

Tsuyu: rozšířený průvodce

Jak rozlišit hotovou a koncentrovanou omáčku, nastavit správnou sílu a připravit domácí tsuyu pro studené soba i teplé udon.



Co vytváří chuť

Složka	Úloha v tsuyu
Dashi	Vývar z kombu a katsuobushi vytváří umami základ.
Sójová omáčka	Dodává slanost, barvu a fermentovanou hloubku.
Mirin	Zjemňuje slanost a přidává mírnou sladkost.
Cukr	Doladuje rovnováhu; množství přizpůsobte surovinám.

Tsuyu, dashi a shoyu

Pojem	Co znamená
Tsuyu / mentsuyu	Dochucený základ pro nudle, obvykle z dashi, sójové omáčky a mirinu.
Dashi	Samotný vývar; není automaticky hotovou omáčkou k nudlím.
Shoyu	Sójová omáčka; tvoří část tsuyu, ale sama nenahrazuje celý dashi základ.

Studená a teplá varianta

Použití	Síla a podávání
Zaru soba	Studená výraznější tsuyu v malém šálku; nudle jen lehce namáčejte.
Kake udon	Jemnější teplý vývar nalitý přes nudle v misce.
Somen	Vychlazená omáčka s jarní cibulkou, zázvorem nebo wasabi.
Donburi a dušená jídla	Použijte jako dochucovací základ, nikoli automaticky bez dalšího ředění.

Nejdřív přečtěte etiketu

Stejný název může označovat výrobek připravený k použití i několikanásobný koncentrát. Poměr z jedné lahve proto nepřenášejte automaticky na jinou.

Domácí tsuyu a práce s koncentrátem



Výchozí poměr

Domácí tsuyu	Množství
Voda	300 ml
Kombu	5 g
Katsuobushi	15 g
Japonská sójová omáčka	75 ml
Mirin	50 ml
Cukr	1 lžíce, potom doladit

Čtyři fáze přípravy

Krok	Kontrolní bod
1. Kombu	Vložte do studené vody, pomalu zahřívejte a vyjměte těsně před varem.
2. Katsuobushi	Přidejte vločky, krátce prohřejte, odstavte a nechte klesnout.
3. Scezení	Vývar přecedte bez tlačení jemných částic do tekutiny.
4. Dochucení	Přidejte sójovou omáčku, mirin a cukr; krátce zahřejte a ochutnejte.

Rozhodovací tabulka pro ředění

Typ	Jak postupovat
Straight / ready to use	Použijte bez ředění, pokud etiketa neurčuje jinak.
2×, 3× nebo 4× koncentrát	Ředte přesně podle poměru na konkrétní lahvi.
Studené namáčení	Chuť bývá výraznější; nudle se do omáčky jen lehce ponoří.
Teplá polévka	Používá se více vody nebo dashi a výsledný vývar je jemnější.

Diagnostika

Problém	Náprava
Příliš slané	Přidejte vodu nebo nesolené dashi po malých dávkách.
Příliš sladké	Přidejte trochu dashi a sójové omáčky; neředte jen solí.
Chuť je plochá	Zkontrolujte sílu dashi a poměr sójové omáčky s mirinem.
Vývar je zakalený	Katsuobushi cedte přes jemné sítko a zbytečně jej nemačkejte.
Aroma mizí	Tsuyu prudce nevařte a hotovou omáčku nenechávejte dlouho odkrytou.

Kake udon a přímé odkazy



Jednoduché kake udon pro 2 porce

Surovina	Množství
Udon nudle	2 porce podle balení
Jemně naředěná tsuyu	700 ml hotového vývaru
Jarní cibulka	2 stonky
Kizami nori a shiitake	Podle chuti

Postup

Krok	Provedení
1	Nudle uvařte podle obalu, slijte a propláchněte.
2	Tsuyu naředte pro teplou polévku podle etikety nebo chuti.
3	Vývar zahřejte bez prudkého varu a krátce v něm prohřejte nudle.
4	Rozdělte do misek a přidejte cibulku, nori a připravené shiitake.

Pět přímých odkazů na produkty

Yamamori Tsuyu omáčka 220 ml

Hotový základ, jehož ředění se řídí etiketou. [Otevřít produkt](#)

Kikkoman Sójová omáčka 1 l

Japonská sójová omáčka pro domácí tsuyu. [Otevřít produkt](#)

Wadakyu Katsuobushi Bonito vločky 40 g

Uzené bonito pro dashi základ. [Otevřít produkt](#)

Eaglobe Soba nudle 300 g

Pohankové nudle pro studené zaru soba. [Otevřít produkt](#)

Ayuko Udon nudle 300 g

Silnější pšeničné nudle do teplého vývaru. [Otevřít produkt](#)

Rychlá kontrola

Kontrola	Správný stav
Etiketa	Je jasné, zda jde o neředěnou omáčku nebo koncentrát.
Dashi	Vývar je čirý a voní po kombu a katsuobushi.
Síla	Studená namáčecí verze je výraznější než teplý vývar.
Nudle	Jsou uvařené podle obalu a po scezení nejsou slepené.