Mleté nové koření v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Jedno koření, několik vonných tónů

Nové koření jsou sušené plody pimentovníku pravého. Jejich vůně připomíná pepř, hřebíček a skořici, nejde ale o směs.



Mleté, celé a doprovodné koření

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Mleté nové koření	Uvolní vůni rychle a rovnoměrně.	Omáčky, marinády, mleté maso a pečení.
Celé kuličky	Vůni odevzdávají pomalu a čistě.	Vývary, nálevy a dlouhé dušení.
Skořice jako doprovod	Zesílí teplý a nasládlý dojem.	V malém poměru do kari, ragú a pečení.
Hřebíček a bobkový list	Přidají ostrost a bylinnou hloubku.	Pomalu vařené omáčky a marinády.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Co přináší	Dávka mletého koření
Dušené hovězí a zvěřina	Teplou pepřovou hloubku.	1/4 lžičky na 500 g masa.
Rajčatové a hnědé omáčky	Zakulatí kyselost a pečené tóny.	Jedna velká špetka na 500 ml.
Polévky a vývary	Propojí kořenovou zeleninu a maso.	1/4 lžičky na litr.
Marinády a mleté maso	Rovnoměrnou aromatickou stopu.	1/4 lžičky na 500 g.
Perník a ovocné náplně	Teplý doprovod skořice.	1/4-1/2 lžičky na 500 g těsta.

Jak uchovat vůni

Těsná neprůhledná nádoba mimo sporák chrání aroma.

Základní pravidlo

Mleté nové koření má chuť rozšířit, ne vystoupit jako samostatná vrstva. Začněte menší dávkou a přidávejte po špetkách.

Kdy zvolit celé kuličky

Mleté nové koření se v jídle rozptýlí a nelze ho vyjmout. Do čirého vývaru použijte raději celé kuličky; mleté se hodí do omáček, těsta a rovnoměrně ochuceného masa.

Jak napravit příliš velkou dávku

Zvyšte objem nesoleného základu, přidejte tuk a chuť vyvažte kyselostí. Dalším kořením přebytek nemaskujte.

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

Osm kroků k čisté chuti

1. Přivoňte ke koření. Má vonět teple, pepřově a lehce po skořici, ne zatuchle.

2. Začněte malou dávkou. Mletá forma se rozptýlí rychle a přebytek se napravuje obtížně.

3. Krátce otevřete v tuku. V omáčce nebo ragú stačí několik sekund bez ztmavnutí.

4. Přidejte tekutinu. Zastaví pražení jemného prášku a zabrání hořkosti.

5. Nechte provařit. Omáčku nechte přibližně deset minut mírně provařit a pak zkontrolujte chuť.

6. Ochutnejte před další dávkou. Při redukci se koření koncentruje. Než přidáte další dávku, ochutnejte.

7. Vyvažte chuť. Pokud koření nepřevládá, chuť dolaďte solí a trochou kyselosti. Velkou dávku napravíte zvětšením nesoleného základu.

8. Správně uchovejte. Těsná neprůhledná nádoba mimo sporák chrání aroma.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť působí léčivě	Příliš velká dávka.	Zřeďte základem, tukem nebo nesolenou tekutinou.
Koření je hořké	Jemný prášek se přepálil.	Začněte nový základ; hořkost se nevyvaří.
Omáčka je prašná	Koření se neprovařilo.	Přidejte trochu tekutiny, přibližně deset minut mírně provařte a ochutnejte.
Vůně je slabá	Staré koření nebo špatné skladování.	Použijte čerstvější balení, ne jen více starého.
Chuť je příliš sladká	Chybí kontrast.	Dolaďte solí, kyselostí a černým pepřem.

Načasování podle způsobu přípravy

Situace	Kdy přidat	Proč
Ragú a omáčka	Krátce před tekutinou.	Vůně se otevře bez přepálení.
Polévka	V druhé polovině vaření.	Zůstane čitelná, ale ztratí syrovou hranu.
Marináda	Před vložením suroviny.	Tuk rozvede aroma po povrchu.
Pečení	Se suchými surovinami.	Rozptýlí se bez hrudek.

Provaření se týká omáček a polévek. Do těsta koření nejdřív vmíchejte se suchými surovinami a upečte podle receptu.

Bezpečně s marinádou: U marinády ochutnejte směs před vložením syrového masa. Maso marinujte v lednici a použitou marinádu nepodávejte jako studenou omáčku.



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