

České recepty vykazují mnoho bodů, které přispívají k celkové rozpolcenosti, která doprovází recepty z čínské kuchyně tak, jak jsou prezentovány v českých zdrojích.

Obecně můžeme říct, že rozmanitost použitých surovin v těchto receptech je značná, ovšem jakmile dochází k analýze, tato rozmanitost pomůže tomu, že ve výsledném agregátu se objeví velmi málo surovin, neboť se ve stejném složení nevyskytují ve statisticky dostatečném množství receptů.

Dalším poznatkem se zdá být i skutečnost, že české recepty používají mnohem větší procento zeleninové složky. Tento fakt je doprovázen i svým protipólem, a to recepty, které jsou na ingredience velmi chudé. V průměru nám pak vychází recept s chudším složením, navzdory celkové rozmanitosti použitých surovin. O povaze surovin je třeba říct, že se zde objevuje mnohem větší procento dochucovadel a menší podíl čínských přírodních a původem typických surovin, jako je zázvor, česnek, nebo chilli. Tuto skutečnost můžeme

přisoudit tomu, že tyto suroviny nebyly příliš dostupné v časech minulých a ačkoliv jsou nyní běžně k dostání pro širokou veřejnost, je více než pravděpodobné, že i novodobé recepty stále vycházejí z receptů staršího data.

U postupů si můžeme povšimnout nápadně menšího průměrného počtu kroků a celkové stručnosti, která je nejpravděpodobnějším viníkem častého odklonu od původního receptu. Zde je názorně vyobrazen prototypický český recept na kung-pao, který má jen 10 surovin, oproti 15 čínským a 12 kroků postupu, oproti 20 v čínském prototypu. Rovněž zde vidíme názorný rozdíl v množství zastoupení surovin. Největší odlišností je tedy velká tuková a vaječná složka a mizivé zastoupení ochucovadel a nulové zastoupení zeleniny.

Český prototyp	Suroviny	Postup
1.	200 g kuřecích prsou	Maso nakrájet na kostky
2.	60 g oleje	Maso obalit (škrob, sůl, pepř)
3.	50 g arašídů	Maso marinovat
4.	24,5 g vejce	Tuk rozpálit
5.	9 g sójové omáčky	Maso smažit
6.	7,25 g škrobu	Maso vyjmout
7.	2 g chilli	Ořišky osmažit
8.	1,75 g soli	Zeleninu osmažit
9.	0,5 g cukru	Maso přidat
10.	0,5 g zázvoru	Omáčku smíchat
11.		Omáčku přidat
12.		Smažit dohromady

Tabulka 36 - Souhrnný český prototyp

Z analýzy surovin a postupů obou skupin receptů můžeme tedy vyvodit, že devíacete v české realizaci jsou způsobeny následujícími faktory:

- a) Nedostatečný popis surovin
- b) Nedostatečný popis kroků v postupu
- c) Nahrazování nebo absence originálních surovin
- d) Příliš velká rozmanitost v surovinách a neshoda mezi zdroji
- e) Absence údajů o délce tepelné úpravy pokrmu
- f) Nedostatečná příprava před tepelnou úpravou
- g) Nezdůraznění důležitosti velmi rozpálené pánve

## 8.2. Výsledky historické analýzy

Z historického hlediska jsem vymezila šest jednotlivých období:

- 1) 60. léta 20. století
- 2) 70. léta 20. století
- 3) 80. léta 20. století
- 4) 90. léta 20. století
- 5) Období 2000 – 2009
- 6) Období 2010 – současnost

Z analýzy surovin jednotlivých dekád jsem došla k odpovědi na otázku, která dekáda produkovala recepty na kung-pao příklánějící se ve většině k čínskému prototypu, či k prototypu českému. Pomocí výpočtů na základě míry podobnosti jsem přisoudila určitý počet čínských a českých bodů, které znázorňovaly tendenci jedním nebo druhým směrem. Tyto výpočty jsou vizualizovány v následující tabulce.

	podobnost s čínským prototypem	podobnost s českým prototypem
60. léta	42%	58%
70. léta	42%	58%
80. léta	7%	93%
90. léta	29%	71%
2000 - 2009	40%	60%
2010 -	33%	67%

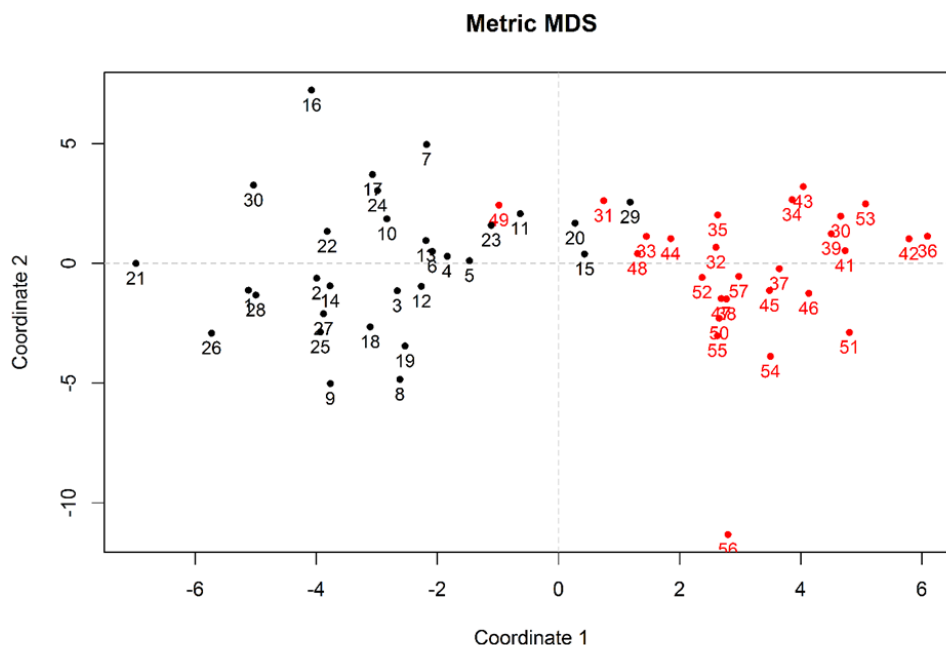
Tabulka 37 - výsledky historické analýzy

Z těchto výsledků můžeme jednoznačně říct, že v 80. letech 20. století se produkovaly nejméně čínské recepty na *kung-pao* a toto století je nejpravděpodobnějším pramenem pro pozdější devíci. Zde můžeme zaznamenat velké množství zdrojů vydaných laiky, kdy se právě tyto knížky dostaly do povědomí veřejnosti. Faktem potvrzujícím toto tvrzení je vývoj procentuální podobnosti s čínskými recepty v době po 80. letech 20. století – nejvyšší míry podobnosti s čínskými recepty dosahují jen recepty před 80. léty, kdežto veškerá další léta zaznamenávají klesající tendenci, tj. 7%, 29%, 33% a 40% míru shody s čínskými recepty, versus nejvyšší míra 42 % u receptů z 60. a 70. let.

Tento fakt přiřítám nevelké popularizaci čínských receptů v 60. a 70. století, a tudíž vydání jen omezeného množství publikací zveřejňující tyto recepty. Dalším možným faktorem pro větší míru autenticity se nabízí i normalizované politické vztahy ČLR s tehdejšími Československem.

### 8.3. Výsledky analýzy QUITA

Na základě vygenerovaných grafů, a jejich následné interpretace s přihlédnutím na obsah jednotlivých receptů a především dosažených výsledků, jsem dospěla k potvrzení mých teorií – české recepty jsou díky velké variabilitě použitých surovin a neshodě na průměru méně podobné mezi sebou. Toto lze vyvodit z umístění bodů na grafu MDS zde:



Zde je rovněž patrné, že čínské recepty vykazují tendenci držet se blíže u sebe a to díky větší míře shody v surovinách i postupech.

Dendrogram z analýzy hierarchického shlukování tuto teorii potvrzuje a po vymezení průniku grafu receptů z grafu MDS s grafem H-cluster docházím k trojici receptů (jmenovitě 15, 20 a 29), které soustavně vykazují podobnost s charakteristikou čínských receptů. Velmi zajímavým faktem je, že recepty 15 a 20 pochází z populárně naučných

knih, původně vydaných v Německu a přeložených do češtiny (konkrétně se jedná o publikace *Velká čínská kuchařka* a *Culinaria Čína*). Třetí autentický recept pochází z webové stránky prodejce koření, jehož vydání se nejpravděpodobněji datuje do současnosti.



## Resumé

The aim of my bachelor thesis was the attempt to compare Chinese cookbooks published in the Czech countries and Chinese recipes gathered from Chinese literary and web sources. My focus was on the separate eras of cookbooks publishing and on setting trends which in their respective time periods influenced those publications, paying special attention to the origin and professional background of the authors, as well as the influence by other publications. Furthermore, I aimed to study the development in cookbook writing and to clarify certain myths and half-truths surrounding the phenomenon of Chinese cuisine, exemplified in the *kung-pao* recipe. The result of my thesis was to be the Czech recipes assessment of authenticity compared with the prototypical recipe for authentic *kung-pao* dish and the definition and explanation of the myths surrounding the recipe. My work consists of two parts – the definition of Chinese cuisine as a phenomenon, its division into the great traditional cooking schools and clarification of *kung-pao*'s origin. The second part of my research deals with the extraction of *kung-pao* recipes from literary and web resources, the creation of commentary and the processing of data from separate recipes focusing on the ingredient composition as well as on individual steps for method, in Czech and Chinese sources respectively. Subsequent analysis of the gathered data, aiming to find a prototypical authentic *kung-pao* recipe to confront it with its Czech concept, is also included in the second part of my work. The second part's secondary aim is to define the causes of deviation from the norm in the Czech environment. The crucial discovery for this research was the fact that Czech recipes differ from the Chinese ones greatly, with the exception of recipes from 1960s and 1970s. The most likely source of deviation from original Chinese recipes appears to be the cookbooks published in the 1980s which set this trend for upcoming decades. The QUITA analysis supports my claim that there is a greater concordance among various Chinese recipes than among the Czech ones which show a much greater variety both in ingredients as well as in cooking method.

**KEY WORDS:** Chinese cuisine, cookbooks, kung-pao, myths and facts, cooking method, cooking, ingredients, recipe analysis

## Seznam analyzovaných kuchařek

ACHILLE, Gregor. *Muž v zástěře*. 3. vyd. Praha: Avicenum, 1988. 384 s.

Andrea Ronešová - Kuřecí kung-pao. *Home.zcu.cz*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09].  
Dostupné z: <http://home.zcu.cz/~ronesova/index.php?menuitem=kungpao>

Authentic Kung Pao Chicken. *China Sichuan Food*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13].  
Dostupné z: <http://www.chinasichuanfood.com/kung-pao-chicken/>

Authentic Kung Pao Chicken| 宫保雞丁. *Yi Reservation*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13].  
Dostupné z: <http://yireservation.com/recipes/kung-pao-chicken/>

*Cai yao peng zhi ji shu (fu dian xin zhi zuo)*. Shang hai: shang hai ke xue ji shu chu ban she, 1979. 473 s.

Čínské Kung Pao. *Chutné recepty – Vitana*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://vitana.cz/recepty/cinske-kung-pao>

Do It Right: Authentic Kung Pao Chicken. *Food Republic*. ©2016 [cit. 2016-01-16].  
Dostupné z: <http://www.foodrepublic.com/recipes/do-it-right-authentic-kung-pao-chicken/>

川味宫保鸡丁的做法 - 川菜菜谱. *美厨邦*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.meichubang.com/web/201501/58212.html>

FIALOVÁ, Juliana a kol. *Mezinárodní kuchařka*. 5. vyd. Praha: Avicenum, 1988. 288 s.

FU, Pei Mei. *Pei Mei's Chinese Cook Book Volume 1*. Hong Kong: Chinese Cooking Institute, 1969. 400 s.

宫保鸡丁菜谱. *精选食谱*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.gochengdu.cn/zh/travel/food/recipe/kung-pao-chicken-a481.html>

宫保鸡丁的做法大全\_宫保鸡丁的家常做法- 菜谱. *香哈网*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.xiangha.com/caipu/11163670.html>

宫保鸡丁的做法\_宫保鸡丁怎么做\_宫保鸡丁的家常做法\_倪永嘉. 心食谱. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.xinshipu.com/zuofa/75116>

宫保鸡丁的做法\_宫保鸡丁怎么做好吃? 美食一生. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.meishi13.com/zuofa/51153.html>

宫保鸡丁的做法\_宫保鸡丁怎么做. 如何做 贝太菜谱库. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.beitaichufang.com/recipe/667/>

宫保雞丁食譜、做法. 歐巴桑的快樂廚房多多開伙食譜分享. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.dodocook.com/recipe/34409>

宫爆鸡丁的做法正确写法是宫保鸡丁-家常菜-19 楼私房菜. 杭州 19 楼. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.19lou.com/forum-47-thread-6801332473014607-1-1.html>

宫保肉丁的做法\_宫保肉丁怎么做\_川菜菜谱. 天天美食. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.ttmeishi.com/caipu/f42ec2646e10c699.htm>

宫保肉丁. POCO 菜谱社区. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://cook.poco.cn/book/3300.html>

宫保猪肉丁. 心食谱. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.xinshipu.com/zuofa/63284>

宫爆肉丁\_宫爆肉丁的做法\_如何做宫爆肉丁怎么做好吃-川菜 菜谱. 美食城. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.tfysw.com/2009/0913/1005.html>

HEŘMANOVÁ, Zdenka. *123 čínských receptů v české kuchyni*. Martin: Osveta, 1990. ISBN 80-217-0225-7.

HEŘMANOVÁ, Zdenka. *Čínské jídlo na českém stole: O čínské kuchyni a 150 receptů, které snadno uvaříme*. 1. vyd. Praha: Svět v obrazech, 1991, 102 s. ISBN 80-85379-02-3.

KLÍMA, Michael Dobromil. *Nová čínská kuchyně*. 1. vyd. Praha: Grada, 2002, 111 s. ISBN 80-247-0176-6.

Kuře Kung Pao. *Recepty na každý den*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <https://www.receptynakazdyden.cz/recept/kure-kung-pao>

Kuře Kung-Pao. *Recepty.cz – On-line kuchařka* [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.recepty.cz/recept/kure-kung-pao-166>

Kuřecí kung-pao s rýží. *Mňamozní recepty*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://papame.blog.cz/1111/kureci-kung-pao-s-arasidy>

Kung Pao Chicken. *Appetite For China*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://appetiteforchina.com/recipes/kung-pao-chicken-lunch-champions>

Kung Pao Chicken. *Easy Delicious Recipes*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://rasamalaysia.com/kung-pao-chicken/2/>

Kung Pao Chicken Recipe (宫保鸡丁). *Smoky Wok*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.smokywok.com/2010/11/kung-pao-chicken-recipe.html>

Kung Pao Chicken. *The Woks of Life*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://thewoksoflife.com/2015/02/kung-pao-chicken/>

Kung Pao od Toma. *NejRecept.cz*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.nejrecept.cz/recept/kung-pao-od-toma-r2491>

Kung-pao recept. *Mamut na kmíně*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.mamutnakmine.cz/recepty/550/kung-pao>

Kung Pao s rýží > Hlavní jídlo. *Unilever Food Solutions Česká a Slovenská republika*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z:

<http://www.unileverfoodsolutions.cz/Recept/Hlavn%C3%AD-j%C3%ADdlo/Dr%C5%AFbe%C5%BE/Kung-Pao-s-r%C3%BD%C5%BE%C3%AD.html>

LÁNSKÁ, Dagmar. *Kuchařské speciality 1; Čínská kuchyně 1*. 1. vyd. Praha: Pressfoto, 1978.

*Nejlepší pokrmy z woku a pánve: asijská kuchyně*. Praha: Slovart, 2007, 384 s. ISBN 978-80-7209-905-4.

配合哈，必须笑一下——【家味宫保鸡】\_文怡. *新浪博客*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: [http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_54a625bf010008tv.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_54a625bf010008tv.html)

PING, Qiu. *Ying you er ying yang mei shi*. Bei jing: Zhong guo xi ju chu ban she, 2007. ISBN 9787104024835.

PŘÍHODA, Vladimír. *Čínská kuchyně po česku: 150 receptů*. Vyd. 1. Liberec: GEN, 2003, 111 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86681-13-0.

Savoring The Spice In Kung Pao Chicken. *NPR*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=90206117#89926061>

SCHLOTTER, Katrin a Elke SPIELMANN-S-ROME. *Culinaria Čína*. 1. vyd. Praha: Slovart, 2011, 484 s. ISBN 978-80-7391-451-6.

Sečuánské kuřecí Kung Pao. *Koření od Antonína*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.koreni.cz/recepty/secuanske-kureci-kung-pao>

SÍS, Vladimír a KALVODOVÁ, Dana. *Počítání nudliček v jarní polévce: 150 receptů staré čínské kuchyně*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 1966. 116 s.

Pravá Čína krok za krokem. *ProŽeny.cz*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.prozeny.cz/recepty/recepty-a-vareni/rychlovky/18223-prava-cina-krok-za-krokem>

TOMANÍK, Miroslav; Skřivan, Rudolf; il. Davidová, Olga, *Čínská kuchyně*. 2. přeprac. vyd. Merkur, 1983. 159 s.

*Velká čínská kuchařka*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2003, 192 s. ISBN 80-7237-666-7.

XUE ZUO ZHONG GUO CAI BIAN WEI HUI. *Xue zuo zhong guo cai*. Di 1 ban. Bei jing: Wai wen chu ban she, 2000. ISBN 7119024922.

*Zhong guo peng tiao ji fa ji cheng/Zhong guo peng ren xie hui, Ri ben Zhong guo liao li xie hui bian zhu*. 1. vyd.. Shang hai: Shang hai ci shu chu ban she, 2004. ISBN 7532615235. 271 s.

## Seznam zdrojů

ANDERSON, Eugene N. (1988). *The Food of China*. New Haven: Yale University Press. ISBN 0300047398.

BAKEŠOVÁ, Ivana. *Čína ve XX. století*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého, 2003. ISBN 80-244-0611-X.

CHANG, K. C. *Food in Chinese Culture*. Yale University Press. 1977. ISBN 0-300-01938-6.

DADALOVA KUCHARKA. *Měření surovin v kuchyních a převod jednotek*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://dadala.hyperlinx.cz/hypsladkuch/jak/jakr0002.html>

HEŘMANOVÁ, Zdenka. *123 čínských receptů v české kuchyni*. Martin: Osveta, 1990. ISBN 80-217-0225-7.

KLÍMA, Michael Dobromil. *Nová čínská kuchyně*. 1. vyd. Praha: Grada, 2002, 111 s. ISBN 80-247-0176-6.

KUBÁT, Miroslav, Vladimír MATLACH a Radek ČECH. *QUITA: Quantitative Index Text Analyzer*. Lüdenscheid: RAM-Verlag, 2014. Studies in quantitative linguistics. ISBN 978-3-942303-28-6.

*Moderní Čína: komplexní průvodce novým světovým ekonomickým gigantem*. Vyd. 1. Brno: Jota, 2009. Encyklopedie Britannica - průvodce. ISBN 978-80-7217-681-6.

SPENCER, Neil Hardy. *Essentials of multivariate data analysis*. Boca Raton: CRC Press, 2014. ISBN 9781466584785.

*Velká čínská kuchařka*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2003, 192 s. ISBN 80-7237-666-7.

## 9. Přílohy

### 9.1. České recepty

ACHILLE, Gregor. *Muž v zástěře*. 3. vyd. Praha: Avicenum, 1988. 384 s.

