Hřebíček celý v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Silná vůně, malá dávka

Celé hřebíčky uvolňují vůni postupně a z jídla je snadno vyjmete. Mletý hřebíček působí rychleji; přidávejte ho po špetkách.



Celý, mletý, opražený a v nálevu

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Celý hřebíček	Silná, teplá vůně; snadno se vyjme.	Vývar, dušení, rýže a nálev.
Mletý hřebíček	Velmi koncentrovaný a okamžitý.	Pečení a směsi koření; po špetkách.
Krátce opražený	Výraznější aroma bez syrového tónu.	Masala, kari a dlouze tažené omáčky.
Kořeněný nálev	Jemnější a rovnoměrná extrakce.	Čaj, sirup, kompot a glazura.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Výchozí dávka	Technika
Vývar	2-4 kusy na 1 l	Přidat na začátku a před podáváním vyjmout.
Dušené maso	3-5 kusů na 500 g	Krátce opražit a poté podlít.
Rýže	2-3 kusy na 300 g nevařené rýže	Vařit s rýží a nakonec vyjmout.
Nálev	3-4 kusy na 500 ml	Louhovat 5-10 minut.
Mletý hřebíček	1/8-1/4 lžičky na 500 g pokrmu	Vmíchat po špetkách.

Jak uchovat vůni

Celé kusy uchovávejte v těsně uzavřené nádobě v suchu, mimo světlo, teplo a páru.

Klíčové pravidlo

Začněte dvěma až třemi kusy na litr, po několika minutách ochutnejte a před podáváním všechny kusy vyjměte.

Jak napravit příliš silnou chuť

Celé kusy ihned vyjměte a jídlo zřeďte nesoleným vývarem, vodou nebo další porcí základu.

Jak poznat celý hřebíček

Celý hřebíček je sušené, ještě nerozvinuté květní poupě. Poznáte ho podle podlouhlé spodní části a kulaté hlavičky.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků k vyvážené vůni

1. Zkontrolujte kvalitu. Celý hřebíček má být suchý, tmavý a výrazně vonět.

2. Krátce opražte. Na mírné suché pánvi ho krátce zahřejte, zpravidla 30-60 sekund. Odstavte ho, jakmile zavoní, ještě než se začne pálit.

3. Používejte celé kusy. Do vývaru, omáčky nebo rýže se snadno přidají i vyjmou.

4. Začněte malou dávkou. Dva až tři kusy na litr často stačí.

5. Kombinujte vyváženě. Skořice, badyán, pepř a tmavá sójová omáčka tvoří pevný základ.

6. Mletý dávkujte po špetkách. Působí okamžitě a snadno přehluší ostatní koření.

7. Před podáváním vyjměte. Celé kusy spočítejte nebo použijte kořenicí sáček.

8. Skladujte správně. Chraňte před světlem, teplem a párou.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť je léčivá	Příliš mnoho hřebíčku.	Zřeďte základem a další kusy vyjměte.
Koření je hořké	Spálilo se při opékání.	Začněte znovu a opékejte jen krátce.
Aroma je slabé	Staré koření nebo krátká extrakce.	Použijte čerstvější kusy a louhujte déle.
V jídle zůstal celý kus	Koření nebylo spočítané.	Použijte čajové sítko nebo svázaný sáček.
Mletý hřebíček dominuje	Dávka byla příliš velká.	Dávkujte po špetkách a vyvažte ostatním kořením.

Aromatický základ na 500 g dušeného masa

Složka	Role	Množství
Hřebíček	Teplá kořeněná hloubka.	3 celé kusy.
Skořice a badyán	Sladkost a lékořicová vůně.	1 malý kus od každého.
Tmavá sójová omáčka	Barva a umami.	1-2 lžíce.
Vývar	Řídí intenzitu koření.	Přilévat podle délky dušení.

Uvedená množství jsou výchozí pro 500 g masa. Vývar přilévejte podle délky dušení. Hřebíček, skořici a badyán před podáváním vyjměte.

Opékání není nutné. Pokud chcete vůni zesílit, zahřívejte celé koření na mírné suché pánvi a odstavte je hned, jakmile zavoní.



© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.