

# Tmavá sójová omáčka do hloubky

Výroba, typy a praktické použití



## Co znamená tmavá

V čínském kontextu jde o sójovou omáčku používanou hlavně pro hlubší barvu, lesk a zakulacený finiš. Není to prostá koncentrovanější verze světlé omáčky ani automatická náhrada tamari nebo ketjap manis.

### Světlá čínská

Tenčí a slanější v projevu; hlavně pro chuť, wok a marinády.

### Tmavá čínská

Hlubší barva, lesk a často mírně sladší profil.

### Ketjap manis

Výrazně sladký a hustý indonéský styl.

### Tamari

Japonský styl s jinou recepturou; není stejným nástrojem pro barvu.

## Čtyři kroky výroby

- Tepelně upravená sója a pšenice se připraví pro kulturu koji.
- Koji zpřístupní složky důležité pro další fermentaci.
- Moromi zraje v solném roztoku působením mikroorganismů.
- Po lisování a úpravě vzniká výsledná omáčka; tmavý styl se dokončuje podle receptury.

# Jak ji používat

Dávkování, skladování a oprava chyb



| Použití      | Jak začít                  | Kontrolní bod          |
|--------------|----------------------------|------------------------|
| Nudle        | 1 lžička na 4 porce        | rovnoměrná hnědá barva |
| Dušení       | malá dávka do šťávy        | barvu stavět postupně  |
| Glazura      | smíchat se sladkou složkou | přidat až ke konci     |
| Smažená rýže | dávkovat po obvodu pánve   | rýže zůstává suchá     |

## Skladování a etiketa

- Lahev po použití ihned zavírejte a chraňte před teplem a světlem.
- Dodržujte konkrétní pokyn výrobce po otevření.
- Do lahve nekládejte použité náčiní a neřed'te celý obsah.
- Sodík, pšenici, sóju, cukr a karamel kontrolujte na etiketě.

## Příliš tmavé

Zvětšete objem neochucenými surovinami; příště dávkujte po lžičkách.

## Skvrnité nudle

Omáčku předem rozmíchejte s ostatními tekutinami.

## Praktická zásada

- Tmavá omáčka má barvit, ne přepsat chuť.
- Novou značku dávkujte opatrněji než výrobek, který znáte.
- Ochutnávejte až po úplném promíchání.

# Pět konkrétních variant

Přímé odkazy na tmavé sójové omáčky

## Dek Som Boon Sojová omáčka tmavá 700 ml

Větší balení pro wok, nudle, marinády a glazury.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

## Lee Kum Kee Sojová omáčka tmavá 500 ml

Všestranná čínská tmavá omáčka pro dušení a stir-fry.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

## P.R.B. Sojová omáčka tmavá Superior 500 ml

Superior varianta pro sytější barvu omáček a marinád.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

## P.R.B. Sojová omáčka tmavá houbová 500 ml

Tmavý styl doplněný výraznějším houbovým tónem.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

## Haiyin Bridge Sojová omáčka tmavá Superior 600 ml

Další superior varianta pro porovnání složení a chuti.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

## Jak vybrat

- Porovnejte složení, alergený, sodík a sladkost na etiketě.
- Houbovou variantu volte tehdy, když chcete i houbový tón.
- Objem balení přizpůsobte tomu, jak často tmavou omáčku používáte.