#### (1) KUNG-PAO (čínské vepřové) (2 porce)

Do sklenice namícháme polévkové koření s worcesterem a zázvorem – tím nahradíme čínské koření a to bude naše omáčka. Pak na nudličky pokrájíme zelenou papriku a dáme ji na pánvi s rozpáleným olejem. Jakmile zesklovatí, odstavíme ji a vyndáme z oleje. Maso nakrájené na nudličky poprášíme slabě solamylem. Na pánvičku do zbylého oleje přidáme další olej a prudce rozpálíme. Pak opatrně přidáme maso a na prudkém ohni necháme smažit asi 4 minuty. Poté maso odstavíme, polijeme připravenou omáčkou, přidáme nakrájenou a osmahlou papriku, nepatrný kousek cseresznye (silně pálivé papriky) vše důkladně promícháme a znovu dáme na 1-2 minuty na oheň. Pak odstavíme, nasypeme burské oříšky, zamícháme a podáváme s rýží. Pozor: nesolíme!

Na tento pokrm upotřebíme: 300 g libového vepřového masa, 6 paprik (i zmrazených), 3 polévkové lžíce vitany, 3 polévkové lžíce solamylu, 1 polévkovou lžici loupaných burských oříšků, pálivou papričku nebo plátek cseresznye, olej<sup>18</sup>

FIALOVÁ, Juliana a kol. *Mezinárodní kuchařka*. 5. vyd. Praha: Avicenum, 1988. 288 s.

#### (2) Kuře na způsob kung-pao/ kung-pao ťi-ting (2 porce)

Prsíčka ze 2 kuřat, 1 lžička škrobové moučky, 5 lžic oleje, 1 lžička mletého zázvoru, sůl, 3 lžíce sójové omáčky (lze nahradit směsí z 1 ½ lžíce Vitany a ½ lžíce worcesterské omáčky), burské oříšky

---

<sup>18</sup> str. 91



Maso zbavíme kůže, nakrájíme na jemné nudličky a poprášíme škrobovou moučkou. Rozpálíme olej a maso na něm prudce asi 4 minuty opékáme. Pak přidáme omáčkovou směs se zázvorem, mícháme a odškrabujeme ode dna. Po odstavení s ohně přidáme burské oříšky. Podáváme se suchou rýží.<sup>19</sup>

HEŘMANOVÁ, Zdenka. *123 čínských receptů v české kuchyni*. Martin: Osveta, 1990. ISBN 80-217-0225-7.

### **(3) Vepřové Kung-pao (2 osoby)**

200 g vepřového masa z kýty, 1 lžička solamylu, špetka glutasolu, špetka zázvoru a mletého pepře, 3 lžičky sójové omáčky, 1-2 sušené pfeferony, 2-3 lžice oleje, 50 g loupáných burských oříšků (nejlépe nesolených)

Maso nakrájíme na kostky velké 1 až 1,5 cm, posypeme solamylem, glutasolem, zázvorem a mletým pepřem, pokapeme polovinou sójové omáčky, promícháme a asi půl hodiny marinujeme. Sušené pfeferony polámeme na malé kousky a jádérka odstraníme (máme-li malé chilli papričky, necháme je celé). Na pánvi rozpálíme olej, vsypeme do něj polámané pfeferonky a chvíli je mícháme. Pak přidáme naložené maso a smažíme, dokud rovnoměrně nezhnědne (asi 3 až 4 minuty). Přidáme burské oříšky, vše pokapeme zbývajícím sójovou omáčkou a smažíme za stálého míchání další minutu. Máme-li po ruce jen burské oříšky solené, sůl z nich co nejvíce odstraníme a na pokapání použijeme méně sójové omáčky. Správné kung-pao má mít poměrně málo šťávy, jež má být oddělená od tuku.<sup>20</sup>

### **(4) Náročnější pekingský způsob přípravy kung-pao (2 osoby)**

200 g vepřového masa z kýty, 1 žloutek, 1 lžička solamylu, 3 lžičky sójové omáčky, 2-3 lžice oleje, 1 cibule, 1 větší stroužek česneku, 1-2 sušené pfeferony, špetka zázvoru, 1 lžice

---

<sup>19</sup> str. 108

<sup>20</sup> Str. 53

bílého vína, špetka glutasolu, půl lžičky práškového cukru, sůl, 50 g opražených burských oříšků

Maso pokrájíme na kostky velké 1 až 1,5 cm, které namočíme do směsi žloutku, solamylu a 2 lžiček sójové omáčky. Po dvaceti minutách kostky masa osmažíme ve vroucím oleji a vyjmeme. Ve zbývajícím oleji osmahneme cibuli pokrájenou na čtvercové plátky, nadrobno pokrájený česnek a polámané pfeferony zbavené jadérek. Vše posypeme zázvorem, přidáme osmažené maso, zalijeme vínem a 1 lžičkou sójové omáčky, posypeme glutasolem, cukrem, solí a solamylem a důkladně promícháme.<sup>21</sup>

#### **(5) Kuře Kung-pao podle známé pekingské restaurace Šu-siang (1 osoba)**

150 g masa z vykostěných kuřecích prsíček, půl vejce, 1 lžička solamylu, 3 lžice sójového oleje, 1 lžice pálivého oleje, 3 pálivé chilli papričky, 1 mladá cibulka, 1 lžička zázvoru, 50 g opražených burských oříšků, Nálev: 1 lžička sójové omáčky, 1 lžička octa, 15 g cukru, 1 lžička bílého vína, půl lžičky soli, půl lžičky slepičího vývaru, 1 lžička solamylu

Maso nakrájíme na kostičky o velikosti 4 mm, promícháme s půlkou vejce rozšlehaného s půlkou lžičky solamylu a na rozpáleném sójovém oleji prudce opražíme za stálého míchání (asi půl minuty), aby se kostky masa od sebe oddělily. Opražené kostky masa vyjmeme a necháme odkapat. Na větší části pálivého oleje opražíme pálivé chilli papričky zbavené jadérek a rozdrobené na kousičky velikosti rýže (asi 20 sekund), přidáme pokrájenou cibulku, zázvor a pražíme, dokud směs nezačne výrazně vonět. Pak přidáme připravené kousky masa, rychle promícháme, přisypeme burské oříšky a znovu promícháme. Vše zalijeme připraveným nálevem a ještě asi 5 až 10 sekund smažíme. Nakonec jídlo pokapeme zbylým pálivým olejem. Nálev: všechny suroviny spolu důkladně promícháme. Podáváme s rýží.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> Str. 53

<sup>22</sup> Str. 85

HEŘMANOVÁ, Zdenka. *Čínské jídlo na českém stole: O čínské kuchyni a 150 receptů, které snadno uvaříme*. 1. vyd. Praha: Svět v obrazech, 1991, 102 s. ISBN 80-85379-02-3.

#### **(6) Vepřové Kung-pao/kung-pao žou-ting (2 osoby)**

200 g vepřové kýty, 1 cibule, špetka mletého zázvoru, 1 větší stroužek česneku, 1-2 sušené chilli papričky, 50 g nesolených burských oříšků, 1 vaječný žloutek, 3 lžičky sójové omáčky, 1 lžička solamylu, 1 lžice bílého vína, špetka glutasolu, špetka soli, ½ lžičky cukru, 2-3 lžice oleje

Maso v polozmrzlém stavu nakrájíme na kostičky o velikosti 1-1,5 cm. Smícháme žloutek, solamyl a 2 lžičky sójové omáčky a do této směsi asi na 20 minut naložíme maso. Pak je osmahneme na pánvi v horkém oleji a vyjmeme. Ve zbylém oleji osmahneme cibuli nakrájenou na čtverečky velikosti kostiček masa. Asi v polovině smažení přidáme nadrobno nakrájený stroužek česneku a rozlámané chilli papričky zbavené jader. Zasypeme zázvorem, přidáme kousky masa, zalijeme vínem, zbylou sójovou omáčkou, posypeme cukrem, špetkou soli a glutasolem a dobře promícháme. Nakonec přidáme burské oříšky a 1 minutu za stálého míchání opékáme. Podáváme s rýží.<sup>23</sup>

#### **(7) Skopové Kung-pao/kung-pao jang-žou-ting (2 osoby)**

250 g skopového (nejlépe z kýty), 1 bílek, 1-2 lžice sójové mouky nebo solamylu, olej na smažení, 50 g loupaných burských oříšků, 3 lžice oleje, 1 cibule, 2-3 stroužky česneku, 1 chilli paprička, 1-2 lžice sójové omáčky, 1 lžička cukru, 1 lžička octa, špetka soli

Maso nakrájíme na menší plátky o síle 1 cm a každý naklepeme rukojetí nože, aby byl co nejtenčí. Ostrým nožem plátky nařízneme vodorovnými a svislými řezy tak, aby připomínaly síťku. Plátky masa obalíme bílkem ušlehaným se sójovou moučkou a smažíme v horkém oleji asi 2 minuty. Při smažení dbáme, aby se kousky masa nespojovaly. Na

---

<sup>23</sup> Str. 46 - 47

druhou pánev dáme tři lžíce oleje, rozpůlené burské oříšky, nadrobno nakrájenou cibuli, utřený česnek, nakrájenou chilli papričku, ocet, sójovou omáčku, cukr a nakonec vše podle chuti osolíme. Směs pomalu ohříváme, dokud nezačne cukr hnědnout. Potom přidáme usmažené plátky masa, dobře promícháme a prohřejeme.<sup>24</sup>

KLÍMA, Michael Dobromil. *Nová čínská kuchyně*. 1. vyd. Praha: Grada, 2002, 111 s. ISBN 80-247-0176-6.

### **(8) Vepřové kung-pao (2 porce)**

Libové vepřové maso b. k. krájené na kostičky třing 320 g, sůl ½ lžičky, máčený škrob 2 lžičky, rozšlehané vejce 1ks, horký tuk (sádlo) 3 lžíce, malé čili papričky 6-8 ks, opražené arašidy 60g, Zálivka: máčený škrob 1 lžička, vlažný vývar ½ šálku, zázvorové víno 2 lžíce, sójová omáčka 1 lžička, cukr ½ lžičky

Maso osolíme, obalíme v máčeném škrobu smíchaném s rozšlehaným vejcem a necháme v něm několik minut odležet. Pak je prudce osmahneme na rozpáleném sádle, přidáme čili papričky, dobře promícháme, přidáme arašidy a několikrát prohodíme. Zalijeme připravenou zálivkou, a aniž bychom snížili teplotu, vaříme, až se větší část tekutiny vyvaří. Pokrm upravíme na teplé míse a hned podáváme. Pokrm by neměl mít příliš mnoho šťávy. Jeho ostrost závisí na množství čili papriček.<sup>25</sup>

### **(9) Kuře kung-pao (2 porce)**

Vykostěné kuřecí maso krájené na kostky 2 ½ x 2 ½ cm 320 g, sůl ½ lžičky, máčený škrob 1 lžička, rozšlehané vejce 1 ks, horký tuk (sádlo) 3 lžíce, celé sušené čili papričky 4-5 ks, loupané sušené arašidy 40 g, Zálivka: žluté víno 1 lžíce, sójová omáčka 2 lžičky, wej-su ½ lžičky

---

<sup>24</sup> Str. 59

<sup>25</sup> Str. 52

Kuřecí maso osolíme, obalíme v máčeném škrobu smíchaném s rozšlehaným vejcem a necháme chvíli odležet. Pak je restujeme za stálého míchání a prohazování na malém množství tuku, až jsou všechny kousky stejnoměrně opečené. Přidáme čili papričky a arašídů a rychle prohodíme, zalijeme zálivkou ze žlutého vína, sójové omáčky a wej-su. Vše ještě rychle zamícháme, prohodíme a urovnáme na teplou mísu.

Poznámka: Kung-pao je velice jednoduché a populární čínské jídlo. Setkal jsem se s ním téměř po celé Evropě, i ve Spojených státech, v Austrálii, na Srí Lance a dokonce i v Africe. Kuřecí maso můžeme nahradit masem vepřovým.<sup>26</sup>

LÁNSKÁ, Dagmar. *Kuchařské speciality 1; Čínská kuchyně 1*. 1. vyd. Praha: Pressfoto, 1978.

#### **(10) S'čchuánské kuře Kung Pao (4 osoby)**

400 g kuřecích prsíček, 4 papriky, 2 bílky, 3 lžičky hladké mouky, sůl, 4 lžice burských oříšků, 5 lžic rostlinného oleje, Zálivka: ½ lžičky pálivé papriky, 2 lžice desertního vína, 2 lžice sójové omáčky, 1 cibule, 1 lžice moučkového cukru, sůl, 1 lžička octa, glutasol

Kuřecí maso bez kosti nakrájíme na malé kostičky o hraně asi 1 cm. Bílky rozšleháme s moukou, lehce osolíme a smícháme s pokrájeným kuřecím masem. Chvilku necháme odležet. Na pánvi rozpálíme olej a osmažíme kuřecí maso v bílkovém obalu za stálého míchání. Osmažené maso vyjmeme, dáme stranou, odlijeme nadbytečný olej, na pánvi ponecháme asi 2 lžice. Potom jej opět rozpálíme, vrátíme maso, přidáme papriky (půl zelených a půl červených) pokrájené na malé čtverečky, osmahneme, přidáme burské oříšky, znovu opečeme. V misce připravíme zálivku z pálivé papriky, vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, cukru, octa, glutasolu nebo vegety. Připravenou zálivkou přelijeme maso

---

<sup>26</sup> Str. 70

na pánvi. Smícháme, osmahneme. Pokrm nemá mít skoro žádnou šťávu. Příloha: vařená rýže<sup>27</sup>

*Nejlepší pokrmy z woku a pánve: asijská kuchyně.* Praha: Slovart, 2007, 384 s. ISBN 978-80-7209-905-4.

### **(11) Kuře kung pao (2 porce)**

Suroviny: 250-300 g kuřecího masa, ¼ lžičky soli, 1/3 bílku, 1 lžička škrobové pasty, 1 středně velká zelená paprika, 4 lžice rostlinného oleje, 1 jarní cibulka, nakrájená na kostky, několik plátků čerstvého zázvoru, 4-5 malých sušených čili papriček, namočených, zbavených semen a nakrájených nadrobno, 2 lžice žluté sójové pasty (misa), 1 lžička rýžového vína nebo suchého sherry, 125g pražených oříšků kešu, několik kapek sezamového oleje, vařená rýže jako příloha

1) Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, dáme do misky a smícháme nejprve se špetkou soli, potom s bílkem a nakonec se škrobovou pastou. 2) Zelenou papriku nakrájíme na kostky nebo trojúhelníky odpovídající kostičkám masa. 3) Ve woku rozehejeme olej, přidáme kuřecí maso a opékáme asi minutu. Vyjmeme je naběračkou s otvory a udržujeme teplé. 4) Do woku dáme jarní cibulku, zázvor, čili papričky a zelenou papriku, opékáme asi minutu, přidáme kuřecí maso, žlutou sójovou pastu (miso) a rýžové víno, promícháme a opékáme další minutu. Nakonec vmícháme oříšky kešu a sezamový olej. Pokrm podáváme horký s vařenou rýží.

Poznámka: Místo oříšků kešu zkuste použít jiné ořechy, třeba arašidy, nebo mandle. Jejich křupavá konzistence je typickým znakem sečuánské kuchyně.<sup>28</sup>

---

<sup>27</sup> Str. 19

<sup>28</sup> Str. 143

PŘÍHODA, Vladimír. *Čínská kuchyně po česku: 150 receptů*. Vyd. 1. Liberec: GEN, 2003, 111 s., [8] s. barev. obr. příl. ISBN 80-86681-13-0.

### **(12) Vepřové kung-pao (4 porce)**

800g vepřového masa z kýty (pokrájeného na kostičky velké 1 až 1,5 cm), 4 lžičky solamylu, půl lžičky mletého pepře, půl lžičky mletého zázvoru, 3 lžice sójové omáčky, 6-8 lžic oleje, 2-3 sušené feferonky, 150 g loupaných burských oříšků (nejlépe solených)

Pokrájené maso posypeme Solamylem, Glutasolem, zázvorem a pepřem. Polijeme 2 lžicemi sójové omáčky, promícháme a marinujeme asi 1 hodinu. V pánvi rozpálíme olej, vsypeme rozlámané feferonky a mícháme asi 1 minutu. Potom přidáme maso a opékáme dohněda (asi 3-4 minuty). Přisypeme oříšky a pokapeme zbylou sójovou omáčkou (1 lžice) a opékáme za stálého míchání ještě asi 1-2 minuty. Podáváme s rýží.

\*Poznámka: V postupu je uveden Glutasol, ale v seznamu surovin je vynechám a ani není specifikované jeho množství.<sup>29</sup>

### **(13) Pekingské kung-pao (5 porcí)**

1 kg vepřového masa z vykostěných kotlet (nakrájeného na kostky), 3 žloutky, 2-3 lžice Solamylu, 3 cibule (pokrájené na plátky), 4 stroužky česneku (nadrobno nakrájené), 4 lžice sójové omáčky, 4-6 lžic oleje, 1-2 sušené feferonky, půl lžičky mletého zázvoru, špetka Glutasolu, 3 lžice bílého vína, 3 lžičky moučkového cukru, půl lžičky soli, 150 g opražených burských oříšků (nesolených)

Maso namočíme do směsi ze žloutků, Solamylu a 3 lžic sójové omáčky. Po 20 minutách kostky masa opečeme na rozpáleném oleji a vyjmeme. Ve zbylém oleji osmažíme cibuli, česnek a polámané feferonky, zbavené jader. Vše posypeme zázvorem, přidáme maso, zalijeme vínem a 1 lžicí sójové omáčky. Posypeme Glutasolem, cukrem, solí, Solamylem

---

<sup>29</sup> Str. 20

a dobře promícháme. Nakonec přidáme burské oříšky a opékáme za stálého míchání asi 2-3 minuty. Podáváme s rýží nebo těstovinami.<sup>30</sup>

#### **(14) Kuře Kung-Pao (5 porci)**

1 kg kuřecích prsou (nakrájených na nudličky), 2 lžíce Solamylu, 1 lžička mletého zázvoru, 3 lžíce sójové omáčky, 5 lžic oleje, 150 g burských oříšků (předem namočených ve vodě na 30 minut)

Maso poprášíme Solamylem, rozpálíme olej a na něm opečeme. Potom přidáme sójovou omáčku se zázvorem a mícháme. Po odstavení z ohně přidáme oříšky. Podáváme se suchou rýží.<sup>31</sup>

SCHLOTTER, Katrin a Elke SPIELMANN-ROME. *Culinaria Čína*. 1. vyd. Praha: Slovart, 2011, 484 s. ISBN 978-80-7391-451-6.

#### **(15) Kuřecí maso s arašídý (4 osoby)**

Suroviny: 500g kuřecích prsou, ½ lžičky soli, ½ lžičky glutamátu, 2 bílky, špetka čerstvě mletého bílého pepře, 1 lžíce škrobu, 200g čerstvě vyloupaných arašídů, 1l rostlinného oleje, 3 malé sušené chilli papričky, 1 lžíce nadrobno nakrájené jarní cibulky, 4 tenké plátky zázvoru, 1 stroužek česneku, nakrájený na plátky, 1 lžíce rýžového vína, 1-2 lžíce čírého vývaru, ½ lžičky krupicového cukru, 1 lžíce sójové omáčky, několik kapek rýžového octa, 1 lžička škrobu rozmíchaná ve 2 lžičkách vody, 1 lžíce chilli oleje.

Postup: Kuřecí maso nakrájíme na kostky a dáme do mísy. Přidáme sůl, popřípadě glutamát, bílky, pepř a škrob a promícháme. Arašídý vložíme do vroucí vody, scedíme a

---

<sup>30</sup> Str. 34

<sup>31</sup> Str. 66



zbavíme tenké slupky. V přehřátém woku rozejdeme olej a arašidy v něm smažíme, dokud nezískají žloutkově zlatou barvu. Přeneseme je na talíř.<sup>32</sup>

Olej znovu rozejdeme a osmažíme na něm chilli papričky. Jakmile zhnědnou, olej až na 5 vylijeme. Do woku pak přidáme jarní cibulku, zázvor, česnek a krátce je opečeme. Vmícháme kuřecí maso, rýžové víno, vývar, cukr, sójovou omáčku, ocet a škrob rozmíchaný ve vodě. Wokem několikrát potřeseeme a zahříváme, dokud není kuře hotové, promícháme a ihned podáváme.

