Mletá skořice v praxi

Vůně, výchozí dávkování a použití ve slaných jídlech

Malá dávka, hřejivá vůně

Pro dvě porce začněte osminou lžičky. Koření rozmíchejte v tekuté složce, krátce provařte a další množství přidávejte až po ochutnání.



Čtyři podoby skořicového aroma

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Cassia mletá	Výrazná, hřejivá a sladce kořeněná.	Dušená jídla, omáčky, marinády.
Cejlonská mletá	Jemnější a lehce citrusová.	Jemná kari, rýže a nápoje.
Celá skořice	Uvolňuje se pomalu a čistě.	Vývary, pho a dlouhé dušení.
Směs pěti koření	Skořice s badyánem a dalšími druhy koření.	Marinády, glazury a pečení.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Stir-fry pro 2 porce	⅛ lžičky	Rozmíchat v tekutém dochucení.
Kari na 500 g	¼-½ lžičky	Přidat do základu a krátce zahřát.
Polévka 1 litr	¼ lžičky	Vmíchat, provařit a ochutnat.
Marináda na 500 g	¼ lžičky	Spojit s olejem a sójovou omáčkou.

Dávky jsou výchozí pro čistou mletou skořici, nikoli pro směs pěti koření. Síla vůně se liší podle druhu a čerstvosti; začněte menší dávkou a další přidejte až po ochutnání.

Prášek se nerozpustí

Mletá skořice se v omáčce rozptýlí, ale úplně se nerozpustí. Pro čirý vývar použijte celou kůru a po vaření ji vyjměte; samotné delší vaření zrnitost neodstraní.

Druh určuje etiketa

Druh mleté skořice určujte podle etikety, ne podle barvy prášku. Označení „mletá skořice“ samo o sobě nepotvrzuje cassii ani cejlonský druh.

Chraňte koření před párou

V dobře uzavřeném obalu, v suchu a mimo světlo, teplo a páru. Sypání přímo nad hrncem urychluje zvlhnutí.

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

Osm kroků k vyvážené vůni

1. Vyberte správnou formu. Cassia je výrazná, cejlonská skořice jemnější a celá kůra se hodí pro dlouhé vaření.

2. Odměřujte mimo páru. Začněte menší dávkou a obal neotevírejte přímo nad horkým hrncem.

3. Rozmíchejte prášek. Prášek rozmíchejte v malé části oleje, omáčky nebo vývaru. Rozptýlí se, ale úplně se nerozpustí.

4. Hlídejte teplotu. Aroma otevírejte pouze krátce při mírné teplotě; dlouhé pražení přináší hořkost.

5. Přidejte tekutinu. Jakmile skořice zavoní, navazujte omáčkou nebo dalšími vlhkými surovinami.

6. Nechte chuť spojit. Počkejte několik minut a teprve potom znovu ochutnejte.

7. Vyvažte slaný charakter. Dolaďte sůl, kyselost a umami, případně přidejte chilli nebo zázvor.

8. Přidávejte po špetkách. Další skořici přidejte až po rozvinutí předchozí dávky.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Jídlo voní příliš sladce	Skořice je předávkovaná.	Přidejte neochucený základ. Teprve potom dolaďte kyselost, sůl a umami.
Koření zhořklo	Pražilo se příliš dlouho.	Připravte nový základ a zahřívejte skořici jen krátce.
V omáčce jsou hrudky	Prášek šel přímo do husté omáčky.	Nejprve jej rozmíchejte v malé části tekutiny.
Chuť je mdlá	Chybí kontrast a slaná složka.	Dolaďte limetou, chilli nebo sójovou omáčkou.
Omáčka je zrnitá	Příliš hrubý prášek nebo velká dávka.	Delší vaření prášek nerozpustí. Jemný zákal patří k mleté skořici; pro čirý vývar volte celou kůru.

Jak vůni vyvážit

Složka	Příklady	Úloha
Slanost	Sójová nebo rybí omáčka	Potlačí dezertní dojem.
Kyselost	Limeta, rýžový ocet	Odlehčí hřejivou vůni.
Pálivost	Chilli, pepř, zázvor	Přidá kontrast.
Umami	Miso, houby, vývar	Prohloubí slaný charakter.

Pět použití v kuchyni

Použití	Přínos	Kombinace
Sójové dušené jídlo	Zakulacuje slanou omáčku.	Sójová omáčka, zázvor a houby.
Kari a kokosová omáčka	Dodá teplé aromatické pozadí.	Kokosové mléko, chilli a limeta.
Vývar a pho	Celá kůra dává čistou vůni.	Badyán, hřebíček a zázvor.
Marináda a glazura	Podpoří karamelizované tóny.	Česnek, med a sójová omáčka.
Rýže a sladká jídla	Vůně se rozloží rovnoměrně.	Kokos, ovoce a sezam.

Pokud skořice převládla, nejprve přidejte neochucený základ. Sůl, kyselost nebo chilli dolaďují chuť, ale nadbytek skořice neodstraní.

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