

Skleněné nudle: rozšířený průvodce

Rozpoznejte zdroj škrobu, vyberte správnou texturu a zvládněte přípravu do vývaru, salátu i korejského japchae.



Co znamená „skleněné“

Jde o vzhled po hydrataci, nikoli o jednu pevnou recepturu. Jemné skleněné nudle Nan Fen Zhuang obsahují hrachový a mungo škrob, vybrané nudle MD jsou z batátového škrobu a vody. U jiné značky může být směs odlišná.

Rozhodovací tabulka

Typ	Co čekat	Použití
Hrachový + mungo škrob	Tenké jemné prameny; obvykle rychlá hydratace.	Vývar, závitky, salát.
Batátový škrob	Silnější a výrazně pružný skus.	Japchae a sytější wok.
Rýžové nudle	Po přípravě jsou spíše bílé a méně průsvitné.	Pancit bihon, pho a další jídla podle typu.

Jak vybírat v obchodě

Porovnejte zdroj škrobu, tloušťku a návod. Tenké porcované svazky zjednoduší dávkování; širší batátové prameny lépe podrží pružný skus v japchae. Neodvozujte dobu vaření pouze z názvu nudlí.

Příprava podle cíle

Pro horkou polévku je uvařte zvlášť. Do woku je vložte až po opečení zeleniny. Pro studený salát je zchladte a důkladně okapejte. Množství závitky pak doladujte až po spojení.

Názvy a kuchyně

Čínské označení fěnsi a vietnamské miến se používají pro tenké skleněné nudle, ale složení konkrétního výrobku se může lišit. Korejské dangmyeon bývají batátové a tvoří základ japchae. Jméno jídla proto nenahrazuje kontrolu etikety.

Malý test před celou dávkou

U nové značky vytáhněte několik pramenů dříve, než končí čas na obalu. Ochutnejte skus a podle cílového jídla rozhodněte, zda je scedit nebo krátce pokračovat. Zabráníte tomu, aby se celá dávka rozvařila.

Příprava bez slepení



Pět kroků

Krok	Praktický kontrolní bod
1. Etiketa	Ověřte zdroj škrobu, alergenů a návod dané značky.
2. Voda	Použijte teplotu a čas z obalu, ne z jiného druhu nudlí.
3. Skus	Pro pánev nechte rezervu: nudle se ještě prohřejí v omáčce.
4. Scezení	Scedte včas a jemně oddělte prameny.
5. Dokončení	Přidejte do vývaru při podání nebo do pánve až na závěr.

Co opravdu hlídat

Tenké nudle se mohou připravovat jinak než silnější batátové. Berte čas z konkrétní etikety jako výchozí bod a průběžně ochutnávejte. Na pánev je scedte, když mají ještě pružný skus, protože horká omáčka je dále změkčí.

Čtyři typické chyby

Potíž	Příčina a náprava
Slepené	Dlouho čekaly po scezení; promíchejte je s omáčkou hned.
Měkké a lámavé	Příliš dlouhá první fáze nebo dlouhé míchání; zkrátte ji.
Tuhé	Podle obalu krátce dovařte a ochutnejte.
Vodnaté	Nudle špatně okapané nebo příliš omáčky; dávkujte po lžících.

Když měníte recept

Náhrada rýžových nudlí skleněnými změní skus i vzhled. Náhrada tenkých hrachových nudlí batátovými může změnit čas přípravy. V obou případech se řiďte obalem nové suroviny, ne minutami původního receptu.

Výživa a alergenů bez domněnek

Skleněné nudle jsou především škrobová příloha. Pokud řešíte lepek či jiný alergen, nepovažujte název nebo průsvitnost za certifikaci: přečtěte obal nudlí, sójové omáčky i dalších přísad.

Japchae a nákupní pomoc

Zeleninové japchae z batátových nudlí

2 porce: 180 g batátových nudlí, mrkev, půl cibule, 120 g hub, 100 g špenátu, 2 lžíce světlé sójové omáčky, lžička cukru, česnek a lžička sezamového oleje. Nudle připravte podle obalu. Zeleninu a houby opečte zvlášť, potom krátce spojte s nudlemi a omáčkou. Sezamový olej přidejte po odstavení.



Pět přímých odkazů na e-shop

Nan Fen Zhuang Skleněné nudle 500 g

Jemné hrachové a mungo nudle do vývaru, závitků i lehké pánve.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Nan Fen Zhuang Skleněné nudle naporcované 500 g

Stejný tenký typ v porcovaných svazcích pro snadné dávkování.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

MD Nudle ze sladkých brambor 300 g

Pružnější batátové nudle vhodné zejména pro japchae.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Dek Som Boon Sójová omáčka světlá 300 ml

Světlá sójová omáčka jako základ slané zálivky.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

Sezamový olej pro aroma až po dokončení jídla.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kterou variantu vybrat

Na první zkoušku jemných nudlí stačí univerzální hrachová varianta. Porcované svazky pomohou s dávkou bez vážení. Chcete-li klasický pružný skus japchae, zvolte batátové nudle. Sójovou omáčku dávkujte podle chuti a sezamový olej přidejte až na hotové jídlo.

Pozor na omáčku

Světlá sójová omáčka může obsahovat pšenici. U alergií a dietních omezení kontrolujte etikety všech použitých produktů, nikoli jen nudlí.