SÍS, Vladimír a KALVODOVÁ, Dana. *Počítání nudliček v jarní polévce: 150 receptů staré čínské kuchyně*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 1966. 116 s.

#### **(16) Skopové á la Kung Pao (Pro 1 osobu)**

120 g skopového, 1 bílek, špetka sušené pálivé papriky, špetka zázvoru, 1 nakrájený stroužek česneku, neplná polévková lžice nakrájené cibule, 1 polévková lžice sójové omáčky, ½ lžičky vinné trestí, 1 kávová lžička octa, ½ kávové lžičky cukru, ½ kávové lžičky soli, olej, trochu sójové mouky

Maso nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, každý plátek ještě držátkem nože rozklepte, aby byl co nejtenčí, a ostrým nožem nařízněte do mřížky. Potom plátky obalte v ušlehaném bílku se špetkou soli a sójovou moukou a dejte osmažit do horkého oleje asi na dvě minuty, kousky však tyčinkami udržujte od sebe. Do jiné pánve se dvěma polévkovými lžicemi oleje dejte postupně nakrájenou cibulku, česnek, papriku, zázvor v prášku, vinnou trest', sójovou omáčku, cukr, sůl a ocet a zahřívajte a míchejte tak dlouho, až cukr začne hnědnout. Potom přidejte maso, dobře promíchejte a podávejte na teplé míse.<sup>33</sup>

#### **(17) S'-čchuánské kuře á la Kung Pao (Pro 1 osobu)**

---

<sup>32</sup> Str. 381

<sup>33</sup> Str. 54

150g křehkého kuřecího masa, 2 polévkové lžíce vyloupaných burských oříšků, 1 kávová lžička posekané cibule, 1 bílek, 2 kávové lžičky sójové mouky, 1 kávová lžička pálivé papriky podle chuti, 1 paprikový lusk červený, 1 kávová lžička sherry, 1 kávová lžička sójové omáčky, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička octa, olej

Vykostěné kuřecí maso (nejlépe z prsíček) rozřežte na kostky a obalte v bílku rozšlehaném se sójovou moukou a solí a osmažte na sítě v horkém oleji. Papriku nakrájejte na kostičky, dejte dvě polévkové lžíce rozpáleného oleje, za chvíli přidejte burské oříšky (už předem na oleji opražené) a nakonec osmažené a okapané maso. V šálku mezitím namíchejte sójovou omáčku, ocet, sherry, nakrájenou cibulku, cukr, eventuálně pálivou papriku v prášku a sójovou mouku a zalejte tím maso na pánvici. Zamíchejte a podávejte.<sup>34</sup>

TOMANÍK, Miroslav; Skřivan, Rudolf; il. Davidová, Olga, *Čínská kuchyně*. 2. přeprac. vyd. Merkur, 1983. 159 s.

### **(18) Kuře Kung-pao (2 osoby)**

400 g kuřecího masa, 50 g loupaných pražených arašídů, 1 vejce, několik chilli papriček, lžička máčeného škrobu, 3 lžíce oleje, Záliv: 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce červeného dezertního vína, špetka cukru, soli a Glutasolu

Vykostěné kuřecí maso nakrájené na kostičky smísíme s vejce a máčeným škrobem, osolíme a dobře promícháme. Vložíme do rozpáleného oleje a prudce osmahneme do zlaté barvy. Poté přidáme oloupané arašídů, chilli papričky krájené na malé kousky a zalijeme tmavým zálivem. Krátce ještě promícháme a pokrm je připraven k podávání. Hotové kung-pao má krásnou zlatohnědou barvu s poměrně malým množstvím šťávy.<sup>35</sup>

### **(19) Vepřové maso Kung-pao (2 osoby)**

---

<sup>34</sup> Str. 100 - 101

<sup>35</sup> Str. 39

400 g vepřové kýty, 1 vejce, 1 lžička máčeného škrobu, sůl, 3 lžíce oleje, 100 g loupaných pražených arašídů, 8 chilli papriček, Záliv: 2 lžíce sójové omáčky, 1 lžíce červeného dezertního vína, půl lžičky Glutasolu, špetka cukru, půl šálku hovězího vývaru, škrob

Na kostičky nakrájené maso promícháme s vejce, máčeným škrobem a solí a necháme 15 minut odležet. Zatím si připravíme tmavý záliv, arašidy a chilli papričky. Maso vložíme do rozpáleného oleje, rychle osmahneme, přidáme pražené loupané arašidy, chilli papričky, promícháme a zalijeme tmavým zálivem. Udržujeme stále velmi prudký oheň, který nám pomáhá vytvořit zlatohnědou barvu. Správně upravené kung-pao má poměrně malý obsah šťávy, oddělující se od tuku.<sup>36</sup>

*Velká čínská kuchařka*. 1. české vyd. Praha: Svojtka & Co., 2003, 192 s. ISBN 80-7237-666-7.

## **(20) Vepřové Kung-pao (2 osoby)**

Hlavní suroviny: 300g vepřové panenky, 3 cibulky, 1 malý kousek zázvoru, 8 kuliček pepře, 40 g arašídů, 8 sušených čili papriček, 1 lžička maizenové pasty, 2 lžíce bujonu, 2 šálky oleje, Přísady: (1) 1/8 lžičky soli, 1 lžička sójové omáčky, 1 lžíce maizeny, (2) 1 ½ lžíce sójové omáčky, 1 ½ lžíce cukru, 1 lžíce octa, 1 lžíce vína

Postup: Do masa dokola uděláme zářezy, a potom nakrájíme na kostky velikosti 1,5 cm. Smícháme s přísadami (1). Bílé části cibulky nakrájíme na kousky dlouhé 2 cm. Zázvor nakrájíme na plátěčky, čili papričky rozkrájíme na kousky dlouhé 2 cm.

Na pánvi rozpálíme olej a maso na něm přismahneme. Maso vyndáme z tuku a scedíme.

---

<sup>36</sup> Str. 90

Na pánvi necháme 1 lžíci oleje. Na něm osmažíme čili dočerna. Potom přidáme cibulku, zázvor, kuličky pepře, maso, přísady (2) a vývar. Smažíme za stálého míchání, dokud se všechny suroviny nespojí. Přidáme arašídý a pokrm zahustíme maizenovou pastou.

Poznámka: Toto jídlo je z Chunanu a v Sečuanu. Anekdota praví, že jistý vysoký sečuánský úředník hostil ve svém paláci důstojníka z Chunanu. Mistr kuchař z neopatrnosti čili připálil. Pokrm hostu kupodivu velmi zachutnal a zakrátko se toto jídlo stalo známé jako vepřové Kung-pao.

Zářezy do masa musejí být husté, aby se maso rychleji usmažilo a bylo jemné.<sup>37</sup>

### **Webové zdroje:**

(21) Andrea Ronešová - Kuřecí kung-pao. [Home.zcu.cz](http://home.zcu.cz). [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://home.zcu.cz/~ronesova/index.php?menuitem=kungpao>

Postup přípravy: Nejprve si připravíme všechny potřebné suroviny (množství je pro dvě osoby): 2 kuřecí řízky (nejlépe prsní), 2 varné sáčky rýže, 1 velkou cibuli, 1/2 červené papriky, 1/2 zelené papriky, 1/2 žluté papriky, 1 malý pórek, 1 malou mrkev, 50g pražených solených arašídů, Sójovou omáčku, Koření na čínu, škrob, sůl a olej

Kromě surovin budeme potřebovat nůž, prkénko, špachtličku, pánev wok, hrnec na rýži, 2 malé talířky, skleničku a lžičku.

Jako první dáme do osolené vroucí vody vařit sáčky s rýží. Od této chvíle máme zhruba 15 minut na přípravu vlastního jídla, tak hurá do toho.

Polovinu cibule nakrájíme na menší kostky, na pánvi rozežřejeme olej a cibulku na něm zlehka osmažíme. Druhou polovinu cibule rozkrájíme na velké kostky, rozdělíme na jednotlivé slupky a dáme zatím na talířek stranou. Maso nakrájíme na větší kostky a přidáme ho smažit k cibulce.

---

<sup>37</sup> Str. 71

Přisypeme koření, přilijeme sójovou omáčkou a smažíme do změknutí. Než se maso usmaží, je potřeba připravit zeleninu.

Všechnu zeleninu nejprve dobře omyjeme. Mrkev nakrájíme na plátky, taktéž dolní část póрку a přidáme je na talířek k cibuli.

Papriky vykrojíme, očistíme od semínek a rozkrájíme na velké kostky.

Horní část póрку rozkrájíme na kolečka.

K osmaženému masu přidáme arašidy.

Dále přidáme cibuli, mrkev a pórek a lehce osmahneme. Pokud by se nám podařilo sehnat bambusové výhonky, můžeme je přidat právě teď.

Pozn.: Bambusové výhonky lze nahradit kedlubnou nakrájenou na proužky.

Přidáme papriky...

... a pórek a chvíli smažíme. Všechna zelenina se musí prohřát, ale nesmí se uvařit, zničily by se tak cenné vitamíny.

Nakonec kung-pao dochutíme sójovou omáčkou a přidáme dvě lžíce škrobu rozmíchané ve skleničce teplé vody. Důkladně promícháme, počkáme [sic] až škrob zhoustne a...

... je hotovo. Podáváme s rýží, jíme s chutí, mňam :)

(22) Čínské Kung Pao. *Chutné recepty – Vitana*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09].

Dostupné z: <http://vitana.cz/recepty/cinske-kung-pao>

Co budeme potřebovat: olej na smažení, kuřecí prsa 500 g, loupané arašidy 100 g, červená cibule 2 ks, červená paprika 2 ks, vejce 1 ks, kukuřičný škrob 3 lžíce, čínská pánev 1 balení

Příprava receptu: Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky cca 2x2 cm. Škrob rozmícháme se 2-3 lžícemi studené vody, špetkou soli a vejcem. Vypracujeme těstíčko, do kterého přidáme maso a dobře promícháme. V hluboké pánvi rozpálíme olej, přidáme kousky masa, které necháme lehce okapat od těstíčka, a za stálého míchání smažíme asi 3 minuty. Poté maso z oleje vyjmeme, přebytečný olej slijeme a do pánve přidáme arašídý, cibuli nakrájenou na osminky a papriky nakrájené na kousky cca 2x2 cm. Za stálého míchání restujeme 3-4 minuty. Přidáme obsah sáčku rozmíchaný v potřebném množství vody, krátce povaříme, přidáme maso a promícháme. Podáváme s rýží.

(23) Kuře Kung Pao. *Recepty na každý den*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <https://www.receptynakazdyden.cz/recept/kure-kung-pao>

Ingredience: 300 gramů kuřecích prsou, 2 paprika, 20 gramů salátové okurky, 20 gramů mrkve, 2 stroužky česneku, kus zázvor, 8 chilli papriček (bez semínek), 2 jarní cibulky, 20 gramů arašídů, trošku soli, 3 lžičky oleje, 2 lžičky rýžového vína, kukuřičný škrob, 1 vaječný bílek, 2 lžičky sójové omáčky, 2 lžičky ústřicové omáčky, cukr, sezamový olej, bílý pepř

Příprava: Kuřecí maso nakrajíme (sic!) na kosticky (sic!) a přidáme (sic!): 1/4 lžičky soli, 1/2 lžičky oleje, 2 lžičky rýžové vína, 2 lžičky kukuřičného (sic!) škrobu, 1 vaječný bílek. Necháme (sic!) 5 minut marinovat.

Papriku, okurku a mrkev nakrajíme (sic!) na kostičky, česnek a zázvor nakrajíme (sic!) na drobno (sic!), chilli papričky a jarní cibulku nakrajíme (sic!) na 1 cm dlouhé kostky.

Rozpálíme 3 lžičky oleje ve woku (sic!), pak na mírném (sic!) ohni osmažíme kuřecí kousky a vyndáme je, když jsou hotové asi z 80%. Potom na mírném ohni osmažíme česnek se zázvorem a poté přidáme papriku, okurku a mrkev. Osmažíme [sic] dokud není zelenina hotová asi z 50%, pak přilejeme trochu vody, přidáme sójovou omáčku, ústřicovou omáčku, 1 lžičku soli, špetku cukru. Nyni (sic!) přidáme opečené kuře k zelenině, přilijeme trochu sezamového oleje a 1/2 lžičky (sic!) bílého pepře. Přidáme trochu vody s kukuřičným

škrobem, promícháme (sic!) dokud omačka (sic!) nezhoustne, přidáme pokrájenou jarní cibulku a arašidy.

Podáváme s rýží.

(24) Kuře Kung-Pao. *Recepty.cz – On-line kuchařka* [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.recepty.cz/recept/kure-kung-pao-166>

Suroviny: Kuřecí maso prsa 400 g, bílek 2 ks, hladká mouka 3 lžíce, sůl 1 špetka, rostlinný olej 5 lžic, červená paprika 1 ks, zelená paprika 1 ks, arašidy 4 lžíce, chilli 1 lžíce, bílé víno 2 lžíce, sójová omáčka 2 lžíce, cibule 1 ks, cukr 1 lžíce, ocet 1 lžíce, vegeta 1 špetka

Postup: Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi o hraně jednoho centimetru. Dva bílky ušleháme s hladkou moukou, slabě osolíme a smícháme s masem. Necháme odležet. Na pánvi rozpálíme asi pět lžic oleje a za stálého míchání a oddělování masa je osmažíme. Osmažené maso vyjmeme a dáme stranou. Odlijeme nadbytečný olej až na asi dvě lžíce.

Pak olej znovu rozehtřejeme, vrátíme maso, přidáme na kostičky nakrájenou červenou a zelenou papriku a čtyři lžíce arašidů, opečeme. Zvlášť si připravíme zálivku z jedné lžičky chilli, dvou lžic vína, sójové omáčky, jemně usekané cibule, lžičky cukru, lžičky octa a špetky vegety. Maso na pánvi přelijeme, zamícháme a osmahneme. Podáváme s dušenou rýží a zeleninovým salátem.

(25) Kuřecí kung-pao s rýží. *Mňamózní recepty*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://papame.blog.cz/1111/kureci-kung-pao-s-arasidy>

Potřebujeme (cca 4 porce): 600 g kuřecího masa, 1 PL koření čína, 2 vejce, 1 PL škrobové moučky, 2 PL sladkého kečupu, 1 PL sójové omáčky, 4 PL oleje, 100 g loupaných arašidů, pórek, rýže jako příloha

Postup: Maso nakrájíme na nudličky, přidáme koření, vejce, škrobovou moučku, kečup a sójovou omáčku. Zakapeme 2 PL oleje, dobře promícháme a necháme v ledničce 2 hodiny uležet. Nasucho opražíme arašídý na pánvičce a pak dáme bokem. Na pánev dáme 2 PL oleje a rozpálíme. Zprudka na pánvi osmahneme pórek a naložené maso. Na závěr přimícháme arašídý.

(26) Kung Pao od Toma. *NejRecept.cz*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.nejrecept.cz/recept/kung-pao-od-toma-r2491>

Ingredience: 2 ks kuřecí prsa, 1 ks větší cibule, 2 ks vejce, 1 lžice solamyl, kari, podravka, sůl, pepř, sójová omáčka

Příloha: 2 sáčky rýže

Postup přípravy: Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky, cibuli nadrobno. Maso s cibulí smícháme a přidáme vejce. Opět zamícháme a přidáme koření, solamyl a sójovku.

Vše dobře promícháme a necháme do druhého dne v lednici uležet.

Druhý den si uvaříme rýži. Mezitím osmažíme na pánvi s trochou oleje kořeněnou směs. Přidáme uvařenou rýži a necháme ještě osmažit.

(27) Kung-pao recept. *Mamut na kmíně*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.mamutnakmine.cz/recepty/550/kung-pao>

Kuřecí maso 500 gramů, čínská sójová omáčka 1 dl, solamyl 2 lžice, Glutasol 1/2 lžičky, arašídý 1 hrst, olej, pepř 1/2 lžičky, zázvor 1/2 lžičky, červená chilli paprička 1 kus, sůl

Postup: Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, promícháme se sójovou omáčkou, pepřem, zázvorem, solamylem, glutasolem, solí a necháme 2 hodiny odležet. Na pánvi rozpálíme olej, přidáme chilli, oloupané arašídý a maso. Smažíme do měkka.



(28) Kung Pao s rýží > Hlavní jídlo. *Unilever Food Solutions Česká a Slovenská republika*. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.unileverfoodsolutions.cz/Recept/Hlavn%C3%AD-j%C3%ADlo/Dr%C5%AFbe%C5%BE/Kung-Pao-s-r%C3%BD%C5%BE%C3%AD.html>

Ingredience (10 porcí): 140 g Knorr Základ na Kung Pao 3 x 1,5 kg, 600 g Knorr Rýže dlouhozrná - parboiled 1 x 5 kg, 1000 g Kuřecí prsa, 250 g Paprika zelená, 250 g Mrkev, čerstvá, 250 g Bambusové výhonky, syrové, 100 g Ořechy kešu, 150 ml Olej, 10 g Sůl

Příprava: Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky. Zprudka ve woku opečeme na oleji a přidáme na jemné plátky krájenou zeleninu. Zalijeme KNORR Základem pro Kung Pao rozmíchaným ve vodě, přivedeme k varu a společně krátce podusíme. Podáváme s vařenou KNORR Rýží.

