

Mladá kukuřice do hloubky

Od pole přes sklenici až do woku



Není to zvláštní miniaturní odrůda

Mladá kukuřice je nezralé klásko běžné kukuřice sklizené krátce po objevení blizen a před opylením. Proto se konzumuje celé - drobná zrna, vřeteno i špička. OSU uvádí, že bez nahromaděných cukrů nechutná jako zralá sladká kukuřice.

Chuť

Jemná, lehce nasládlá; nositelem zážitku je hlavně křupavost.

Velikost

Čerstvá kláska rychle tvrdnou, proto je přesné načasování sklizně zásadní.

Použití

Wok, curry, polévka, salát, marinování i krátké grilování.

Forma

Čerstvá je sezónní; konzervovaná je pohodlná a už tepelně zpracovaná.

Co si zapamatovat

- Baby corn se sklízí před dozráním a jí se celé.
- Sterilovanou variantu není třeba znovu dlouze vařit.
- Křupavost chrání vysoká teplota a krátký čas.

Technika pro křupavost

Jak pracovat s časem, vodou a omáčkou



Rozhodovací tabulka

Situace	Postup	Čas
Sterilovaná do woku	slít, opláchnout, osušit, přidat ke konci	2-3 min
Sterilovaná do curry	vložit až do téměř hotové omáčky	3-5 min
Do polévky	přidat při závěrečném prohřátí	2-4 min
Do salátu	slít, opláchnout, osušit; dále nevařit	ihned

Wok

Pánev přehřejte, suroviny nepřehřejte a omáčku přidejte až po opečení.

Curry a polévka

Mladou kukuřici nechte pouze prohřát; chuť omáčky už nemusí vstřebávat dlouho.

Bezpečný praktický postup

- Po otevření konzervy neponechávejte zbytek v původním kovovém obalu.
- Zbytky přendejte do čisté uzavřené nádoby a řiďte se etiketou.
- U výrobku vždy zkontrolujte složení, alergenů a pokyny výrobce.

Pět produktů pro celý wok

Přímé odkazy vedou na konkrétní položky

1. Royal Orient Mladé Kukuřičky 425 g

Hlavní surovina do woku, curry, polévek i salátu.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2. Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

Slané umami bez zbytečného ztmavení zeleniny.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3. Maekrua Ústřicová omáčka 300 ml

Plnější sladko-slaná omáčka pro lesklý stir-fry.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4. Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

Aromatické finální dochucení; používejte střídmě.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5. ESSA Jasmínová rýže 500 g

Jemná příloha, která zachytí omáčku z pánve.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Sestavení chuti

- Světlá sojová omáčka dodá sůl a umami.
- Ústřicová omáčka přidá tělo a lesk; sezamový olej patří až na konec.
- Jasmínová rýže zachytí omáčku, aniž by přehlušila křupavou zeleninu.

Produktové údaje ověřeny přes API Taste of Asia. Průvodce neuvádí proměnlivé zásoby.