

Na sushi a saláty světlý rýžový, ke knedlíčkům černý obilný, pro rychlou sladkokyselou chuť slazený. Vždy zkontrolujte cukr, sůl, kyselost a alergen.

Pět praktických typů

Typ	Profil	Nejlepší použití	Kontrola
Světlý rýžový	Jemný a čistý	Sushi rýže, saláty, lehké zálivky	Pozor na slazené varianty
Slazený rýžový	Hotově sladkokyselý	Dípy a rychlé dochucení	Další cukr až po ochutnání
Černý obilný	Tmavý, plný, lehce sladový	Knedlíčky, maso, tmavé omáčky	Může obsahovat pšenici
Vyzrálý obilný	Kulatý a vrstevnatý	Studené dípy, závěrečné dochucení	Dávkujte po lžičkách
Destilovaný	Čistá přímá kyselost	Nálevy a každodenní vaření	Pro zavařování sledujte %

Jak ocet skutečně vzniká

1. Alkohol

Kvasinky přemění cukry na ethanol.

2. Kyselina octová

Bakterie za přístupu kyslíku oxidují ethanol.

3. Dozrání

Filtrace, zrání a dochucení dotvoří profil výrobku.

Etiketa za 30 sekund

1. Surovina určuje základ chuti. 2. Cukr a sůl mění recept. 3. Kyselost je zásadní pro konzervování. 4. Černé a obilné octy mohou obsahovat pšenici nebo ječmen.

Čtyři spolehlivé startovní poměry

1

Sushi rýže

500 g hotové rýže + 45 ml rýžového octa + 15 g cukru + 4 g soli. U slazeného octa cukr nejdříve vynechte.

2

Okurkový salát

1 okurka + 2 lžíce rýžového octa + 1 lžíce vody + 1-2 lžičky cukru + špetka soli. Odležet 10 minut.

3

Dip ke knedlíčkům

2 díly černého octa + 1 díl sójové omáčky. Přidejte nudličky zázvoru; chilli je volitelné.

4

Polévka a omáčka

Do 1 l polévky začněte 1 lžící. Do omáčky pro 4 porce obvykle stačí 1-2 lžičky na konci.

Rychlé nakládání != zavařování

Do lednice

Rychlé pickles můžete ladit podle chuti. Použijte čistou nádobu, zeleninu ponořte a brzy spotřebujte.

Do spíže

Pouze ověřený recept a požadovaná kyselost, běžně 5 %. Neměňte poměr octa a vody; nepoužívejte ocet neznámé síly.

Nejčastější chyby

Přeslazené

Slazený ocet dostal plnou dávku cukru.

Přebarvené

Černý ocet nahradil světlý v rýži či salátu.

Bez aroma

Ocet se dlouho prudce vařil.

Rizikový nálev

Neznámá kyselost nebo svévolně zředěný recept.

Ocet je dochucovadlo, ne léčebný plán. V článku proto nejsou sliby o hubnutí, cukrovce ani imunitě. Pro dobrý výsledek rozhoduje chuť, složení a správný postup.

Ocet podle konkrétního použití

Pět odlišných rolí a přímé odkazy na aktuální produkty

Kliknutím na červené tlačítko otevřete přesný produkt. Dostupnost se může měnit; rozhoduje aktuální produktová stránka.



Světlý na sushi a saláty

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Neslazený, kyselost 5 %.

Otevřít produkt



Černý ke knedlíčkům

Jumbo Rýžový ocet černý 550 ml

Plná chuť; obsahuje pšenici.

Otevřít produkt



Slazený pro rychlé dipy

P.R.B. Slazený rýžový ocet 500 ml

Cukr je už součástí výrobku.

Otevřít produkt



Vyzrálý pro finální chuť

Shuïta Ocet vyzrálý 3letý 500 ml

Obilný, 5 %; obsahuje ječmen.

Otevřít produkt



Čistý pro časté vaření

Golden Mountain Destilovaný ocet 1 l

Neutrálnější profil, kyselost 5 %.

Otevřít produkt

Rozhodnutí před nákupem

Sushi a salát - světlý neslazený. Dumplings a tmavá omáčka - černý. Rychlý sladkokyselé dip - slazený. Výrazné finální dochucení - vyzrálý. Větší nálev nebo čistá kyselost - destilovaný.