(29) Sečuánské kuřecí Kung Pao. *Koření od Antonína*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09]. Dostupné z: <http://www.koreni.cz/recepty/secuanske-kureci-kung-pao>

Použité suroviny na 4 porce:

(všechny ingredience lze snadno sehnat ve specializovaných prodejnách nebo ve velkých supermarketech – odd. exotické stravy)

500 g kuřecích prsou, 10 kuliček sečuánského pepře od Antonína, 2 lžice sladkého čínského rýžového vína (Shaoxing), 2 lžice škrobové moučky, 1 lžice směsi koření „Čína“ od Antonína, 1 -2 chilli papričky (podle chuti), 1 šálek loupaných přírodních neslaných arašídů, 1 lžice sezam. oleje (nebo 2 lžice sezamových semínek od Antonína), 7 lžic světlé sojové omáčky, 3 lžice tmavé sojové omáčky, 3 ks jarní cibulky, 5 plátků čerstvého zázvoru, 5 stroužků česneku, 3 lžice kuřecího vývaru, 1 dcl oleje na smažení, 1 červená paprika (kapie), 1 lžička cukru, sůl dle potřeby

1. Kuřecí prsa nakrájíme na kostky 1,5 cm silné.

2. V 1 litrové míse si připravíme marinádu na maso smícháním půl lžice tmavé sójové omáčky, 1 lžice světlé sójové omáčky, 2 lžic rýžového vína, 1 lžice škrobu rozpuštěného ve 3 lžících vody a špetky soli. Do připravené marinády vložíme kuřecí kostky a necháme v chladu alespoň 30 minut marinovat.
3. Vyloupeme a na pánvi opražíme na lžici oleje arašídý – nesmí se spálit.
4. Nasekáme nahrubo stroužky česneku, papriku a jarní cibulku (v nouzi postačí i klasická cibule) nakrájíme na 1 cm dlouhé kousky a zázvor na delší nudličky. Vše musí být čerstvé, nikoliv mražené, protože by zelenina neměla být měkká, ale měla by lehce chroupat.
5. Připravíme si zálivku na maso z 5 lžic světlé sojové (sic!) omáčky, 2 lžic tmavé sojové (sic!) omáčky, půl lžice rýžového octa, 1 lžice sezam. oleje (lze nahradit 2 lžicemi sezamu utřeného v hmoždíři na pastu), 1 lžice škrobu, 2 lžic vody a 1 lžičku cukru.
6. Ve wok pánvi rozpálíme 1 dcl oleje, až se u vařečky ponořené do oleje začnou tvořit drobné bublinky, přidáme okapané (v cedníku) namarinované maso a 3 min. smažíme, aby kostky kuřete dostaly nazlátlou barvu. Poté maso dáme zpět do marinovací mísy.
7. Do rozpáleného zbylého oleje ve woku vhodíme 1 lžici směsi „Čína“, 10 kousků sečuánského pepře (kdo rád hodně ostré tak přihodí ještě 1, 2 nebo více sušených chilli papriček) a vše cca 1 min. smažíme, aby se koření rozvonělo.
8. Přisypeme cibuli, česnek, zázvor a 1 min. zprudka restujeme.
9. Přidáme papriku a dříve před smažením kuřecí kostky, přilijeme zálivku a za stálého míchání ještě 2 minuty zprudka smažíme.
10. Na závěr (aby nezměkly) přihodíme do Kung pao upražené arašídý, promícháme a ihned s rýží podáváme

- (30) Prává Čína krok za krokem. *ProŽeny.cz*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-09].  
Dostupné z: <http://www.prozeny.cz/recepty/recepty-a-vareni/rychlovky/18223-prava-cina-krok-za-krokem>

Připravte si pro dvě osoby (suroviny rovnou nakrájejte, je to potom opravdu fofr): kuřecí maso (200 g), 1 lžičku bílého pepře, 3 lžičky švestkového vína, 5 lžiček maggi, 3 lžičky sójové omáčky, čtvrt červené papriky, čtvrt zelené papriky, 1 stroužek česneku na kolečka, nakládané bambusové výhonky na proužky (množství, které udržíte mezi třemi prsty), kousky póruku, cibule, čerstvého zázvoru, 2 lžičky chilli omáčky, 2 lžičky soli, 4 lžičky cukru, 2 lžičky sušeného kuřecího vývaru, 2 lžičky ústřicové omáčky, 3 lžičky čínského zahušťovadla (např. Fixamyl, lze případně i Solamyl), 2 lžičky chilli oleje s drcenými chilli papričkami, 5 lžiček arašídů.

Nejprve nakrájejte kuřecí maso na větší kostky. V misce na něj nasypete bílý pepř, lžičku švestkového vína, lžičku maggi a lžičku sójové omáčky. Vše důkladně promíchejte rukou. Rozpalte si pánev wok, co nejvíce to jde, nalijte do ní větší množství oleje, nechte ho rozpálit a kuřecí maso v něm 2 minuty osmažte. Ne více, protože by nemělo vyschnout. Maso vyndejte a v cedníku z něj nechte okapat olej (olej z pánve vylijte). Wok si očistěte, pokapejte olejem a opět rozpalte. Na pánvi osmažte papriku nakrájenou na proužky spolu s česnekem a bambusovými výhonky (nakládané, nakrájené na proužky). Lehce orestujte, přidejte pórek, trochu čerstvého zázvoru a cibule (od všeho v takovém množství, které udržíte mezi třemi prsty). Pak přichází na řadu chilli omáčka, sůl, cukr, sušený kuřecí vývar, ústřicová omáčka, 4 lžičky maggi, 2 lžičky sójové omáčky, 2 lžičky švestkového vína. Do směsi potom už jen vraťte osmažené kuřecí maso, do pánve nalijte vodu, přisypte zahušťovadlo a chilli olej. Pánev odstavte z ohně a servírujte. Kung pao se podává s jasmínovou rýží, posypané arašídů.

## 9.2. Čínské recepty

- (31) XUE ZUO ZHONG GUO CAI BIAN WEI HUI. *Xue zuo zhong guo cai*. Di 1 ban. Bei jing: Wai wen chu ban she, 2000. ISBN 7119024922.

### Restované Kuře s Chilli Omáčkou a Arašídý (宫保鸡丁)

Suroviny: 250 g kuřecích prsou, 150 g arašídů. 500 g oleje (pouze 75 g ke konzumaci), 1 bílek, 12 g kukuřičného škrobu, 2 g soli, 1 g glutamátu sodného, 10 g sójové omáčky, 10 g cukru, 2 sušené chilli papričky, 2 gramy jemně nakrájených jarních cibulek, 2 g nakrájeného zázvoru, 50 g vody, 5 g vína na vaření, 5 g sezamového oleje

Postup: 1. Naklepejte kuřecí prso stranou nože pro zjemnění textury masa. Do masa udělejte zářezy a poté kuřecí prso nakrájejte na kostky 1,5cm široké po všech stranách. Dejte do mísy. Přidejte bílek, 2 g soli a 10 g kukuřičného škrobu a dobře zamíchejte. Smíchejte zbytek škrobu s vodou pro pozdější použití. Orestujte arašídý. Nakrájejte chilli papričky na tenké hranolky. 2. Nahřejte olej ve woku na 70-100°C a kuřecí kostky restujte 1-2 minuty. Kostky vyjměte a sced'te přebytečný olej přes sítko. 3. Do woku nalejte 25 g oleje a orestujte jarní cibulky, zázvor a chilli papričky, dokud nevyпустí silné aroma. Přidejte vodu, víno, sójovou omáčku, cukr a glutamát a přiveďte k varu. Zahustěte omáčku směsí škrobu a vody. Přidejte kuře a arašídý a několikrát promíchejte. Pokapejte sezamovým olejem a pokrm je připraven k podávání.

### Stir-fried Chicken with Chili Sauce and Peanuts (宫保鸡丁)

Ingredients: 250 grams (0.55 lb) chicken breast, 150 grams (0.33 lb) peanuts, 500 grams (1 cup) oil (only 75 g or 5 tbsp to be consumed), 1 egg white, 12 g (1 2/3 tbsp) dry cornstarch, 2 grams (1/3 tsp) salt, 1 gram (1/4 tsp) MSG, 10 grams (1 1/2 tsp) soy sauce, 10 grams (2 tsp) sugar, 2 dried red chilis, 2 grams (1/15 oz) finely cut scallions, 2 grams (1/15 oz) chopped ginger, 50 grams (3 tbsp) water, 5 grams (1 tsp) cooking wine, 5 grams (1 tsp) sesame oil

Directions: 1. Beat the chicken breast with the side of a kitchen knife to soften the texture of the meat. Cut lightly to make cross-cuts on the meat. Then cut the chicken breast into cubes 1,5 cm (0,6 inch) wide each side. Place in a bowl. Add the egg white, 2 g (1/3 tsp) of salt and 10 g (1 tbsp) of dry cornstarch and mix well. Mix the rest of the dry cornstarch with water for later use. Fry the peanuts. Cut the red chilis into fine chips. 2. Heat the oil in a wok to 70-100°C (160-210°F) and slippery-fry the chicken cubes for 1-2 minutes. Take out and drain off the oil in a strainer. 3. Put 25 g (1 2/3 tbsp) of oil in the wok and stir-fry the scallions, ginger and red chilis until they produce a strong aroma. Put in the water, cooking wine, soy sauce, sugar and MSG, and bring to boil. Thicken the sauce with the mixture of cornstarch and water. Put in the chicken and peanuts and turn several times. Sprinkle on sesame oil and dish is ready to serve.<sup>38</sup>

- (32) Kung Pao Chicken Recipe (宫保鸡丁). *Smoky Wok*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.smokywok.com/2010/11/kung-pao-chicken-recipe.html>

Suroviny: (pro 4-6 osob)

15 opláchnutých sušených chilli papriček (použijte méně, pokud chcete méně pálivý pokrm), 6 kuřecích stehen nebo prsou podle libosti (cca 1 kg), nakrájené na kostky (kolem 1 cm), \*při použití kuřecích prsou uzpůsobte množství oleje a dobu vaření, 3 nadrcené stroužky česneku, okolo 1 ½ PL posekaného zázvoru (nejlépe ho nasekejte sami), 3 nakrájené jarní cibulky – na vaření použijte bílé části a zelené si ponechejte na ozdobu, půl šálku nepražených kešu oříšků (má preference, ale původní recept si žádá arašídý),

Marináda: 1 ½ PL vína *Šao-sing* (čínské rýžové víno), 1 PL (18 g) světlé sójové omáčky, ¾ ČL soli, 1 ČL kukuřičného škrobu,

---

<sup>38</sup> Str. 12

Omáčka: 1ČL (5 g) světlé sójové omáčky, 1ČL tmavé sójové omáčky, 1 ½ PL cukru, 1 ČL kukuřičného škrobu, 2ČL černého octu, 1 ½ PL vody, kapka sezamového oleje

Postup: Nejdříve smíchejte suroviny na marinádu a naložte kuře. Odložte bokem. Poté ve woku ohřejte asi 1 PL oleje na vaření. Až bude pánev rozpálená, ztlumte plamen, opatrně přidejte kešu a rychle orestujte. Jakmile uvidíte, že kešu hnědne, vyjměte je z pánve a nechte okapat. Jednodušší alternativa by byla opéct kešu v troubě, anebo koupit už opražené kešu ořechy. Pokud používáte opražené kešu, tento krok přeskočte.

Nyní v oddělené misce smíchejte suroviny na omáčku. Jako obvykle nejprve ochutnejte a podle vaší chutě přidejte více cukru či sójové omáčky. Použil jsem jen kapku sezamového oleje, jelikož jsem nechtěl, aby jeho chuť přehlušila omáčku. Klidně však přidejte oleje víc.

Ve woku opět ohřejte asi 2 PL oleje. Až bude rozpálen, ztlumte na střední plamen a přidejte sušené chilli papričky a restujte, dokud nezačnou vonět. Ostrost by měla být cítit i ve vzduchu! Poté přidejte nasekaný zázvor, česnek a bílé části cibulek. Plamen ztlumte na středně-nízký a restujte, dokud nebudou vonět.

Do woku přidejte naložené kuřecí kostky, přidejte plamen na středně-vyšší a restujte kuře rychle tak, aby se obalilo ve voňavém oleji. Pokračujte v tom asi 3-5 minut. Přidejte předem opražené kešu. Nastavte plamen na nejvyšší stupeň a restujte tak, aby se směs dobře promísila. Nakonec přilejte omáčku a společně restujte, aby se kuřecí kostky obalily v tekutině. Podávejte teplé.

**Ingredients:** (Serves 4-6)

15 dried red chilli peppers (use less if you want the dish less spicy) – rinsed, 6 chicken thighs or breasts depending on your preference, cubed (about half an inch in length and width) \*if using chicken breasts, please adjust oil and times accordingly, 3 cloves garlic, minced, About 1 1/2 tbsps worth of minced ginger (preferable to do the mincing yourself)

3 green onions, sliced - use the white parts for cooking and save the green portions for garnish

1/2 cup of unroasted cashew nuts (this is what I prefer but the original recipe calls for peanuts)

For the marinade:

1 1/2 tbsps of Shaoxing Wine (Chinese Rice Wine), 1 tbsp light soy sauce, 3/4 tsp salt, 1 tsp cornstarch

For the sauce:

1 tsp light soy sauce, 1 tsp dark soy sauce, 1 1/2 tbsps sugar, 1 tsp corn starch, 2 tsps black vinegar, 1 1/2 tbsps water, tiny dash of sesame oil

Method:

Firstly, mix together the ingredients for the marinade above and marinate the chicken. Set aside.

Next, heat about 1 tbsp of cooking oil in a wok. Once hot, turn the heat to low and gently place the cashew nuts into the wok, stir-frying around briskly. Once you see the cashew nuts began to brown, remove from oil and drain. An easier alternative would probably be to roast the cashews in an oven or just buy roasted cashew nuts. If you're using roasted cashew nuts, skip this step.

Now, mix the ingredients for the sauce together in a separate bowl. As usual, do a taste test, add more sugar or soy sauce depending on your preferences. I only used a tiny dash of sesame oil as I did not want my sauce to be overpowered by sesame oil. Feel free to add more if that's what you like.

Heat about 2 tbsps of cooking oil in your wok again. Once hot, turn heat to medium and add the dried chilli peppers and fry until aromatic. You should be able to smell the spiciness in the air! Next, add in the minced ginger, garlic and the white portions of the green onions. Turn heat to medium-low and saute until fragrant as well.

Add the marinated chicken cubes into the wok and turn heat to medium-high, stir-frying briskly to coat the chicken cubes in the aromatic oil. Do this for about 3-5 minutes. Add in the previously fried cashews. Turn heat to high. Stir to mix well. Finally, add in the prepared sauce and stir-fry to coat the chicken cubes well. Serve hot.

(33) Kung Pao Chicken. *Appetite For China*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13].

Dostupné z: <http://appetiteforchina.com/recipes/kung-pao-chicken-lunch-champions>

### **Kuře Kung Pao (4 porce)**

Suroviny: 0.5 kg vykostěných kuřecích prsou nebo stehen nakrájených na 2,5cm kostek, 2 PL arašídového nebo rostlinného oleje, 8-10 sušených chilli papriček, 5 jarních cibulek (bílé i zelené část oddělené a na tenko nakrájené), 2 stroužky nasekaného česneku, 1 ČL nasekaného nebo nastrohaného zázvoru, ¼ šálku nesolených, na sucho pražených arašídů

Marináda: 1 PL sójové omáčky, 2 ČL čínského rýžového vína nebo suchého shery, 1 ½ČL kukuřičného škrobu

Omáčka: 1 PL čínského černého octa (lze nahradit kvalitním octem balsamico), 1ČL sójové omáčky, 1ČL omáčky hoisin, 1ČL sezamového oleje, 2ČL cukru, 1ČL kukuřičného škrobu, 1ČL mletého sečuánského pepře

Postup:

Naložte maso: ve střední míse smíchejte sójovou omáčku, rýžové víno a škrob, dokud se škrob nerozpustí. Přidejte kuře a prohod'te, aby se kuře obalilo. Nechte odstát 10 minut.

Nachystejte omáčku: V jiné míse smíchejte ocet, sójovou omáčku, omáčku hoisin, sezamový olej, cukr, škrob a sečuánský pepř. Míchejte, dokud se se cukr a škrob nerozpustí a poté odložte stranou.



Je možné, že bude třeba zapnout větrání u sporáku, protože při restování chilli papriček na silném plamenu se může vytvořit trochu dýmu. Rozpalte wok nebo velkou pánev na silném plamenu, dokud se vám neodpaří kapka vody, kterou dáte do kontaktu s pánví. Přilejte arašídový olej a pánví zakružte, aby se celá pokryla olejem. Přidejte chilli a restujte asi 30 sekund, dokud nezačnou papričky černat a olej nezačne vonět. Přidejte kuře a restujte, až nebude růžové, okolo 2-3 minut.

Přidejte bílé části cibulky, zázvor, česnek a restujte 30 sekund. Nalejte omáčku a promíchejte, aby se jí obalily ostatní suroviny. Vmíchejte arašídový olej a vařte další minuty či dvě. Přendejte na servírovací talíř, posypte pokrm zelenými částmi cibulky a podávejte.

## **Kung Pao Chicken**

Serves 4

### Ingredients

1 pound skinless, boneless chicken breast or thighs, cut into 1-inch cubes, 2 tablespoons peanut or vegetable oil, 8 to 10 dried red chilis, 5 scallions, white and green parts separated and thinly sliced, 2 cloves garlic, minced, 1 teaspoon minced or grated ginger, ¼ cup unsalted dry-roasted peanuts

### Marinade:

1 tablespoon soy sauce, 2 teaspoons Chinese rice wine or dry sherry, 1 ½ teaspoons cornstarch

### Sauce:

1 tablespoon Chinese black vinegar, or substitute good-quality balsamic vinegar, 1 teaspoon soy sauce, 1 teaspoon hoisin sauce, 1 teaspoon sesame oil, 2 teaspoons sugar, 1 teaspoon cornstarch, 1 teaspoon ground Sichuan pepper

### Instructions

Marinate the chicken: In a medium bowl, stir together the soy sauce, rice wine, and cornstarch until the cornstarch is dissolved. Add the chicken and toss to coat. Let stand for 10 minutes.

Prepare the sauce: In another bowl, combine the vinegar, soy sauce, hoisin sauce, sesame oil, sugar, cornstarch, and Sichuan pepper. Stir until the sugar and cornstarch is dissolved and set aside.

You may need to turn on your stove's exhaust fan, because stir-frying dried chilis on high heat can get a little smoky. Heat a wok or large skillet over high heat until a bead of water sizzles and evaporates on contact. Add the peanut oil and swirl to coat the base. Add the chilis and stir-fry for about 30 seconds, until the chilis have just begun to blacken and the oil is slightly fragrant. Add the chicken and stir-fry until no longer pink, about 2 to 3 minutes.

Add the scallion whites, garlic, and ginger, and stir-fry for 30 seconds. Pour in the sauce and mix to coat the other ingredients. Stir in the peanuts and cook for another 1 to 2 minutes. Transfer to a serving plate, sprinkle the scallion greens on top, and serve.

- (34) Authentic Kung Pao Chicken. *China Sichuan Food*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.chinasichuanfood.com/kung-pao-chicken/>

### **Kuře Kung Pao (2 porce)**

Suroviny: 2 vykostěná kuřecí prsa (nebo 4 kuřecí stehna) nakrájená na malé kostky, ½ šálku arašídů bez slupky (můžete použít pražené arašidy a přeskočit krok 3 a 4), 5cm kus jarní cibulky nakrájený na malé kousky (jen bílou část), 6-20 sušených chilli papriček (pozměňte množství podle toho, jak pálivý pokrm chcete), 3 PL oleje na vaření, 2 PL vody, ½ ČL cukru (nepovinné)

Marináda: 1ČL soli, 2ČL kukuřičného škrobu, 1 PL vína na vaření

Omáčka: ½ PL tmavé sójové omáčky, 1 PL světlé sójové omáčky, 1ČL soli, nastrohaný 2,5cm kus zázvoru, 1 PL pokrájené jarní cibulky, 2 stroužky česneku najemno nakrájené, 1 PL kukuřičného škrobu, 1 PL octu, 2 PL vody, ½ ČL cukru (nepovinné)

Postup: Naklepejte maso tupou stranou nože a potom kuře nakrájejte na kostky obdobné velikosti. Dejte do velké mísy a přidejte tekutiny na marinádu, zamíchejte a nechejte odležet asi 15 minut.

Připravte si malou mísu a do ní přidejte všechny ingredience na omáčku.

Ve woku rozpalte asi 2 PL oleje na vaření a přidejte oloupané arašídny, ještě když je olej stále studený. Prohazujte, dokud olej nezačne vřít a prskat. Vyjměte arašídny a olej sceďte.

Olej z arašídů vraťte zpět do pánve, rozpalte ho, dokud na hladině nevidíte vlnky. Přidejte kuře a restujte, dokud kuřecí prsa nezblednou (poté už nerestujte, aby maso zůstalo měkké). Kuřecí kostky vyjměte.

Pomalou orestujte cibulky, zázvor, česnek a sečuánský pepř, dokud nezačnou vonět. Přidejte orestované kuře, zvyšte plamen a přimíchejte omáčku. Až bude omáčka skoro hustá, přidejte pražené arašídny, dobře promíchejte, posypte nakrájenými zelenými částmi jarní cibulky a podávejte horké s dušenou rýží.

Poznámky: Pokud používáte mletý sečuánský pepř, přidejte ho spolu s praženými arašídny.

