Chilli pasta Maengda

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Výrazná pasta, kterou dávkujte po troškách

Maengda je koncentrované thajské dochucovadlo s výraznou pálivostí a aromatem. Přesný profil se řídí recepturou výrobku, proto vždy vycházejte ze složení a údajů na etiketě.

Orientační dávkování

Použití	Začátek	Jak upravit
Nudle nebo rýže	1/4 lžičky na porci	Promíchejte, ochutnejte a přidávejte po malých dávkách.
Wok	1/2 lžičky na 2 porce	Krátce rozvoňte, potom přidejte ostatní suroviny.
Polévka	Na špičku lžičky do misky	Nechte rozpustit a zkontrolujte slanost i pálivost.
Dip	Malé množství do neutrálního základu	Zjemněte kokosovým mlékem nebo jinou krémovou složkou.

Před prvním použitím

- Ověřte alergeny a návod výrobce.
- Začněte menší dávkou, než odhadujete.
- Čistá lžička chrání zbytek pasty.

Tři jistoty

Málo, promíchat, ochutnat. Pasta se v teplém jídle rozptýlí až po chvíli. Další dávku proto přidejte teprve po důkladném promíchání a ochutnání.

Osm kroků pro kontrolovanou chuť



1. Přečtěte etiketu a zkontrolujte složení, alergeny i pokyny po otevření.
2. Připravte celé jídlo a pastu dávkujte samostatnou čistou lžičkou.
3. Začněte čtvrtinou až polovinou lžičky podle množství a citlivosti na chilli.
4. Pastu krátce rozvoňte na malém množství oleje, ale nenechte ji zhořknout.
5. Přidejte hlavní suroviny a malé množství vody nebo vývaru, aby se pasta rovnoměrně rozptýlila.
6. Ochutnejte až po spojení; další dávku přidávejte po částech.
7. Pálivost vyvažte limetou, tamarindem, trochou cukru nebo kokosovým mlékem podle jídla.
8. Zbytek nabírejte čistou lžičkou, obal zavřete a skladujte přesně podle etikety.

Jak opravit chuť

Když je chuť...	Přidejte	Výsledek
Příliš pálivá	Kokosové mléko nebo větší objem jídla	Pálivost se rozloží a profil se zakulatí.
Plochá	Limetovou šťávu nebo tamarind	Kyselost chuť otevře.
Příliš slaná	Neochucenou rýži, nudle či zeleninu	Sníží se koncentrace dochucení.
Málo výrazná	Další malou dávku pasty	Zvýší se aroma i pálivost bez skokové změny.

Kam se hodí

• Do nudlí a rýže jako koncentrované dochucení.

• Do woku krátce před hlavními surovinami.

• Do polévky nejprve rozmíchaná v malém množství vývaru.

• Do dipu po kapkách s neutrálním nebo krémovým základem.

Důležité

Voda sama kapsaicin neodstraní. Pálivost lépe zjemní větší objem jídla nebo krémová složka. Při práci s chilli se nedotýkejte očí a po použití si umyjte ruce.