Worcester omáčka: rychlý tahák

Japonská Worcester omáčka je řídká ovocno-zeleninová kořenicí omáčka. Tonkatsu je hustší a sladší; britská Worcestershire má jiný charakter i recepturu.



Čtyři názvy, čtyři použití

Typ	Jak jej poznat	Nejlepší použití
Japonská Worcester	Řídká, kořeněná, sladkokyselá	Korokke, yakisoba, marinády
Tonkatsu	Hustší, ovocnější a sladší	Řízek tonkatsu, smažená jídla
Okonomiyaki / yakisoba	Vyladěná pro konkrétní jídlo	Placky nebo smažené nudle
Britská Worcestershire	Výrazně kořeněná fermentovaná omáčka	Dochucení masa, omáček a nápojů

Jak číst etiketu

Na etiketě	Co ověřit
Název typu	Worcester, tonkatsu nebo omáčka pro konkrétní jídlo nejsou zaměnitelné 1:1.
Pořadí surovin	Ovoce a zelenina, ocet, cukr, sůl, koření a případné zvýrazňovače chuti.
Alergeny	Kontrolujte hlavně sóju, pšenici a další alergeny konkrétního výrobku.
Sůl a cukr	Při větší dávce do pánve ochutnávejte postupně, ne až na konci.

Praktické použití

Jídlo	Dávkování a okamžik
Korokke a smažená jídla	Podávejte bokem nebo lehce přelijte těsně před jídlem.
Yakisoba	Začněte 2 lžícemi na 2 porce, vmíchejte do horké pánve a dolaďte.
Marináda	Smíchejte s trochou oleje; u jemných surovin pracujte krátce.
Omáčky a dušená jídla	Přidávejte po lžičkách jako kyselý, sladký a kořeněný akcent.
Domácí náhrada	Spojte sójovou omáčku, rýžový ocet, rajčatový základ, tamarind a koření.

Yakisoba s japonskou Worcester omáčkou



Suroviny

Surovina	2 porce
Předvařené pšeničné nudle	300 g
Vepřové maso nebo tofu	160 g
Zelí	180 g
Cibule a mrkev	po 60 g
Japonská Worcester omáčka	2 až 3 lžíce
Olej	1 lžíce
Beni shoga a aonori	k podávání

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Příprava	Nakrájejte vše předem; pánev musí zůstat horká.
2. Opékání	Maso nebo tofu opečte dozlatova a dočasně odsuňte.
3. Zelenina	Zelí, cibuli a mrkev krátce opečte, aby zůstaly pružné.
4. Nudle	Přidejte nudle a oddělte je malým množstvím vody.
5. Omáčka	Vmíchejte 2 lžíce, nechte odpařit přebytečnou vlhkost a teprve potom dolaďte.

Rychlé opravy

Problém	Náprava
Jídlo je přesolené	Přidejte nedochucené nudle nebo zeleninu; příště omáčku dávkujte po částech.
Omáčka je příliš ostrá	Zjemněte trochou rajčatového základu nebo sladší husté omáčky.
Nudle jsou mokré	Pracujte na širší horké pánvi a omáčku přidejte až po odpaření vody.
Chybí hloubka	Přidejte po kapkách sójovou omáčku nebo malé množství tamarindu.

Rozhodovací zkratka

Chcete	Zvolte
Řídké kořeněné dochucení	Japonskou Worcester omáčku
Hustou omáčku k řízku	Tonkatsu omáčku
Omáčku přímo pro nudle	Yakisoba omáčku
Domácí směs	Sójovou omáčku + rýžový ocet + tamarind + rajčatový základ