



Hackmesser

Beschreibung

Das Hackmesser in der chinesischen Küche zeichnet sich durch seine breite, schwere und sehr scharfe Klinge aus. Üblich sind Ausfertigungen ganz aus Stahl oder mit Holzgriff mit rechteckiger oder abgerundeter Klinge.

Verwendung

Üblicherweise wird das Hackmesser nicht nur zum Zerteilen großer Fleischstücke benutzt, sondern allgemein zum Zuschneiden von Gemüse und Fleisch. Der Umgang mit der großen Klinge erfordert dabei jedoch einiges an Erfahrung mit diesem Küchenwerkzeug. Ideal eignet es sich auch, um damit klein geschnittene Zutaten vom Schneidebrett aufzunehmen und in den Topf oder Wok zu heben. Plattieren von Fleisch ist mit der flachen Seite der Klinge ebenso leicht möglich wie das Zerdrücken von Knoblauchzehen oder Ingwer.



Hackmesser