### **Kung Pao Chicken**

Ingredients: 2 boneless chicken breasts (or 4 chicken thighs), cut into small cubes, 1/2 cup of skinless peanuts (you may use roasted peanuts and skip step 3 and step 4), 5 cm section scallion (only white part), cut into small section. 6~20 dried chili peppers (change the amount according how hot you wish it to be), 3 tablespoons cooking oil, 1 teaspoon whole Sichuan peppercorn or Sichuan peppercorn powder

Marinade: 1 teaspoon salt, 2 teaspoon cornstarch, 1 tablespoon cooking wine

Stir fry Sauce: 1/2 tablespoon dark soy sauce, 1 tablespoon light soy sauce, 1 teaspoon salt, 1 inch ginger grated, 1 tablespoon chopped green onion, 2 garlic cloves, finely chopped, 1 tablespoon cornstarch, 1 tablespoon vinegar, 2 tablespoons water, 1/2 teaspoon sugar(optional)

### **Instructions**

Pat the chicken meat with the back of your knife and then cut the chicken into cubes with similar size. Put in a large bowl; add all the marinating sauce; mix well and marinate for around 15 minutes.

Prepare a small bowl; add all the seasonings for the sauce together.

Heat up around 2 tablespoons of cooking oil in wok and add skinless peanuts in when the oil is still cold. Toss continuously until the oil becomes boiling and there is pa-pa sound. Remove the peanuts out and filter the oil.

Return the oil for frying peanuts back to the wok, heat up the oil until you can see waves on the surface. Slide the chicken in. Pan-fry until the color of chicken dices becomes white (no more stir frying in order to keep the tender taste). Transfer the chicken cubes out.

Fry shallot, pepper flakes and Sichuan peppercorn with slow fire until aroma. Return the fried chicken. Turn up the fire and swirl the sauce.

When the sauce is almost thickened, add deep-fried peanuts. Mix well, garnish chopped green onions and serve hot with steamed rice.

### **Notes**

If you are using Sichuan peppercorn powder, add it along with the deep-fried peanuts.

(35) Authentic Kung Pao Chicken| 宮保雞丁. *Yi Reservation*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://yireservation.com/recipes/kung-pao-chicken/>

### **Autentické kuře Kung Pao (4 porce)**

Suroviny: 0,5 kg vykostěných kuřecích řízků, ½ PL kukuřičného škrobu rozpuštěného v 1 PL vody, ½ šálku oloupaných arašídů, 1 paprika nakrájená na 2,5cm kostky (nepovinné), 2 PL nasekaného zázvoru, 2 nakrájené jarní cibulky (jen bílá část), 5-8 sušených chilli papriček nakrájených na 2,5cm plátky, 1 PL tmavé sójové omáčky, 2PL cukru, 1,5 PL černého octa, 1 PL pálivého chilli oleje

Marináda: 1 ČL soli, ½ PL kukuřičného škrobu, 1 PL vína na vaření, ½ ČL mletého bílého pepře

Postup:

Smíchejte kuřecí kostky s marinádou. Zamíchejte a nechte odležet aspoň 20 minut.

Naplňte středně velkou pánev 2-3 šálky oleje na vaření, přidejte arašídů a smažte asi 6 minut na mírném ohni, nebo dokud nebudou arašídů křupavé. Vyjměte je a nechte okapat.

Do stejné pánve přidejte marinované kuřecí kostky a promíchejte je v pánvi na středním plamenu, okolo dvou minut. Jakmile maso ztuhne, okamžitě ho vyjměte. Nebo taky kuře můžete předsmažit v 3 PL oleje, dokud kuřecí kostky nezblednou.

Rozpalte 2 PL oleje ve woku nebo pánvi. Přidejte sušené chilli papričky a restujte, dokud neztmavnou. Přidejte nakrájený zázvor a bílé části jarní cibulky. Restujte asi 30 sekund.

Přidejte žár, přidejte papriku a restujte asi minutu (paprika není nutná).

Přidejte kuřecí kostky a pokračujte v restování na vysokém žáru asi minutu. Pak přidejte sójovou omáčku, ocet, cukr a škrob, prohodte, aby se vše smísilo.

Přidejte křupavé arašídů a chilli olej. Přendejte pokrm na servírovací talíř a podávejte s (smaženou) rýží.

### **Authentic Kung Pao Chicken (4 portions)**

Ingredients: 1 pound boneless chicken cutlet, 1/2 tbsp cornstarch dissolved in 1 tbsp water, 1/2 cup dry skinless peanuts, 1 bell pepper, cored and cut into 1-inch squares (optional), 2 tbsp ginger, minced, 2 scallion white part only, chopped, 5 - 8 whole dry chilies peppers, cut to 1 inch long, 1 tbsp dark soy sauce, 2 tbsp regular soy sauce, 1 tbsp sugar, 1.5 tbsp black vinegar, 1 tbsp hot chili oil

For Chicken Marinade: 1 tsp salt, 1/2 tbsp cornstarch, 1 tbsp cooking wine, 1/2 tsp ground white pepper

### **Instructions**

Combine the chicken cubes with chicken marinade ingredients. Mix well and let marinate sit for at least 20 minutes

Fill a medium pot with 2 to 3 cups of cooking oil. Add dry peanuts to the oil and fry for about 6 minutes over low heat or until crispy. Remove and drain.

In the same pot, add marinated chicken cubes and let them run through the oil over medium heat. About 2 minutes. Remove immediately when the meat turns firm. Alternatively, you can just pre-fry the chicken in 3 tbsp of oil until the chicken cubes turn white.

Heat up 2 tbsp of oil in a frying pan or wok. Add the dry chilies and roast until they are about to turn dark.

Add minced ginger and chopped scallion white parts. Stir fry for about 30 sec.

Turn up the heat to high, add the bell pepper and stir fry for about 1 minute (bell pepper is optional)

Add chicken cubes. Continue to stir fry over high heat for another minute

Add soy sauce, vinegar, sugar, and corn starch. Toss and stir to mix

Toss in the crispy peanuts and the hot chili oil. Transfer to a serving plate and serve with a side of (fried) rice.

- (36) 宫保鸡丁的做法\_宫保鸡丁怎么做. 如何做 贝太菜谱库. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.beitaichufang.com/recipe/667/>

### **Kuře Kung Pao (2 porce)**

(1) 300 g kuřecích prsou, 1 jarní cibule, 200 g arašídů, 15 g cukru, 30 ml sójové omáčky, 45ml máčeného škrobu, 15 g sečuánského pepře, 5 g zázvoru, 5 g česneku, 15 ml vína na vaření, 5 g soli, 50g sušených chilli papriček, 500 ml oleje

Kuřecí prsa omyjte a osušte, nakrájejte na 1,5cm kostky a naložte do 30 ml máčeného škrobu, 15 ml sójové omáčky, dobře promíchejte a nechte odležet 20 minut. Očistěte cibulku a nakrájejte ji na 1cm dlouhé kousky. Sušené chilli papričky rozpulte a zbavte jáderek.

(2) Do malé mísy přidejte 15 ml máčeného škrobu, 15 ml sójové omáčky, sůl, cukr a víno a vše smíchejte do omáčky.

(3) Arašídů namáčejte 20 minut v horké vodě, počkejte, až arašídů pustí barvu, prsty odstraňte slupky a sced'te.

(4) Olej ve woku rozpalte na středním žáru a arašídů přidejte, až se usmaží, ztlumte žár a restujte, dokud se arašídů lehce nezbarví. Arašídů vyjměte a nechte okapat.

(5) Ve woku nechte rozpálit olej na střední žár a přidejte naložené kuřecí kostky. Restujte na oleji tak, aby byly kostky oddělené, asi půl minuty, dokud kuřecí nezbledne. Poté ho vyjměte a sced'te.

(6) V pánvi nechte nízkou vrstvu oleje a až se rozpálí, přidejte sečuánský pepř a sušené chilli papričky. Restujte na mírném žáru, dokud nebude cítit výrazné aroma. Poté přidejte kousky cibulky, zázvor, česnek a orestované kuřecí. Nakonec přidejte omáčku a až zhoustne, přidejte osmažené arašídů.

宫保鸡丁

(1) 鸡胸肉 300g, 大葱 1, 棵 花生仁 200g, 白砂糖 15g, 酱油 30ml, 水淀粉 45ml, 花椒 15g, 姜 5g, 大蒜 5g, 料酒 15ml, 盐 5g, 干辣椒 50g, 油 500ml

鸡胸肉洗净擦干水分, 切成1.5cm见方的小丁, 再调入水淀粉(2汤匙, 30ml)和酱油(1汤匙, 15ml)混合均匀, 腌制20分钟。大葱洗净, 切成1cm长的小段。干辣椒剪去两头, 去除辣椒籽。

(2) 在小碗中调入水淀粉(1汤匙, 15ml)、酱油(1汤匙, 15ml)、盐、白砂糖和料酒, 混合均匀制成调味欠汁。

(3) 将花生仁放入温水中浸泡20分钟, 待其红衣泡软后, 用手剥掉, 再擦干水分。

(4) 中火烧热锅中的油, 待烧至三成热时将花生仁放入, 转小火慢慢炸至微微上色, 捞出沥干油分待用。

(5) 继续中火烧热锅中的油, 待烧至六成热时将腌好的鸡丁放入, 迅速滑炒至散, 过油约半分钟, 待鸡肉呈熟色, 再捞出沥干油分。

(6) 锅中留底油, 烧热后将花椒和干辣椒放入, 用小火煸炸出香味, 随后放入大葱段、姜末、蒜茸和鸡丁翻炒片刻, 最后调入芡汁, 待汤汁渐稠后放入花生仁拌炒数下即可。

(37) 宫保鸡丁菜谱. *精选食谱*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.gochengdu.cn/zh/travel/food/recipe/kung-pao-chicken-a481.html>

Hlavní suroviny: 2ks vykostěného kuřecích prsou (asi 300-350 g), 3 stroužky česneku, stejné množství zázvoru, 5 jarních cibulek (jen bílé části), asi 10ks sušených chilli papriček, 2 PL oleje na vaření, 1ČL sečuánského pepře, 50 g opražených arašídů



Marináda: ½ ČL soli, 2 ČL světlé sójové omáčky, 1 ČL vína na vaření, 1,5 ČL bramborového nebo kukuřičného škrobu,

Omáčka: 1 PL cukru, ¾ ČL bramborového nebo kukuřičného škrobu, 1 ČL tmavé sójové omáčky, 1 ČL světlé sójové omáčky, 1 ČL černého octa, 1 ČL kuřecího vývaru nebo horké vody

Postup:

1) Kuře nejlépe nakrájejte na 1cm nudličky, potom nudličky nakrájejte na kostky a vložte do malé mísy. Přidejte marinádu a 1 PL vody, rovnoměrně obalte a nechte odpočívat.

2) Česnek a zázvor očistěte a nakrájejte na proužky. Cibulku podélně nakrájejte na stejnou velikost (tak, aby byly stejné jako kuřecí kostky). Chilli papričky rozpulte, anebo nakrájejte na malé proužky a odstraňte semínka.

3) V malé misce smíchejte omáčku.

4) Wok rozpalte na velkém plamenu. Přidejte olej, chilli papričky, sečuánský pepř a restujte, až papriky chytanou barvu, ale tak, aby nebyly spálené (pokud to bude nutné, přesuňte pánev mimo plamen, aby nedošlo k připálení).

5) Rychle přidejte kuře, restujte na vyšším žáru a stále míchejte. Jakmile se kuřecí kostky oddělí, přidejte cibulku, zázvor a česnek, a pokračujte v restování, dokud se kuře neuvaří a pokrm nezačne výrazně vonět (můžeme zkusit poměrně větší kousek masa, abychom zjistili, jestli už je uvařené).

6) Zamícháme omáčku, přidáme ji do pánve a pokračujeme v míchání, dokud nezhoustne a neleskne se. Přidáme arašídý a po orestování podáváme.

主料：两块去骨鸡胸肉，（约0.3-0.35千克） 3瓣蒜，与蒜数量相当的姜，5根小葱，只留葱白，干椒（约10个），2汤匙食用油，一茶匙花椒，50克烤花生仁，

腌汁用料：1/2 茶匙盐，2茶匙生抽酱油，1茶匙料酒，1.5茶匙土豆淀粉或玉米淀粉，

酱汁用料：， 1汤匙糖， 3/4茶匙土豆淀粉或玉米淀粉， 1茶匙老抽， 1茶匙生抽， 1汤匙香醋， 1茶匙香油， 1汤匙鸡汤或开水

做法：

- 1、把鸡肉尽量切成半英寸宽（约1厘米）的长条，再把长条切成见方的小块。放入小碗，加入腌料及一汤匙水，搅拌均匀后待用。
- 2、蒜姜去皮，切成薄片。葱切成长度和直径相当的小段（以便搭配见方的鸡肉块）。辣椒从中剪开或切成小段，去籽。
- 3、在小碗中混合酱料。
- 4、炒锅用大火加热。放入油、辣椒和花椒，短暂翻炒至辣椒颜色变深，但不要烧糊（如有必要，把锅从火上移开，以防过热）。
- 5、迅速加入鸡肉，大火翻炒，不断搅拌。鸡肉块一旦散开，便加入葱姜蒜，持续翻炒至肉刚熟透，散发出香味（可品尝其中较大一块，以确定是否熟透）。
- 6、搅拌酱汁，加入锅中，继续搅拌翻炒，至酱汁浓稠发亮，加入花生，翻炒后上桌。

(38) 宮保雞丁食譜、做法. 歐巴桑的快樂廚房多多開伙食譜分享. [online].

©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z: <http://www.dodocook.com/recipe/34409>

Suroviny: asi 300 g kuřecích prsou nakrájených na kostky, 1 jarní cibulka, 1 čerstvá chilli paprička, 3 plátky zázvoru, 3 stroužky česneku, 5 sušených chilli papriček nakrájených na kusy, ½ ČL sečuánského pepře, libovolné množství pražených arašídů

Marináda na kuře: 1 PL sójové omáčky, 1 PL husté sójové omáčky, 1 ČL rýžového vína, 1 ČL sezamového oleje, 1 ČL kukuřičného škrobu

Dochucovadla: 2 PL ústřicové omáčky, 1 ČL cukru, 1 ČL octa, 1 ČL rýžového vína,  
voda

### Postup

1) Nejdříve si připravíme potřebné ingredience k naložení kuřete nakrájeného na kostky (marináda na kuře) a naložte, ostatní suroviny nakrájejte na požadovanou velikost.

2) Na mírném ohni rozpalte pánev a orestujte v ní sečuánský pepř.

3) Potom postupně orestujte sušené chilli, zázvor a česnek.

4) Potom přidejte marinované kuře nakrájené na kostky a restujte 6-7 minut, dokud se kuře neuvaří.

5) Následně přidejte všechna dochucovadla a rychle promíchejte.

6) Poté přidejte cibulku, čerstvé chilli a rovnoměrně orestujte.

7) Jako poslední krok před dokončením pokrmu přidejte pražené arašidy a dobře zamíchejte.

8) Silné a chutné *kung-pao* je tímto hotové.

材料：雞胸肉切丁 約300g，蒜苗 1根，辣椒 1根，薑片 3片，蒜頭 3粒，乾  
辣椒切段 5根，花椒粒 2/1小匙，熟花生 隨意

雞肉醃料：醬油 1大匙，醬油膏 1大匙，米酒 1茶匙，香油 1茶匙，玉米粉 1  
茶匙

調味：蠔油 2大匙，糖 1茶匙，醋 1茶匙，米酒 1茶匙，水

### [做法]

1. 先準備好所需材料，雞肉丁表面劃斜線用[雞肉醃料]醃漬入味，其他材料處理乾淨，切成適當大小備用

2. 準備一炒鍋用小火煸香花椒粒
3. 接著依序炒香乾辣椒、薑片及蒜頭
4. 然後加入醃漬入味的雞肉丁、拌炒至6~7分熟
5. 接著再加入所有[調味]快速拌勻
6. 然後加入蒜苗、辣椒、翻炒均勻
7. 最後完成前再加入熟花生粒拌勻即可
8. 夠勁又夠味的宮保雞丁就完成囉

(39) 宮保雞丁的做法\_宮保雞丁怎么做\_宮保雞丁的家常做法\_倪永嘉. 心食譜. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z:  
<http://www.xinshipu.com/zuofa/75116>

Suroviny: 200 g kuřecích prsou, 100 g arašídů

Dochucovadla: 7 g cukru, 10 ml sójové omáčky, 10 ml máčeného škrobu, 3 g sečuánského pepře, 3 g zázvoru, 3 g česneku, 20 g jarní cibulky, 5 g vína na vaření, 5 g soli, 20 g sušených chilli papriček

#### Postup

1) Kuřecí prsa nejdříve ve vodě omyjte a pak osušte, nakrájejte na 1,5cm kostičky, potom přidejte máčený škrob, sójovou omáčku a vše promíchejte, marinujte 20 minut. Očistěte cibuli a nakrájejte ji na 1cm dlouhé kousky. Sušené chilli rozpulte a zbavte semínek.

2) V malé misce smíchejte máčený škrob, sójovou omáčku, sůl, cukr a víno a vše smíchejte do omáčky.

3) Olej ve woku rozpalte na středním žáru a arašídů přidejte, ztlumte žár a restujte, dokud se arašídů lehce nezbarví. Arašídů vyjměte a nechte okapat.

4) Ve woku nechte rozpálit olej na střední žár a přidejte naložené kuřecí kostky, dokud nezezlátnou. Restujte na oleji tak, aby byly kostky oddělené, asi půl minuty, dokud kuřecí nezbledne. Poté ho vyjměte a sced'te.

5) V pánvi nechte nízkou vrstvu oleje a až se rozpálí, přidejte sečuánský pepř a sušené chilli papričky. Restujte na mírném žáru, dokud nebude cítit výrazné aroma. Poté přidejte kousky cibulky, zázvor, česnek a orestované kuřecí. Nakonec přidejte omáčku a až zhoustne, přidejte osmažené arašidy.

### Tipy

1) Arašidy by se neměly smažit dlouho, jen do mírného zbarvení. Potom, co je vyjmete a necháte vychladnout, arašidy ještě ztmavnou.

2) Opražené arašidy se musí přidat těsně před vyjmutím jídla z pánve.

### 材料

鸡胸肉200g, 花生仁100g, 调料: 白糖7g, 酱油10ml, 水淀粉10ml, 花椒3g, 姜末3g, 蒜茸3g, 大葱20g, 料酒5g, 盐5g, 干辣椒20g

### 做法

1、鸡胸肉洗净擦干水分, 切成1.5cm见方的小丁, 再调入水淀粉和酱油混合均匀, 腌制20分钟。大葱洗净, 切成1cm长的小段。干辣椒剪去两头, 去除辣椒籽。

2、在小碗中调入水淀粉、酱油、盐、白砂糖和料酒, 混合均匀制成调味欠汁。

3、中火烧热锅中的油, 待烧至三成热时将花生仁放入, 转小火慢慢炸至微微上色, 捞出沥干油分待用。

4、继续中火烧热锅中的油, 待烧至六成热时将腌好的鸡丁放入, 迅速滑炒至散, 过油约半分钟, 待鸡肉呈熟色, 再捞出沥干油分。

5、锅中留底油，烧热后将花椒和干辣椒放入，用小火煸炸出香味，随后放入大葱段、姜末、蒜茸和鸡丁翻炒片刻，最后调入芡汁，待汤汁渐稠后放入花生仁拌炒数下即可。

#### 小诀窍

1、花生仁炸制时间不宜过长，待颜色稍有变化即可，随即取出放凉后颜色还会略微加深。

2、炸好的花生仁一定要在临出锅前再放入，以保持花生仁的香脆口感。

(40) 宫保鸡丁的做法大全\_宫保鸡丁的家常做法- 菜谱. 香哈网. [online].

