

Yuzu pasta: rozšířený průvodce

Praktický průvodce rozlišuje yuzu kosho, ponzu, chilli omáčky a sladké yuzu koncentráty. Zaměřuje se na dávkování, použití a řešení chyb bez nepodložených zdravotních tvrzení.



Co kupujete

Typ	Co obsahuje	Jak chutná
Zelené yuzu kosho	zelené yuzu, zelené chilli, sůl	svěže citrusové, slané a pálivé
Červené yuzu kosho	zralé yuzu, červené chilli, sůl	aromatictější a kulatější
Ponzu shoyu	citrus, ocet, sójová omáčka, často mirin/dashi	tekuté, kyselé, slané a umami
Yuzu chilli omáčka	yuzu, chilli, cukr a další ochucení	pálivé, často sladší
Yuzu čaj	sladký ovocný koncentrát	sladký nápojový základ

Pravidlo dávkování

Na dvě porce začněte čtvrtinou až polovinou lžičky pasty. Nejprve ji rozpustíte v tekuté složce a teprve potom spojte s celým jídlem. Další množství přidávejte po špičkách lžičky.

Co ověřit na etiketě

Porovnejte pořadí složek, obsah soli, druh chilli a pokyny po otevření. Název „yuzu pasta“ sám neříká, zda jde o slané kosho, tekutou omáčku nebo sladký koncentrát.

Otázka	Co hledat
Chci slané koření?	yuzu, chilli a sůl mezi hlavními složkami
Chci tekutý dip?	citrus, ocet a sójová omáčka
Chci nápoj?	sladký yuzu koncentrát nebo yuzu čaj

Použití a recept



Jídlo	Kdy pastu přidat	S čím ji spojit
Ramen a udon	do hotové misky	vývar, jarní cibulka, sezam
Ryba a tofu	po opečení nebo do dipu	sójová omáčka, ocet, olej
Kuře a zelenina	v závěru grilování	olej nebo máslo
Majonéza	za studena	majonéza, jogurt, rýžový ocet
Studené nudle	do dresinku před promícháním	sója, ocet, voda, sezamový olej

Recept pro 2 porce

180 g nudlí, ½ lžičky yuzu pasty, 20 ml světlé sójové omáčky, 15 ml rýžového octa, 8 ml sezamového oleje, 15 ml vody, 1 lžička cukru, zázvor, okurka, mrkev, jarní cibulka a sezam.

Pastu rozmíchejte se sójou, octem, vodou, cukrem a zázvorem. Přidejte olej. Uvařené nudle propláchněte studenou vodou, důkladně okapejte a těsně před podáváním spojte s dresinkem a zeleninou.

Kontrola výsledku

Správně	Varovný signál
Vůně citrusové kůry je zřetelná, ale nepřebíjí jídlo.	Pasta je cítit jen jako sůl a pálivost.
Dresink ulpívá na nudlích.	Na dně zůstává vodnatá louže.
Pálivost přichází až za citrusovou vůní.	Chilli zakrylo ostatní chutě.

Pět kroků bez chyb

1. Pastu odměřte zvlášť. 2. Rozmíchejte ji v tekutině. 3. Ochutnejte základ. 4. Spojte s jídlem. 5. Finální dávku přidejte až při podávání.

Varianta	Úprava
Bez nudlí	Stejný dresink použijte na rýži, tofu a křupavou zeleninu.
Méně pálivá	Snižte pastu a přidejte více vody nebo majonézy.
Výraznější citrus	Část pasty ponechte na dokončení hotového jídla.

Produkty a náprava

Pět konkrétních možností

S&B; Yuzu pasta 43 g

Koncentrované yuzu kosho do nudlů, dipů a vývarů.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Yamamori Ponzu Shoyu 220 ml

Tekutý citrusovo-sójový dip k rybám, tofu a salátům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Flying Goose Sriracha Yuzu 455 ml

Pálivá yuzu omáčka do dipů, stir-fry a glazur.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Ajumma Republic chilli yuzu 250 ml

Sladko-pálivá omáčka k tofu, kuřeti a smaženým jídlům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

T'best Citrusový čaj Yuzu 500 g

Sladký koncentrát pro nápoje, nikoli náhrada slané pasty.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Když se něco nepovede

Problém	Náprava
Přesolené	Přidejte neochucený základ; příště uberte sójovou omáčku.
Příliš pálivé	Zjemněte tukem, majonézou nebo větší dávkou jídla.
Slabá vůně	Malou dávku pasty přidejte až při podávání.
Dresink se odděluje	Pastu nejprve utřete s tekutými složkami, olej zašlehejte nakonec.

Zdroje

[MAFF - Yuzu Goshō](#) · [MAFF - Yuzu Ponzu](#)

Kontrolní seznam po nákupu

Kontrola	Proč
Etiketa a alergen	složení různých yuzu výrobků není stejné
Dávkování po malých krocích	pasta současně přidává sůl, chilli i aroma
Pokyny po otevření	teplota a doba uchování se řídí konkrétním obalem