Černý pepř v praxi

Mletí, dávkování a správné načasování

Dvě fáze pro chuť i vůni

Nejspolehlivější postup: rozdělte dávku. Větší část přidejte s omáčkou pro hloubku, menší čerstvě namletou část až před podáváním pro vůni.



Formy černého pepře a bílá alternativa

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Celý černý pepř	Nejdéle drží aroma a lze jej mlít podle potřeby.	Vývary, dušení, nálevy a čerstvé mletí.
Hrubě drcený	Výrazná textura a koncentrované ostré body.	Black pepper stir-fry, maso, tofu a kůrka.
Jemně mletý	Rychle a rovnoměrně se spojí s omáčkou.	Marinády, omáčky, náplně a smažená rýže.
Bílý pepř	Jiná, často zemitější vůně; bez černých teček.	Světlé čínské polévky a jemné omáčky.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Stir-fry pro 2 porce	¼-½ lžičky	Část do omáčky, část těsně před podáváním.
Marináda na 500 g masa	½-1 lžička	Promíchat s olejem a omáčkou.
Polévka 1 litr	¼-½ lžičky mletého	Mletý přidat na konci; celé kuličky viz vývar.
Vývar či dušení na 1 litr	5-8 kuliček	Přidat na začátku a před podáváním vyjmout.

Dávky platí orientačně pro čistý černý pepř. Hrubost mletí a chuť jídla rozhodují; hotové pepřové omáčky dávkujte podle etikety.

Co je černý pepř

Černý pepř je sušený plod pepřovníku černého. Celé kuličky, drcení a mletí mění rychlost uvolnění chuti i texturu v jídle.

Bílý a černý nejsou totéž

Černý a bílý pepř pocházejí z pepřovníku černého. U bílého se odstraní vnější obal plodu, proto má jinou chuť a vůni.

Jak chránit vůni

Pepř držte v suchu, temnu a uzavřené nádobě. Teplo a vzduch vůni oslabují.

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

Osm kroků k pepřové vůni

1. **Vyberte vhodnou formu.** Celé kuličky použijte pro čerstvé aroma, jemně mletý pepř pro rychlé spojení s omáčkou.
2. **Uložte do uzavřené nádoby.** Pepř držte v suchu, temnu a uzavřené nádobě. Teplo a vzduch vůni oslabují.
3. **Melte těsně před použitím.** Celé kuličky nadrťte nebo namelte až před vařením.
4. **Začněte menší dávkou.** Pro dvě porce začněte čtvrt až půl lžičkou čistého mletého pepře a dolaďte podle chuti.
5. **Nespalte jemný prášek.** Nenechávejte mletý pepř dlouho na suchém rozpáleném dně woku.
6. **Vytvořte hloubku.** První část pepře přidejte s omáčkou během vaření.
7. **Obnovte vůni.** Druhou, menší část přidejte čerstvě namletou až těsně před podáváním.
8. **Vyvažte celé jídlo.** Ostrost posuďte po spojení se solí, sladkostí a kyselostí.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Pepř je plochý	Byl dlouho namletý nebo špatně uložený.	Použijte celé kuličky a melte těsně před vařením.
Jídlo je příliš ostré	Velká dávka se přidala najednou.	Nařeďte neslaným základem nebo přidejte neokořeněné suroviny.
Pepř chutná spáleně	Zůstal na suchém horkém dně woku.	Začněte nový základ; příště pepř přidejte s omáčkou.
Chybí vůně	Všechen pepř se vařil příliš dlouho.	Část přidejte čerstvě namletou před podáváním.
Kousky jsou nepříjemné	Drcení bylo příliš hrubé.	Použijte mlýnek nebo hrubé kusy ještě krátce rozmělněte.

Načasování podle použití

Forma	Příprava	Načasování
Celé kuličky	Do vývaru či dušení.	Na začátku; před podáváním vyjmout.
Mletý do omáčky	Smíchat s omáčkou.	Během vaření, nespálit nasucho.
Čerstvě mletý závěr	Mlít těsně předem.	Těsně před podáváním.

Pět použití v kuchyni

Jídlo	Forma	Kombinace
Black pepper stir-fry	Hrubě drcený a jemně mletý	Sójová a ústřicová omáčka, cibule, paprika.
Marináda	Jemně mletý	Česnek, zázvor, olej a sójová omáčka.
Vývar a pho	Celé kuličky	Badyán, skořice a opečený zázvor.
Smažená rýže	Čerstvě mletý	Vejce, jarní cibulka a světlá sójová omáčka.
Finální posyp	Hrubě drcený	Maso, tofu, zelenina a nudle.

Hotové pepřové pasty a omáčky mají vlastní dochucení. Dávku a sůl upravte podle etikety, ne podle množství čistého pepře.

Připálená omáčka: Spálenou pepřovou omáčku začněte znovu. Další koření ani cukr hořkost neodstraní; příště pepř přidejte s tekutinou.

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