©2016 [cit. 2016-01-13]. Dostupné z:

<http://www.xiangha.com/caipu/11163670.html>

#### Ingredience:

150g kuřecích prsou, malá hrst na oleji pražených arašídů, 10 g jarních cibulek, 5 g zázvoru, 10 g česneku, stejné množství sušených chilli papriček, trochu sečuánského pepře, 2 ČL octu, 2 ČL cukru, 1 ČL sójové omáčky, ½ ČL škrobu, 1 ČL vína na vaření, ¼ ČL soli, 1 PL vody

#### Postup:

1) Potom, co kuře naklepeme, nakrájíme ho na kostky, přidáme k němu 1ČL vína a trochu soli. Po smíchání přidáme máčený škrob a marinujeme 10 minut.

2) Cibulku, zázvor a česnek nakrájíme na plátky.

3) Ocet, sójovou omáčku, cukr, sůl, víno, škrob a vodu smícháme do omáčky.

4) Na středně rozpáleném oleji restujeme kuřecí kostky a až se oddělí od sebe, odstavíme je.

5) V nízké vrstvě oleje orestujeme na středním plamenu kousky sušeného chilli a sečuánský pepř, dokud nezačnou vonět.

6) Poté přidáme plátky cibulky, zázvoru a česneku. Vše restujeme.

7) Potom přidáme orestované kuřecí kostky, přidáme žár a nalejte do pánve omáčku na *kung-pao*.

8) Vše povařte a nakonec přidejte arašídny.

食材用料:

鸡脯肉150克, 油炸花生米1小把, 葱10克相克食物, 姜5克相克食物, 蒜10克, 干辣椒适量相克食物, 花椒适量, 醋2茶匙相克食物, 糖2茶匙相克食物, 老抽1茶匙, 淀粉1/2茶匙, 料酒1茶匙, 盐1/4茶匙, 水1汤匙

菜谱做法:

1. 鸡脯肉先拍后斩切成丁, 加入料酒1茶匙和少许盐, 抓上劲后放入淀粉抓匀, 腌制10分钟

2. 葱姜蒜切片

3. 醋、老抽、糖、盐、料酒、淀粉、水调成汁

4. 热油中下入鸡丁炒到断生后盛出备用

5. 底油放入干辣椒段和花椒小火煸香

6. 再下入葱姜蒜片翻炒

7. 下入鸡丁翻炒, 转大火, 将宫保汁顺锅边倒入

8. 炒匀, 最后放花生米

(41) Savoring The Spice In Kung Pao Chicken. *NPR*. [online]. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z:

<http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=90206117#89926061>

### **Kuře Gong Bao (Kung Pao) s arašídý**

Pro 2 osoby jako hlavní chod s prostou restovanou zeleninou a rýží, pro 4 osoby jako součást čínské jídlá s třemi ostatními chody

2 vykostěná kuřecí prsa s kůží nebo bez (asi 300g celkem), 3 stroužky česneku a stejné množství zázvoru, 5 jarních cibulek (jen bílé části), 2 PL arašídového oleje, štedrá hrst sušených, nejlépe sečuánských chilli papriček (aspoň 10), 1ČL celého sečuánského pepře, 2/3 šálku pražených nesolených arašídů

Marináda:

1 ČL soli, 2 ČL světlé sójové omáčky, 1 ČL rýžového vína *Šao-sing* nebo středně suchého scherry, 1½ ČL bramborové moučky nebo 2¼ ČL kukuřičného škrobu, 1 PL vody

Omáčka:

3 ČL cukru, ¾ ČL bramborové moučky nebo 1 1/8 ČL kukuřičného škrobu, 1ČL tmavé sójové omáčky, 1 ČL světlé sójové omáčky, 3 ČL *Čeng-tiang* (čínský černý ocet), 1 ČL sezamového oleje, 1 PL vývaru nebo vody

1. Rovnoměrně nakrájejte kuře na 1cm nudličky a potom na male kostky. Dejte do male misky a smíchejte s přísadami na marinádu.

2. Očistěte a tenké plátky nakrájejte zázvor a česnek, nakrájejte cibulku na kousky dlouhé jako je jejich průměr tak, aby byly velikostně stejné jako kuře. Chilli rozpulte nebo rozdělte na 5cm kousky. V gumových rukavicích papričky zbavte semínek.

3. Suroviny na omáčku smíchejte v male misce – když do ní ponoříte prst a ochutnáte, bude základ omáčky na *kung-pao* sladko-kyselý.



4. Wok okořeňte, poté přidejte 2 PL oleje a zahřejte na vysokém žáru. Až bude olej horký, ale ještě se z něj nebude kouřit, přidejte chilli se sečuánským pepřem a krátce orestujte do křupava a dokud nebude olej štiplavý a voňavý. Koření se nesmí spálit (v případě nutnosti předejděte přehřátí tím, že wok odstavíte z plotny).

5. Rychle přidejte kuře a za stálého míchání restujte na vysokém žáru. Jakmile se kuřecí kostky od sebe oddělí, přidejte zázvor, česnek a jarní cibulky, pokračujte pár minut v restování, dokud ingredience nezačnou vonět a maso nebude uvařené (pro jistotu zkontrolujte větší kousek kuřete).

6. Omáčku zamíchejte a přilejte do woku za stálého míchání a prohazování. Jakmile omáčka zhoustne a bude se lesknout, přidejte arašidy a podávejte.

Variace:

Stejný pokrm se dá uvařit z kostek vepřového masa, krevet nebo garnátů.

Pro velkolepější verzi pokrmu lze místo arašidů použít kešu, ačkoliv arašidy jsou tradičnější.

### **Gong Bao (Kung Pao) Chicken With Peanuts**

Serves 2 as a main dish with a simple stir-fried vegetable and rice, 4 as part of a Chinese meal with three other dishes

2 boneless chicken breasts, with or without skin (about 2/3 pound total), 3 cloves of garlic and an equivalent amount of fresh ginger, 5 scallions, white parts only, 2 tablespoons peanut oil, a generous handful of dried red chiles (at least 10), preferably Sichuanese, 1 teaspoon whole Sichuan pepper, 2/3 cup roasted unsalted peanuts

For the marinade:

1/2 teaspoon salt, 2 teaspoons light soy sauce, 1 teaspoon Shaoxing rice wine or medium-dry sherry, 1 1/2 teaspoons potato flour or 2 1/4 teaspoons cornstarch, 1 tablespoon water

For the sauce:

3 teaspoons sugar, 3/4 teaspoon potato flour or 1 1/8 teaspoons cornstarch, 1 teaspoon dark soy sauce, 1 teaspoon light soy sauce, 3 teaspoons Chinkiang or black Chinese vinegar, 1 teaspoon sesame oil, 1 tablespoon chicken stock or water

1. Cut the chicken as evenly as possible into 1/2-inch strips and then cut these into small cubes. Place in a small bowl and mix in the marinade ingredients.

2. Peel and thinly slice the garlic and ginger, and chop the scallions into chunks as long as their diameter (to match the chicken cubes). Snip the chiles in half or into 2-inch sections. Wearing rubber gloves, discard as many seeds as possible.

3. Combine the sauce ingredients in a small bowl — if you dip your finger in, you can taste the sweet-sour base of the gong bao flavor.

4. Season the wok, then add 2 tablespoons of oil and heat over a high flame. When the oil is hot but not yet smoking, add the chiles and Sichuan pepper and stir-fry briefly until they are crisp and the oil is spicy and fragrant. Take care not to burn the spices (you can remove the wok from the heat if necessary to prevent overheating).

5. Quickly add the chicken and fry over a high flame, stirring constantly. As soon as the chicken cubes have separated, add the ginger, garlic, and scallions and continue to stir-fry for a few minutes until they are fragrant and the meat is cooked through (test one of the larger pieces to make sure).

6. Give the sauce a stir and add it to the wok, continuing to stir and toss. As soon as the sauce has become thick and shiny, add the peanuts, stir them in, and serve.

#### Variations

The same dish can be made with cubes of pork, shrimp, or prawns.

Cashew nuts can be used instead of peanuts for a grander version of this dish, although peanuts are more traditional.

(42) Kung Pao Chicken. *The Woks of Life*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://thewoksoflife.com/2015/02/kung-pao-chicken/>

## Suroviny

Na osmažení arašídů:

1 ČL oleje, šálek arašídů bez skořápek (s nebo bez slupky)

Na marinádu na kuře:

330g kuřecích prsou nakrájených na 2cm kostky, 1 ČL oleje, 1 ČL kukuřičného škrobu, 1/8 ČL soli, 1 ČL vína *Šao-sing*, špetka mletého bílého pepře

Na omáčku: 1 PL světlé sójové omáčky, ½ PL tmavé sójové omáčky, 1 PL rýžového octu, 1 ČL cukru, 3 PL vody, 1 ČL kukuřičného škrobu

Zbytek surovin:

3 PL oleje, 3 rozdrcené a nakrájené stroužky česneku, 2 tenké pokrájené plátky zázvoru, 2 nasekané sušené chilli papričky zbavené semínek (mohou být vcelku pálivé, tudíž množství přizpůsobte dle chutě), ½ ČL sečuánského pepře, 6 jarních cibulek (jen bílé části) nakrájených na 2cm kousky

1. Osmažte arašídy – ve woku zahřejte lžičku oleje na středním plamenu a přidejte arašídy a za stálého míchání (nebo se spálí) restujte 3 minuty. Vypněte plotnu a na zbývajícím teple z pánve orestujte. Dejte stranou vychladnout. Jakmile zchladnou, budou křupavé.

2. Naložte kuře - ve střední míse smíchejte kuře se surovinami na marinádu a nechte 20 minut odležet.

3. Připravte omáčku – ve střední míse smíchejte všechny suroviny na omáčku a dejte stranou.

4. Uvařte pokrm – ve woku zahřejte 2 lžíce oleje na vysokém žáru. Nechte kuře zatáhnout a potom odložte z pánve do mísy.

Ztlumte plamen na minimum a přidejte další lžici oleje. Přidejte česnek, zázvor, chilli a sečuánský pepř. Restujte 1-2 minuty až začnou přísady vonět.

Kuře dejte zpět do pánve spolu s cibulkou a zvyšte plamen. Restujte minutu a prsty si zamíchejte připravenou omáčku (škrob se nahromadí na dně – ujistěte se, že je dobře rozmíchán). Do woku přilejte omáčku a restujte minutu. Omáčka by měla vcelku rychle zhoustnout. Nakonec přidejte arašídý, naposled zamíchejte a podávejte.

### **Ingredients**

To roast the peanuts:

1 teaspoon oil, 1 cup raw peanuts, shelled (with or without the skin)

To marinate the chicken:

12 oz. chicken breast, cut into 3/4” cubes, 1 teaspoon oil, 1 teaspoon cornstarch, 1/8 teaspoon salt, 1 teaspoon shaoxing wine, A pinch of ground white pepper

To prepare the sauce:

1 tablespoon light soy sauce, 1/2 teaspoon dark soy sauce, 1 tablespoon rice wine vinegar, 1 teaspoon sugar, 3 tablespoons water, 1 teaspoon cornstarch

The rest of your ingredients:

3 tablespoons oil, 3 cloves garlic, smashed and sliced, 2 thin slices ginger, minced, 2 dried red chilies, deseeded and chopped (these can be quite spicy, so adjust according to your own tastes), 1/2 teaspoon Sichuan peppercorns, 6 scallions, white portions only, cut into 3/4” pieces

Step 1: Roast the peanuts. Heat 1 teaspoon oil in a wok over medium heat and add the peanuts. Stir constantly (or they'll burn) for 3 minutes. Turn off the heat and stir for another minute using the residual heat in the wok. Set aside to cool. They will turn crunchy once they're cooled completely.

Step 2: Marinate the chicken. Mix together the chicken with all the marinade ingredients in a medium bowl and set aside for 20 minutes.

Step 3: Prepare the sauce. Mix together all the sauce ingredients in a medium bowl and set aside.

Step 4: Cook the dish! Heat 2 tablespoons oil in a wok over high heat. Sear the chicken, remove from the wok to a bowl, and set aside.

Turn the heat to low and add another tablespoon oil. Add the garlic, ginger, chilies, and Sichuan peppercorns. Cook for a minute or two until fragrant.

Add the chicken back to the pan along with the scallion and turn up the heat to high. Stir-fry for a minute and then use your finger to stir up your prepared sauce (the cornstarch will have settled to the bottom, so make sure it's well incorporated). Add the sauce to the wok and stir-fry for another minute. The sauce should thicken very quickly. Finally, add the peanuts. Give everything a final stir and serve.

(43) KHO, Kian Lam. *Phoenix Claws and Jade Trees: Essential Techniques of Authentic Chinese Cooking*. 1. vyd. New York: Clarkson Potter/Publishers, 2015, 368 str. ISBN 9780385344685. Str. 108

Suroviny

Kuřecí marináda: 1 PL rostlinného oleje, ½ ČL škrobu z tapioky, ¼ ČL soli, ¼ ČL mletého bílého pepře, 450 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže nakrájených na 2cm kostky

Omáčka: 3 PL vína *Šao-sing*, 1 PL sójové omáčky, 1 ČL sezamového oleje, 1 ČL škrobu z tapioky, 1 ČL cukru, ½ ČL prášku ze sečuánského pepře, šálek celých sušených chilli papriček, ½ šálku rostlinného oleje, 4 velmi tenké plátky čerstvého zázvoru, 2 stroužky česneku na tenko nakrájeného, ½ šálku nesolených pražených arašídů, 3 jarní cibulky nakrájené na 0,5cm kousky

## Postup

### Kuře:

1. V míse smíchejte všechny suroviny na marinádu a dobře promíchejte. Přidejte kuře a dobře smíchejte. Nechte odležet 20 minut.
2. V jiné míse smíchejte suroviny na omáčku.
3. Chilli nastříhejte kuchyňskými nůžkami na 2,5cm kousky a vyberte semínka.
4. Ve woku rozehejte rostlinný olej na vysokém plamenu, až se povrch pánve začne lesknout, asi na 170°C.
5. Do woku přidejte kuře a rychle orestujte asi minutu, nebo až bude kuře asi ze  $\frac{3}{4}$  uvařené. Kuře vyjměte z woku a dejte ho do síta položeného nad mísou, aby odkapal přebytečný olej. Olej vylejte z woku a nechte si 2 lžíce, zatímco rychle opláchnete dno woku vodou a seškrábejte jakékoliv zachycené nečistoty.
6. Wok osušte a vraťte na plotnu. Nalejte do něj zpět 2 lžíce oleje a přidejte zázvor, česnek a restujte 3 sekund, dokud vše nezačne vonět. Přidejte sušené chilli a restujte další minutu. (Z chilli bude při smažení vycházet štiplavá pára. Ujistěte se, že je vaše kuchyně ventilovaná).
7. Do woku přidejte kuře a restujte asi 3 minuty, dokud nebude zcela uvařené. Neustále míchejte, aby se kuře uvařilo rovnoměrně. Do woku nalejte omáčku. Pokračujte ve vaření

asi 30 vteřin, dokud omáčka zcela nepokryje kuře. Přidejte arašídny, cibulky a restujte dalších 30 sekund.<sup>39</sup>

## **Ingredients**

***Chicken marinade:*** 1 tablespoon vegetable oil, 1/2 teaspoon tapioca starch, 1/4 teaspoon salt, 1/4 teaspoon ground white pepper, 1 pound boneless, skinless chicken thighs, cut into 3/4-inch cubes

***Sauce:*** 3 tablespoons Shaoxing cooking wine, 1 tablespoon soy sauce, 1 teaspoon toasted sesame oil, 1 teaspoon tapioca starch, 1 teaspoon sugar, 1/2 teaspoon Sichuan peppercorn powder, 1 cup dried whole red chilies, 1/2 cup vegetable oil, 4 very thin slices fresh ginger, 2 garlic cloves, thinly sliced, 1/2 cup unsalted dry-roasted peanuts, 3 scallions, cut into 1/4-inch pieces

## **Directions**

### ***For the chicken***

1. Combine all the marinade ingredients in a bowl and mix well. Add the chicken and toss thoroughly. Set aside for about 20 minutes.
2. Combine all the ingredients for the sauce in another bowl.
3. Cut the chilies with kitchen shears into 1-inch-long pieces and remove the seeds.
4. Heat the vegetable oil in a wok over high heat until the surface begins to shimmer, about 350°F.
5. Add the chicken to the wok and quickly stir-fry for about 1 minute or until the chicken is about three-quarters done. Remove the chicken from the wok and place it in a skimmer set over a bowl to drain off the excess oil. Pour the oil out of the wok, reserving 2

---

<sup>39</sup> Str. 108

tablespoons, and quickly rinse the bottom of the wok with water, scraping off any residue that's stuck there.

6. Dry the wok and return it to the heat. Return the reserved 2 tablespoons vegetable oil to the wok. Add the ginger and garlic and stir-fry until fragrant, about 30 seconds. Add the dried chilies and stir-fry for another minute. (The chilies will create a stinging steam as they fry, so make sure your kitchen is well ventilated.)

7. Add the chicken to the wok and stir-fry for about 3 minutes, until cooked through. Be sure to keep stirring so the chicken will be cooked evenly. Pour the sauce into the wok. Continue cooking until the sauce coats the chicken, about 30 seconds. Add the peanuts and scallions and stir-fry for another 30 seconds.

(44) Kung Pao Chicken. *Easy Delicious Recipes*. ©2016 [cit. 2016-01-16].

Dostupné z: <http://rasamalaysia.com/kung-pao-chicken/2/>

### **Recept na kuře Kung Pao**

Suroviny: 1 ½ vykostěného kuřecího prsa bez kůže, 3 PL opražených arašídů, 6-8 sušených chilli papriček rozkrojených napůl a zbavených semínek, 3 PL oleje, 5 plátků očištěného zázvoru, 2 stroužky česneku příčně nakrájené, 1 jarní cibulka nakrájená na kolečka

Marináda: 1 PL kukuřičného škrobu, 2 ČL sójové omáčky, 1 PL vína *Šao-sing*, 1 ČL oleje

Omáčka: 1 ½ PL sójové omáčky, 1 ČL tmavé sójové omáčky, 1 ČL cukru, ¼ ČL čínského černého octu, 2 PL vody, 1 ČL kukuřičného škrobu

Postup:



Nakrájejte kuře na malé kostky, omyjte ve vodě a osušte papírovými ubrousky a naložte na 30 minut do surovin na marinádu.

V malé misce smíchejte přísady na omáčku a dejte bokem.

Rozpalte wok s jednou lžící oleje a orestujte marinované kuře, dokud nebude z 70% uvařené. Vyjměte ho z pánve, pánev očistěte a přidejte 2 zbývající lžice oleje a počkejte, až se pánev plně rozpálí. Přidejte plátky zázvoru a česneku a rychle orestujte předtím, než přidáte chilli.

Chilli restujte, dokud nezačnou vonět a štípat, potom přidejte kuřecí maso. Párkrát zamíchejte před tím, než přidáte arašídny. Přilejte omáčku a stále míchejte, dokud se koření maso neobalí v omáčce. Přidejte cibulky, zamíchejte, aby se vše spojilo s kuřetem, vyjměte a okamžitě podávejte s dušenou rýží.

Poznámky kuchaře:

Místo kuřete můžete stejný recept použít na krevety, mušle nebo zeleninu na vegetariánské jídlo.

Kvůli rozdílům v chuti různých značek sójových omáček a jejich obsahu sodíku uzpůsobte její použité množství. Pokud je omáčka moc slaná, přidejte trochu cukru a vody. Pokud je málo slaná, přidejte sůl.

### **Kung Pao Chicken Recipe**

Ingredients:

1 1/2 boneless & skinless chicken breasts, 3 tablespoons roasted peanuts, 6-8 dried red chilies, seeded and cut into halves, 3 tablespoons oil, 5 slices peeled fresh ginger, 2 cloves garlic, sliced diagonally, 1 stalk scallion, cut into rings

Marinade:

1 tablespoon cornstarch, 2 teaspoons soy sauce, 1 tablespoon Chinese Shaoxing rice wine, optional, 1 teaspoon oil

#### Sauce:

1 1/2 tablespoon soy sauce, 1 teaspoon dark soy sauce, 1 teaspoon sugar, 1/4 teaspoon Chinese black vinegar, 2 tablespoons water, 1 teaspoon cornstarch

#### Method:

Cut the chicken meat into small cubes, rinse in water, pat dry with paper towels and marinate with the ingredients above for 30 minutes.

