# Granulovaný česnek v praxi

Dávkování, hydratace a správné načasování

### Vodná složka a čas na změknutí

Pro omáčku nebo marinádu granule navlhčete vodnou složkou. Samotné na suché rozpálené pánvi se rychle spálí a zhořknou.



## Čtyři formy česneku

| Forma | Charakter | Nejlepší použití |
|---|---|---|
| Čerstvý nasekaný | Šťavnatý, ostrý a rychle se pálí. | Aromatický základ, stir-fry a dipy. |
| Granulovaný | Rovnoměrný, s pomalejší hydratací. | Marinády, omáčky, polévky a směsi. |
| Mletý prášek | Nejjemnější a nejrychlejší. | Suché směsi a hladké omáčky. |
| Sušené plátky | Zachovávají texturu a uvolňují se pomalu. | Vývary, oleje a delší dušení. |

## Výchozí dávkování

| Jídlo | Dávka | Postup |
|---|---|---|
| Stir-fry pro 2 porce | ½ lžičky | Rozmíchat v omáčce, ne na suché pánvi. |
| Marináda na 500 g | 1-2 lžičky | Nechat změknout alespoň 10 minut; s masem v lednici. |
| Polévka 1 litr | ½-1 lžička | Přidat během vaření a krátce provařit. |
| Smažená rýže pro 2 porce | ½ lžičky | Vmíchat do tekutého dochucení. |

Dávky jsou výchozí pro čistý granulovaný česnek. Prášek, plátky a hotová pasta se liší strukturou i složením, proto je nezaměňujte automaticky ve stejném množství.

### Samotný olej nehydratuje

K hydrataci použijte vodu, vývar nebo vodnou složku marinády. Samotný olej granule obalí, ale nedodá vodu potřebnou ke změknutí.

## Kontrolujte změknutí, ne jen čas

Doba změknutí závisí na hrubosti granulí, množství vody a teplotě. Po 5-10 minutách je zkontrolujte; v husté studené marinádě mohou potřebovat déle.

## Chraňte koření před párou

V dobře uzavřeném obalu, v suchu, mimo páru a přímé slunce. Granule by měly zůstat sypké a aromatické.

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

# Osm kroků k česnekové chuti

**1. Zvolte správnou formu.** Granule použijte, když chcete rovnoměrnou chuť bez loupání a krájení.

**2. Začněte menší dávkou.** Po hydrataci působí česnek plněji, proto je bezpečnější později přidat.

**3. Rozmíchejte je v tekutině.** Použijte vodu, vývar, sójovou omáčku nebo vodnou složku marinády. Samotný olej granule nehydratuje.

**4. Nechte je hydratovat.** Po 5-10 minutách zkontrolujte změknutí. Podle hrubosti granulí a hustoty marinády může být potřeba více času.

**5. Chraňte je před suchým žárem.** Granule nesypte samotné na rozpálené dno woku nebo pánve.

**6. Do stir-fry je přidejte s omáčkou.** Hlavní suroviny nejprve opečte a tekuté dochucení přilijte až poté.

**7. V polévce krátce provařte.** Tekutina a teplo granule změkčí a sjednotí jejich chuť s vývarem.

**8. Ochutnejte až po rozvinutí.** Finální dávku dolaďte po špetkách, nikoli další velkou porcí.

## Nejčastější chyby a náprava

| Problém | Příčina | Co udělat |
|---|---|---|
| Chuť je hrubá | Granule se nestihly hydratovat. | Přidejte trochu tekutiny a krátce provařte. |
| Česnek zhořkl | Byl na suché horké pánvi. | Připravte nový základ. Příště přidávejte česnek s omáčkou nebo vývarem. |
| Jídlo je příliš česnekové | Velká dávka najednou. | Zvětšete objem jídla a příště dávkujte po špetkách. |
| Chuť je mdlá | Malá dávka nebo staré balení. | Použijte aromatické balení a dolaďte až po hydrataci. |
| Marináda je nerovnoměrná | Granule se nerozmíchaly. | Nejprve je spojte s tekutými složkami. |

## Kdy granule předem namočit

| Použití | Příprava | Kontrola |
|---|---|---|
| Marináda a dip | Smíchat s vodnou složkou. | Po 5-10 min zkontrolovat změknutí. |
| Polévka a omáčka | Přidat přímo do tekutiny. | Granule změknou během vaření. |
| Suchý rub | Vmíchat granule nasucho. | Zvlhnou na povrchu suroviny. |

## Pět použití v kuchyni

| Použití | Přínos | Kombinace |
|---|---|---|
| Marináda | Rovnoměrně ochutí celý povrch. | Sójová omáčka, zázvor a olej. |
| Stir-fry omáčka | Rozptýlí se bez připálených kousků. | Ústřicová omáčka a sezamový olej. |
| Polévka | Dodají stálou česnekovou linku. | Miso, houby a jarní cibulka. |
| Smažená rýže | Ochutí rýži bez větších kousků. | Vejce, zelenina a světlá sójová omáčka. |
| Suchá směs | Snadno se dávkují a promíchají. | Pepř, paprika a chilli. |

Před prudkým stir-fry granule navlhčete vodnou složkou a do woku přidejte společně s omáčkou.

**Domácí česnek v oleji:** Domácí směs česneku s olejem dejte ihned do lednice a spotřebujte nejpozději do 4 dnů, nebo ji zamrazte. U marinády se syrovým masem respektujte kratší dobu podle suroviny.

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