Mix the sauce ingredients in a small bowl and set aside.

Heat up a wok with one tablespoon of oil and stir-fry the marinated chicken until they are 70% cook. Dish out and set aside. Clean the wok and add in the remaining 2 tablespoons of oil until it's fully heated. Add in the ginger and garlic slices and do a quick stir before adding in the dried red chilies.

Stir fry the dried red chilies until aromatic and smell spicy, then add in the chicken meat. Do a few quick stirs before adding in the roasted peanuts. Add the sauce and stir continuously until the chicken meat is nicely coated with the sauce. Add in the scallions, stir to combine well with the chicken, dish out and serve immediately with steamed rice.

#### Cook's Notes:

You can use the same recipe and substitute chicken with shrimp, scallop, or vegetables for a vegetarian dish.

As different soy sauce tastes differently and has different level of sodium so please adjust the saltiness accordingly. If the sauce tastes too salty, add some more sugar and water. If it's not salty, add a little salt to taste.

- (45) 宫保鸡丁的做法\_宫保鸡丁怎么做好吃? 美食一生. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.meishi13.com/zuofa/51153.html>

### Suroviny:

1 ks kuřecích prsou, 80 g arašídů, 1 okurka hadovka, 1 jarní cibulka

### Ostatní přísady:

5 g sečuánského pepře, 2 ks sušených chilli papriček, 12 g cukru, 15 ml rýžového octu, 10 ml světlé sójové omáčky, 4 g kukuřičného škrobu, 3 g soli, 20 ml vína na vaření, přiměřené množství vody a olivového oleje

### Postup:

1. Nachystejte si hlavní přísady.
2. Kuřecí prso očistěte a nakrájejte na kostky velikosti nehtu palce.
3. Cibulku nakrájejte na zhruba stejně velké kousky jako kuře.
4. Chilli nakrájejte na stejně velké kousky.
5. Okurku také nakrájejte na stejně velké kousky.
6. K nakrájenému kuřeti přidejte 1 g soli, 10 ml vína, 2 g škrobu a trochu vody.
7. Dlaněmi promíchejte a marinujte 15 minut.
8. Zbývající sůl, víno, škrob, sójová omáčka, cukr a trochu vody použijeme jako omáčku.
9. Wok dejte na plamen a přilejte trochu olivového oleje na orestování zeleniny.
10. Po rozpálení přidejte sečuánský pepř, chilli a restujte, dokud nezačne vše vonět.
11. Přidejte kuřecí kostky a restujte, dokud maso nechytne barvu.
12. Přidejte cibulku a restujte, dokud nezačne vonět.
13. Přilejte omáčku.

14. Po půl minutě přidejte okurku a restujte další půl minutu.

15. Až pustí šťávu, přidejte osmažené arašidy. Směs restujte za stálého míchání a pak podávejte.

#### 主料

鸡胸肉（1块），花生米（80g），荷兰黄瓜（1个），葱白（1根）

#### 辅料

花椒（5g），干辣椒（2个），白糖（12g），米醋（15ml），生抽（10ml），玉米淀粉（4g），盐（3g），料酒（20ml），水（适量），橄榄油（适量）

#### 步骤

1. 准备好主要食材。
2. 鸡胸肉洗净，切成大拇指甲盖大小的丁儿。
3. 葱白切成和鸡肉丁差不多大小的段儿。
4. 干辣椒切大小一致的段儿。
5. 荷兰黄瓜切成大小一致的丁儿。
6. 将切好的鸡肉丁中加1g盐、10ml料酒、2g玉米淀粉和少许水。
7. 用手充分抓匀，腌15分钟。
8. 将剩余的盐、料酒、玉米淀粉和生抽、白糖、米醋、适量的水，调成调料汁待用。
9. 炒锅置于火上，倒入比平时炒菜多一些的橄榄油。
10. 六成热时放入花椒、干辣椒，煸炒出香味儿。

11. 放入鸡丁滑炒至变色。
12. 放入葱白段儿炒出香味。
13. 倒入调料汁。
14. 过半分钟后倒入黄瓜丁，用铲子翻炒半分钟。
15. 待收汁时倒入油炸花生米，翻拌均匀即可盛出。

(46) 川味宫保鸡丁的做法 - 川菜菜谱. 美厨邦. ©2016 [cit. 2016-01-16].

Dostupné z: <http://www.meichubang.com/web/201501/58212.html>

Hlavní suroviny: 250 g kuřecích prsou, 50 g arašídů

Další suroviny: 40 g jarní cibulky, 5 g sečuánského pepře, 8 g sušených chilli papriček, 15 g cukru, 10 ml rýžového octu, 10 ml sójové omáčky, 5 ml světlé sójové omáčky, 5 ml vína na vaření, 5 g soli, 10 ml škrobu, 40 ml vody

1. Kuřecí prsa nakrájejte na kostky.
2. Ke kuřeti přidejte 2 g soli, 3 ml vína, 4 ml škrobu a 10 ml vody.
3. Pomocí rukou zamíchejte a marinujte 15 minut
4. Na omáčku si v misce smícháme sójovou omáčku, 2 ml vína, cukr, rýžový ocet, 3 g soli, 3 ml škrobu, asi 30 ml vody.
5. Jarní cibulku si nakrájejte na stejně velké kousky jako kuře.
6. Do pánve přidáme olej a na mírném ohni opražíme arašídy pro pozdější použití.
7. Do pánve opět přidáme olej a na vysokém ohni orestujeme sečuánský pepř a chilli papričky, dokud nezačnou vonět.

8. Přidáme kuřecí kostky a restujeme, dokud nechytanou barvu.
9. Přidáme cibulku a pokračujeme v restování, a až začne vonět, přilejeme omáčku.
10. Za stálého míchání restujeme, dokud omáčka nezačne houstnout.
11. Přidejte orestované arašídny.
12. Pokračujte v restování, dokud se kuřecí kostky i arašídny neobalí v omáčce.

Pár tipů při přípravě sečuánského Kung Pao:

1. Pro zjemnění kuřecího masa můžeme do marinády přidat půl bílku.
2. V procesu vaření můžeme podle situace upravit poměry před promícháním.
3. Arašídny restujte na mírném ohni, mohou se snadno připálit.

主料：鸡脯肉250克，花生米50克

配料：葱白40克，花椒5克，干辣椒8克，白糖15克，米醋10ml，酱油10ml，生抽5ml，料酒5ml，盐5克，淀粉10ml，水40ml

1. 鸡胸肉切成丁。
2. 鸡肉丁里加入盐2克，料酒3ml，淀粉4ml，水10ml。
3. 用手边抓边腌制，直到所有水分和调汁都被抓入鸡肉丁中，腌制15分钟。
4. 酱油，料酒2ml，糖，米醋，盐3克，淀粉6ml，水(约30ml)调入碗里，勾成料汁备用。
5. 葱白切成与鸡肉大的葱粒。
6. 锅里倒油，小火炸花生米备用。
7. 锅里倒油，大火烧至6成热，放入花椒，干辣椒爆香。

8. 放入鸡肉丁，煸炒至变色。
9. 放入葱粒继续煸炒，煸炒出香味，倒入料汁。
10. 用铲子不断翻炒直至均匀，汤汁开始变浓。
11. 放入炸好的花生米。
12. 继续翻炒，直到料汁浓稠裹满肉丁和花生米即可。

川味宫保鸡丁的做法小技巧：

1. 想让鸡肉变得更嫩滑，可以在用水抓鸡肉的时候，放入半个蛋白抓匀。
2. 料汁最好提前调好，在炒的过程可以根据情况适当调整。
3. 炸花生米的时候一定要用中小火。否则很容易炸糊。

(47) 配合哈，必须笑一下——【家味宫保鸡】\_文怡. *新浪博客*. ©2016

[cit. 2016-01-16]. Dostupné z:

[http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_54a625bf010008tv.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_54a625bf010008tv.html)

Suroviny:

250g kuřecích prsou, 4ks zelené papriky, 50g pražených arašídů, 2ČL (10g) jarních cibulek, 1ČL (5g) zázvoru, 1ČL (5g) česneku, 15 kuliček sečuánského pepře, 6 ks sušených chilli papriček

Přísady:

1 ČL (5g) soli, ½ ČL (3g) vína na vaření, 2 ČL (10g) škrobu, 2 ČL (30ml) rýžového octa, 1 PL (15ml) sójové omáčky, 2 ČL (10g) cukru, 2 PL (30ml) vody, 2 PL (30ml) máčeného škrobu, 1 PL (15ml) sezamového oleje

## Postup:

1) Kuřecí prsa nakrájejte na 1cm kostky, přidejte k nim půl lžičky soli a potom, co promícháte s vínem a suchým škrobem, nechte odležet 5 minut. Cibulku nakrájejte na o kousek menší kousky než kuře, zázvor a česnek nakrájejte nadrobno. Zelenou papriku nakrájejte na kusy.

2) Česnek, cibuli a zázvor dejte do mísy, přidejte k nim půl lžičky soli, cukr, rýžový ocet, sójovou omáčku, vodu, máčený škrob a smíchejte pro pozdější použití.

3) Rozpalte wok, přidejte olej, potom přidejte trochu sezamového oleje a dokud je studený, přidejte sečuánský pepř, restujte, dokud nezačne vonět. Až trochu ztmavne, přidejte sušené chilli a restujte, až dokud nezačne vonět.

4) Přidejte kuřecí kostky, restujte a potom, co změní barvu, přidejte zelenou papriku a restujte po 10 minut. Přilejte smíchanou omáčku a potom co na vysokém plamenu orestujete minutu, přidejte opražené arašidy.

原料：鸡胸肉250克 青红椒各4根 炸花生米50克 葱粒2茶匙（10克）姜末1茶匙（5克）蒜末1茶匙（5克）花椒15粒，干红辣椒6根

调料：盐1茶匙（5克）料酒1/2茶匙（3克）干淀粉2茶匙（10克）米醋2汤匙（30ml）酱油1汤匙（15ml）白糖2茶匙（10克）清水2汤匙（30ml）水淀粉2汤匙（30ml）香油1汤匙（15ml）

## 做法:

1) 鸡胸肉切1cm大小的丁，加入盐（1/2茶匙），料酒和干淀粉搅拌均匀后，腌制5分钟。葱切成比鸡丁稍微小点的粒，葱姜切成末。青红椒切粒。

2) 将蒜葱姜放入碗中，调入盐（1/2茶匙），白糖，米醋，酱油，清水，水淀粉调成汁备用。



3) 锅烧热，倒入油，再添加少许香油，趁油冷时放入花椒，待花椒出香味，颜色略变深后，放入干辣椒爆香。

4) 放入鸡丁炒至变色后，将青红椒粒放入，翻炒10秒钟，倒入调好的料汁，大火翻炒1分钟后，倒入炸好的花生米即可。

(48) 宫爆鸡丁的做法正确写法是宫保鸡丁-家常菜-19楼私房菜. *杭州19楼*.

©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.19lou.com/forum-47-thread-6801332473014607-1-1.html>

### **Recept na Kung Pao: čínský recept**

Hlavní přísady: 400g kuřecích prsou, 50g pražených arašídů, 1 vejce

Přísady: 5 stroužků česneku, přiměřené množství škrobu, 10ks sušených chilli papriček, \*množství můžete upravit

Dochucovadla: 500g oleje (ke konzumaci jen 50g), 1 ČL sezamového oleje, ½ PL sójové omáčky, 1 PL vína na vaření, 1 ČL černého octa, 1 ČL soli, 1 ČL cukru, ½ ČL glutamanu

Postup:

1. Kuře omyjte a nakrájejte na kostky, bílek, sůl a škrob smíchejte a naložte do něj kuře.

2. Česnek očistěte a nakrájejte nadrobno.

3. Ve woku rozpalte olej a usmažte v něm kuřecí kostky, nechte okapat od oleje.

4. Ve woku nechte trochu oleje a orestujte v něm sušené chilli a česnek, dokud nezačne vonět, potom opět přidejte kuřecí kostky a restujte.

5. Nakonec přidejte sójovou omáčku, víno, glutamát, cukr, ocet, vodu, škrob, sezamový olej. Zamíchejte a nechte zhoustnout, nakonec přidejte arašídů a dobře promíchejte.

Poznámky: Arašídý si opražte před samotným vařením, abyste předešli zdlouhavému restování v pánvi během vaření, což by ovlivnilo křupavost arašídů.

### 宫爆鸡丁的做法的做法一：中式做法

宫爆鸡丁的原料：鸡脯肉400克，炸花生米50克，鸡蛋1个。

宫爆鸡丁的辅料：大蒜5瓣，淀粉适量，干辣椒10个。注：可酌情配料，

宫爆鸡丁的调料：食用油500克（实耗50克），香油1小匙，酱油1/2大匙，料酒1大匙，香醋1小匙，精盐1小匙，白糖1小匙，味精1/2小匙，

#### 做法步骤

1. 鸡肉洗净切丁，用蛋清、盐、淀粉腌拌均匀，
2. 蒜洗净切末，
3. 食用油入锅烧热，鸡丁下锅炸熟，捞起沥油，
4. 在锅中留油少许，把干辣椒、蒜爆香，然后再下入鸡丁翻炒，
5. 最后放酱油、料酒、味精、糖、醋、水、淀粉、香油炒匀并勾芡，最后加入花生米炒匀即可。

#### 小贴士

花生米一定要在菜起锅前下锅，以免长时间在锅内翻炒，影响花生米的酥脆感。

(49) 宫保猪肉丁. 心食谱. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z:

<http://www.xinshipu.com/zuofa/63284>

#### Suroviny

Hlavní suroviny: 200g libového vepřového

Dochucovadla: 30g bílku, 3g sušených červených chilli papriček, 3g jarní cibulky, 3g česneku, 3g zázvoru, 50g arašídového oleje, 3g vína na vaření, 3g cukru, 5g sójové omáčky, 2g sezamového oleje, 5g hrachového škrobu, 3g octu

## Postup

1. Nejdříve nakrájejte vepřové na silnější nudličky, maso rukojetí nože naklepejte, pak do masa udělejte zářezy a nakrájejte ho na 1,5cm kostky, přidejte k němu bílek, trochu škrobu a zamíchejte.

2. Smíchané maso smažte v zahřátém oleji (45°C), hůlkami maso míchejte po 2 minuty tak, aby se od sebe oddělilo, potom maso vyjměte.

3. Chilli nakrájejte nadrobno a zázvor na plátky. Cibulku a česnek dejte do pánve, orestujte a pak ihned přilejte víno, sójovou omáčku, cukr a trochu octa, smažte, dokud se cukr nerozpustí. Pak přidejte maso, a spolu restujte půl minuty. Při podávání pokapejte trochou sezamového oleje.

## 材料

主料：瘦猪肉200克

调料：鸡蛋清30克，辣椒(红，尖，干)3克，大葱3克，白皮大蒜3克，姜3克，花生油50克，料酒3克，白砂糖3克，酱油5克，香油2克，豌豆淀粉5克，醋3克

## 做法

1、先将猪肉切成厚片，用刀背将肉拍松，在肉上打上纵横花刀，切成1.5厘米见方的丁，放入蛋清和淀粉少许，拌匀。

2、将拌好的猪肉放入温油（四五成热）里炸，用筷子将猪肉拨动，使其分开，约炸2分钟，即将猪肉捞出。

3、将辣椒切成末，和姜片、葱、蒜一同放入油锅里，先炒一炒，随即放入料酒、酱油、糖及少量醋，炒至糖溶化，倒入猪肉，同炒半分钟，出锅时，浇一些香油即成。

(50) 宫保肉丁的做法\_宫保肉丁怎么做\_川菜菜谱. 天天美食. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z: <http://www.ttmeishi.com/caipu/f42ec2646e10c699.htm>

### Ingredience

300g libového vepřového, 150g pražených arašídů, 30g vejce, 8g sójové omáčky, 3g vína na vaření, 3g octa, 2g soli, 1g glutamátu, 10g cukru, 25g sušených chilli papriček, 10g sečuánského pepře, 1g mleté pálivé papriky, 3g kukuřičného škrobu, 5g jarní cibulky, 4g zázvoru, 2g česneku

### Postup na přípravu vepřového Kung Pao

1. Maso nakrájejte na 1,2cm kostky, přidejte te k němu 2g sójové omáčky, 1g škrobu, půl vejce, rozmělněte a promíchejte.
2. Cibuli rozkrojte a nakrájejte na 0,8cm kousky
3. Závor podélně nakrájejte na plátky průměru 0,8cm a 0,1cm tlusté.
4. Česnek nakrájejte podélně na plátky.
5. Wok rozpalte, přilejte 10g oleje, a restujte v něm arašidy na středním plamenu do křupava (nesmí se připálit). Odstavte na talíř.
6. Cibulku, zázvor, česnek, sójovou omáčku, víno, ocet, sůl, glutamát, cukr a škrob smíchejte v míse do omáčky.
7. Wok rozpalte a přilejte do něj 40g oleje, přidejte sečuánský pepř, chilli a restujte, dokud pepř nezčerná a chilli nezfialoví, tehdy přidejte maso a orestujte.

8. Potom přidejte mletou pálivou papriku a restujte, až olej zčervená. Jakmile se maso zabarví, přilejte omáčku, promíchejte a nakonec přidejte arašidy. Po promíchání podávejte na talíř.

#### 食材明细

猪肉(瘦)300克, 花生仁(炸)150克, 鸡蛋30克, 酱油8克, 料酒3克, 醋3克, 盐2克, 味精1克, 白砂糖10克, 辣椒(红、尖、干)25克, 花椒10克, 辣椒粉1克, 淀粉(玉米)3克, 大葱5克, 姜4克, 大蒜(白皮)2克

#### 宫保肉丁的做法详细步骤

1. 将肉切成1.2厘米方丁, 放入酱油(2克)、料酒、淀粉(各1克)、鸡蛋半个、上浆, 抓匀;
2. 葱剖开, 切成0.8厘米的段;
3. 姜切成长、宽均为0.8厘米、厚约0.1厘米的片;
4. 蒜顺其长切成片;
5. 炒锅上火, 加油10克、将花生米放入, 用中火炒至成熟且脆香(不可炒糊), 放入盘中;
6. 将葱、姜、蒜、酱油、料酒、醋、盐、味精、糖、淀粉放入碗中, 调成汁;
7. 炒锅上火, 放入油40克、放入花椒、辣椒煸炒, 至花椒黑、辣椒紫时, 将肉丁放入煸炒;
8. 再加入辣椒面同炒, 炒出红油, 待肉成熟后, 将汁倒入, 翻炒均匀, 随即放入花生米, 炒匀后即可装盘。

(51) 宫爆肉丁\_宫爆肉丁的做法\_如何做宫爆肉丁怎么做好吃-川菜 菜谱. 美食城. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z:  
<http://www.tfysw.com/2009/0913/1005.html>

Suroviny:

150g libového vepřového, 30g arašídů, jarní cibulka, zázvor a česnek (dohromady 40g), 10g sušených chilli papriček, cukr, sójová omáčka, 10g vína na vaření, 20 kuliček sečuánského pepře, sůl, glutamát, máčený škrob, trochu rostlinného oleje, trochu kukuřičné mouky

Postup:

1) Očistěte vepřové a nakrájejte na 1,5cm kostky. Obalte v trošce soli, vína a kukuřičné mouce. Cibulku, zázvor a česnek nakrájejte na stejně velké kousky jako maso, chilli nakrájejte na části.

2) Cukr, ocet, sójovou omáčku, víno, sůl, glutamát a máčený škrob smícháme na omáčku na pozdější použití. Arašídů macerujeme v teplé vodě a oddělíme od slupky.

3) Do rozehřátého woku přidáme olej, a až bude rozehřátý, přidáme arašídů, které smažíme do zlatova a vyjmeme, až budou křupavé.

4) V pánvi si necháme trochu oleje a přidáme do něj chilli, sečuánský pepř a restujeme, dokud vše nezačne vonět, pak přidáme vepřové kostky, cibulku, zázvor, česnek a restujeme spolu. Přilejeme smíchanou omáčku a nakonec přidáme arašídů a po orestování spolu vše vyjmeme z pánve.

宫爆肉丁原料:瘦猪肉150克,花生米30克,葱、姜、蒜共40克,干辣椒10克,白糖、酱油、料酒各10克,花椒20粒,精盐;味精、水淀粉、植物油各适量,玉米粉少许。

宫爆肉丁的做法:

- 1) 把猪肉洗净，切成1.5厘米见方的丁，用少许精盐、料酒、玉米粉浆上。葱、姜、蒜切成同肉大小的片；辣椒切成节。
- 2) 用白糖、醋、酱油、料酒、精盐、味精和水淀粉调汁备用。花生米用温水泡软，去皮。
- 3) 锅烧热放油适量，烧至六成热时放入花生米，炸至色泽浅黄、酥脆时捞出。
- 4) 锅中油倒出留适量余油，放入辣椒、花椒炒出香味，即把肉丁下锅炒散，放葱、姜、蒜稍炒，烹入调好的汁炒熟，最后放入花生米炒匀即可出锅

(52) 宫保肉丁. *POCO菜谱社区*. ©2016 [cit. 2016-01-16]. Dostupné z:

<http://cook.poco.cn/book/3300.html>

#### Suroviny

320g libového vepřového, 1ks zázvoru, 1 PL cukru, 1 PL vína na vaření, 1ks jarní cibulky, 1 stroužek česneku, 1 PL octu, přiměřené množství arašídů, 5ks sušených červených chilli papriček, 10 kuliček sečuánského pepře, 1 PL sójové omáčky, přiměřené množství kukuřičného škrobu

#### Postup

1. Vepřové nakrájejte na kostky, přidejte k němu trochu soli, vína, kukuřičného škrobu a marinujte 10 minut.
2. Cibulku, zázvor a česnek nakrájejte na kousky, chilli na malé části.
3. Cukr, ocet, sójovou omáčku a víno smíchejte na omáčku pro pozdější použití.
4. Do pánve dejte olej a po rozehrání společně přidejte chilli a sečuánský pepř.
5. Jakmile chilli ztmavne a z pánve bude vycházet vůně, přidejte kostky masa a restujte.

6. Poté přidejte cibulku, česnek a zázvor a zlehka chvíli orestujte.
7. Vmíchejte předem připravenou omáčku a všechny ingredience spolu osmažte.
8. Nakonec přidejte arašídny a společně zamíchejte.

#### 准备材料

瘦肉：320克 葱：1根 干红辣椒：5个

姜：1块 蒜：1头 花椒：10粒

糖：1勺 醋：1勺 酱油：1勺

料酒：1勺 花生米：适量 粟粉：适量

#### 制作步骤（8）

- 1、猪肉切丁，用少许盐、酒、粟粉稍微腌制10分钟
- 2、葱、姜、蒜切片，辣椒切成小段。
- 3、糖、醋、酱油、料酒调成调味汁，备用
- 4、锅中放油开火烧热后，同时放入辣椒和花椒
- 5、等辣椒颜色变深，锅中冒出香味后，将肉丁放入油锅炒散
- 6、再将葱、蒜、姜片放入锅中，稍微煸炒片刻。
- 7、烹入事先调好的调味汁，将所有材料炒熟
- 8、最后加入花生米，炒匀即可。



(53) FU, Pei Mei. *Pei Mei's Chinese Cook Book Volume 1*. Hong Kong: Chinese Cooking Institute, 1969. 400 s.

### **Kuře se sušenými červenými papričkami (宮保雞丁)**

#### Suroviny

1 mladé kuře (okolo 900g) nebo 450g kuřecích prsou	Omáčka
8ks sušených červených chilli papriček	2 lžíce sójové omáčky
½ šálku arašídů (bez slupky)	1 lžíce vína
1 lžíce nasekaného zázvoru	½ lžíce hnědého octu
1 lžíce sójové omáčky (na naložení kuřete)	1 lžíce cukru
1 –1 ½ lžíce kukuřičného škrobu	1 lžička kukuřičného škrobu
5 šálků arašídového oleje	½ lžičky soli
	1 lžička sezamového oleje

#### Postup:

1. Kuře vykostěte a nakrájejte na 2,5cm kostky, přidejte 1 lžici sójové omáčky a 1½ lžíce škrobu, zamíchejte a nechte odležet hodinu.

2. Sušenou chilli papričku očistěte, odstraňte semínka, nakrájejte na 2,5cm dlouhé kousky. Osmažte arašídů dozlatova, dejte bokem a nechte vychladnout.

3. Kuře smažte ve vařícím oleji půl minuty. Kuře vyjměte a zbývající olej z pánve proceděte.

4. Ohřejte 2 lžíce oleje a osmažte chilli papričky do černa, přidejte zázvor a kuře, rychle zamíchejte a potom přidejte omáčku a míchejte, dokud nezhoustne a neprohřeje se; vypněte žár. Přidejte arašídý a dobře promíchejte před podáváním.

### **Chicken with Dry Red Pepper (宫保雞丁)**

#### Ingredients

1 young chicken (about 2 lbs.) or a pound chicken breast.	Seasoning sauce
8 pcs. Dry red pepper	2 T. Soysauce
½ C. Peanuts (without skin)	1 T. Wine
1 T. Ginger, chopped	½ T. Brown vinegar
1 T. Soysauce (to soak chicken)	1 T. Sugar
1-1/2 T. Cornstarch	1 t. Cornstarch
5 C. peanut oil	½ t. Salt
	1 t. Sesame oil

#### Procedure:

1. Remove all bones from chicken, cut into 1" cubes, add 1 T. soysauce and 1½ T. cornstarch, stir evenly in one direction and soak for half hour.

2. Wipe clean, remove tips and seeds of dry red pepper, cut into 1" long pieces. Fry peanuts until golden, remove and let cool.

3. Fry chicken in boiling oil for a half minute. Remove chicken and drain off oil from frying pan.

4. Heat 2 T. spoonful oil to fry dry red pepper until it turns black, add ginger and chicken, stir quickly, next add the seasoning sauce, stir until thickened and heated thoroughly; turn off the fire. Add the peanuts, mix well just before serving, (mix well).<sup>40</sup>

PING, Qiu. Ying you er ying yang mei shi. Bei jing: Zhong guo xi ju chu ban she, 2007. ISBN 9787104024835.

#### **(54) Vepřová ouška Kung-pao**

##### **Suroviny**

1ks ve vodě vařeného vepřového ucha, sušené chilli papričky, sečuánský pepř, kousky zázvoru, kousky česneku, kostičky jarní cibulky, kešu, sůl, glutaman, dochucovadlo *tí-tíng*, cukr, ocet, víno na vaření, máčený škrob, vývar, rafinovaný olej, všeho přiměřené množství.

##### **Postup**

1) Ve vodě vařené prasečí uši nakrájíme na kostky, sušené chilli nakrájíme na části a kešu osmažíme v pánvi na olej a vyjmeme, až budou křupavé. Sůl, glutaman, „dochucovadlo“, cukr, víno a máčený škrob spolu s vývarem přidáme do nádoby a smícháme z nich omáčku.

2) Pánev položte na plamen a olej v ní rozehřejte na 60 %, přidejte sušené chilli se sečuánským pepřem a smažte je, dokud chilli nechytne červenohnědou barvu. Přidejte kostičky z uší a orestujte, aby se do nich vsákla chuť, přidejte kousky zázvoru a česneku, kostky cibulky a spolu orestujte, dokud vše nezačne vonět. Vmíchejte omáčku, vmíchejte, odstavte z ohně a podávejte na talíř.

---

<sup>40</sup> Str. 125

## 宫爆猪耳丁

### 原料

白水猪耳丁1只，干辣椒，花椒，姜片，蒜片，葱丁，腰果，盐，味精，鸡精，白糖，醋，料酒，水淀粉，鲜汤，精炼油名适量。

### 做法

1) 将白水猪耳切丁，干辣椒切节，腰果入油锅中炸制酥脆捞出，盐，味精，鸡精，白糖，料酒，水淀粉，鲜汤放入调料缸中，调匀成滋汁。

2) 锅置旺火上，烧精炼油至六成热，投入干辣椒，花椒炸至辣椒呈棕红色，放入耳丁炝入味，倒入姜片，蒜片，葱丁炒匀出香味，烹入滋汁两亮油，起锅盛入盘即成。<sup>41</sup>

## **(55) Kuřecí kostky se sušeným chilli a mandlemi**

### Suroviny

250 g kuřecích prsou, 150 g mandlí, 30 g sušených chilli papriček, 15 g chilli omáčky, 30 g kostek jarní cibulky, víno na vaření, mletý bílý pepř, sůl, glutaman, máčený škrob, cukr, ocet, rostlinný olej, toho všeho přiměřené množství.

### Postup

1) Do pánve dáme rostlinný olej a rozežřejeme, osmažíme v něm mandle do křupava, vyjmeme a pro další použití necháme vychladnout.

---

<sup>41</sup> Str. 35

2) Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a přimíchejte k nim sůl s máčeným škrobem. Sůl, cukr, glutaman, mletý pepř, víno a máčený škrob smícháme na omáčku k pozdějšímu použití.

3) V pánvi rozejdeme olej na 60%, přidáme kuřecí kostky a restujeme tak, aby se od sebe kousky oddělily. Přidáme cibulku, kousky chilli, chilli omáčku a za pravidelného míchání restujeme, dokud se vše nezabarví a nezačne vonět. Přidáme omáčku a poté rovnoměrně vmícháme křupavé mandle. Vyjmeme z pánve a servírujeme.

## **Rysy**

Ostře rudé, koncentrovaně pálivé, čerstvě a slané, měkké a křupavé zároveň.

## **干椒杏仁鸡丁**

### **原料**

鸡脯肉 250 克，杏仁150克，干辣椒30克，辣椒酱15克，葱丁30克，料酒，胡椒粉，精盐，味精，水淀粉，白糖，醋，植物油名适量。

### **做法**

- 1) 炒锅内放植物油烧热，下杏仁炸至酥脆，捞起，冷却待用。
- 2) 鸡脯肉切成丁，拌上精盐，水淀粉，将精盐，白糖，醋，味精，胡椒粉，料酒，水淀粉调成汁待用。
- 3) 炒锅内放植物油烧至五成热，下鸡丁炒散，放入葱丁，干辣椒节，辣椒酱炒香出色，推均匀，放入滋汁，待收汁后，加入酥杏仁推匀，起锅即成。

### **特点**

色红亮，辣味浓，咸味鲜，质细嫩酥脆。<sup>42</sup>

*Cai yao peng zhi ji shu (fu dian xin zhi zuo)*. Shang hai: shang hai ke xue ji shu chu ban she, 1979. 473 s.

## **(56) Kostky masa s arašídý (taky vepřové kung-pao) – str. 140-141**

### **(1) Požadavky na kvalitu**

Arašídý musí být křupavé, kostky masa měkké, slané, obalené olejem a omáčkou, světle červené barvy, čerstvé, pálivé a voňavé

### **(2) Suroviny**

150 g libové vepřové kýty nakrájené na kostky	Přiměřené množství teplého škrobu	5 g kostek červené a zelené pálivé papriky
Plátek zázvoru	50 g arašídů	2 g soli
5 g sójové omáčky	10 g cukru	15 g žlutého vína
<i>chung-t'iang-jou</i>	1 g glutamanu	Trochu jarní cibulky pokrájené na kousky
15 g omáčky <i>tou-pan-t'iang</i>	10 g pálivého oleje	10 g škrobu
5 g rýžového octa	1 vejce	Trochu posekaného sečuánského pepře
	75 g bílého vývaru	

---

<sup>42</sup> Str. 61-62

### **(3) Přípravy**

1) Arašídý vyloupeme a namočíme ve vodě, dokud slupka nezměkne (po změknutí se snáze osmaží do křupava), po změknutí dejte stranou.

2) Wok rozpalte, přidejte 500 g oleje a rozpalte jej na 40 %, přidejte do něj arašídý a po usmažení vyjměte, až začnou vydávat praskavé zvuky, zredukujte množství oleje jen na tolik, aby pokrylo dno talíře (protože i po vyjmutí se budou arašídý dále zbavovat vody) a až po vychladnutí budou arašídý křupavé (před vařením počkejte, až se arašídý kompletně vysuší, nebo se spálí a zhořknou).

3) Vepřovou kýtu nejdřív rozdělte na vlákna a potom nakrájejte na kostičky, obalte ve škrobu a oleji. (viz restované vepřové kostky)

### **(4) Postup**

1) V misce smíchejte žluté víno, sójovou omáčku, glutaman, sůl, cukr, vývar, rýžový ocet, teplý škrob a nechte odležet.

2) Wok rozpalte, přilejte olej, přidejte 25 g vepřového sádla a rozpalte oheň na 60 %. Přidejte chilli, cibulku, zázvor, a rychle orestujte, dokud nebude cítit štiplavost. Přidejte sečuanskou omáčku *tou-pan-t'iang*, smíchejte s omáčkou *chung-t'iang-jou* a s kostkami vepřového restujte, dokud maso nechytí barvu. Přidejte pálivý olej s vínem, nasekaný sečuánský pepř a podávejte na talíř.

### **(5) Poznámky**

1) Výše zmíněné surovin mohou být použity i na kuřecí kostky a arašídý, rybí kostky s arašídý, skopové kostky s arašídý atd.

2) Toto jídlo je ze S'-čuanu, plné pronikavě ostré chuti. Pokud se vaří na jihu, mohou se pro zvýraznění chutě použít spíše slané ingredience, namísto ostře pálivých.

花生肉丁 (即宫保肉丁)

(1) 质量要求

花生脆松，肉丁嫩，鲜，汪油包汁，包淡红，吃口鲜，辣，麻，香。

## (2) 配料

猪腿精肉丁3两	花生米1两	红绿辣椒丁1钱
姜片1片	白糖2钱	食盐4分
红酱油1钱	味精2分	黄酒3钱
四川豆瓣酱3钱	麻油2钱	葱段 少许
米醋1钱	蛋1只	干淀粉2钱
温淀粉 适量	白汤1,5两	花椒末 少许

## (3) 初步加工

1) 花生去壳后开水浸泡至软（软后易于余时脱水而脆），剥去农待用。

2) 炒锅烧热，放入清油1斤，置中火上烧至四成热，推入花生，腿即用漏勺捞起发出“吱吱声”，油花较少，即捞出（因捞出后尚有热会继续脱水）放在盘中摊开，冷后便能脆硬（余时如待完全脱水捞出，会产生焦苦味）。

3) 猪腿肉先批去筋，农膜，后切成边方丁，再上浆滑油（参照炒肉丁）。

## (4) 烹调方法

1) 碗中放入黄酒，酱油，味精，盐，白糖，米醋，白汤，温淀粉，调匀待用。

2) 炒锅烧热，用油滑锅后加入猪油5钱，置旺火上烧至六成热，投入辣椒，葱，姜，爆出辣味，加入四川豆瓣酱，拌出红油，推入肉丁炒至上色，淋入勾好卤包上，加麻油并酒上花椒末，出锅装盘。

## (5) 附注



- 1) 花生鸡丁，花生鱼丁，花生羊肉丁等，使用上述调料也可烹调成。
- 2) 此类菜为川菜，重麻辣味，如果为南方人食用，可不用麻辣调料，以突出鲜味。<sup>43</sup>

*Zhong guo peng tiao ji fa ji cheng/Zhong guo peng ren xie hui, Ri ben Zhong guo liao li xie hui bian zhu.* 1. vyd.. Shang hai: Shang hai ci shu chu ban she, 2004. ISBN 7532615235. 271 s.

### **(57) Kuřecí Kung-pao**

#### **Suroviny**

300 g kuřecích prsou, 50 g na oleji pražených arašídů, 1 ks vejce, 2 ks sušených chilli papriček, 15 g sójové omáčky, 1 g soli, 8 g octu, 10 g sezamového oleje, 4 g vína na vaření, 20 g cukru, 10 g omáčky tou-pan-t'iang, 15 g škrobu, 20 g teplého škrobu, kousky jarní cibulky, plátky zázvoru, mletý s<sup>2</sup>-čchuánský pepř, troška glutamanu, 500 g rostlinného oleje (75 g reálná spotřeba), přiměřené množství vývaru

#### **Postup**

1) Z kuřecích prsou odstraňte kůži, nožem naříznete a nakrájete na kostky o velikosti nehtu. Až přidáte trochu soli a smícháte (喂味?), přidejte bílek, suchý škrob a promíchejte ve škrobu. Chilli očistěte a nakrájete na kusy.

2) Víno, sójovou omáčku, cukr, teplý škrob, ocet, vývar a další smíchejte na omáčku.

3) Pánev dejte na plamen, přilejte rostlinný olej a rozpalte na 40 %. Tehdy přidejte kostky kuřete a míchejte po dobu 30 sekund v oleji tak, aby se rozdělilo na kusy, potom

---

<sup>43</sup> Str. 140 - 141

z oleje vyjměte. V předešlé pánvi ponechte trochu oleje na dně (asi 30 g) a rozpalte. Přidejte chilli a osmažte do opálené nažloutlé barvy, pak přidejte kousky zázvoru, kousky cibulky, omáčku *tou-pan-tiang* a restujte, dokud nebude mít olej červenou barvu. Potom zároveň přidejte naložené kuřecí kostky a omáčku, po smíchání za stálého obracení přidejte arašidy, dohromady orestujte a zalijte sezamovým oleje. Posypte mletým sečuanským pepřem a podávejte z pánve na talíř.<sup>44</sup>

## 宫保鸡丁

### 原料

鸡脯肉300 克，油炸花生米50克，鸡蛋一只，干辣椒两只，酱油15 克，盐1克，醋8克，香油10克，料酒4克，糖20克，豆瓣酱10克，淀粉15克，温淀粉20克，葱结，姜片，花椒粉，味精少许，植物油500克（实耗75克），鲜汤食量

### 工艺

- 1) 将鸡脯去皮，用刀拍松，改刀切成指甲大小的鸡丁，用少许盐拌匀喂味后，加入蛋清，淀粉，调匀上浆。干辣椒洗净，切段。
- 2) 将料酒，酱油，醋，温淀粉，糖，鲜汤等调成味汁。
- 3) 锅架火上，放入植物油，烧至四成热时，将鸡丁下锅划开滑油，滑约30秒钟，捞出控油。原锅留少许底油（30克左右）烧热，放入干辣椒炸成焦黄色，放进姜片，葱节，豆瓣酱等编炒，见炒出红油时，将滑好的鸡丁和味汁一起到入锅入，颠翻均匀后，下入花生米，翻炒几下，淋入香油，撒上花椒粉，出锅装盘。

---

<sup>44</sup> Str. 177

### 9.3. Obrázkové přílohy



*Prototypicky čínské kung-pao, zdroj: archiv autora*



*Prototypicky české kung-pao, zdroj: archiv autora*



*Kung-pao, zdroj: Culinaria Čína, str. 381*



*Kung-pao, zdroj: Dagmar Lánská, Kuchařské speciality 1; Čínská kuchyně 1. str. 19*



*Kung-pao a smažená rýže, zdroj: Velká čínská kuchařka, str. 71*



*Kung-pao, zdroj: Nejlepší pokrmy z woku a pánve: asijská kuchyně, str. 143*