

Chilli omáčka: rychlý tahák

Sriracha, sladká chilli omáčka, sambal a gochujang nejsou zaměnitelné. Liší se strukturou, fermentací, sladkostí, slaností i způsobem použití.



Čtyři základní typy

Typ	Chuť a použití
Sriracha	Hladká fermentovaná omáčka s chilli, česnekem, kyselostí a sladkostí.
Sladká chilli omáčka	Mírnější, sladkokyselá a lesklá; vhodná jako dip a glazura.
Sambal	Hrubší pasta s viditelnými chilli; používá se po menších dávkách.
Gochujang	Fermentovaná korejská pasta, hustá, sladko-slaná a výrazně umami.

Co číst na etiketě

Na etiketě	Co ověřit
Chilli a pořadí složek	Napoví intenzitu, sladkost a charakter omáčky.
Sůl a cukr	Rozhodují o dávkování i dalším dochucování jídla.
Alergeny	Kontrolujte sóju, obiloviny, ryby, korýše a další uvedené složky.
Uchování	Po otevření vždy dodržte pokyny výrobce.

Rychlá volba

Jídlo nebo potřeba	Vhodný směr
Nudle, smažená rýže	Sriracha nebo sambal pro přímou pálivost.
Dip a glazura	Sladká chilli omáčka pro sladkokyselý profil.
Korejské marinády a omáčky	Gochujang ředěný a vyvážený podle receptu.
Přesné dávkování pálivosti	Začněte malou dávkou a ochutnávejte.

Dávkování a křupavé tofu



Pálivost není celý chuťový profil

Pálivost	Praktická kontrola
Jemná	Chuť chilli je přítomná, ale nepřekrývá jídlo.
Střední	Hřejivost roste a vyžaduje opatrné dávkování.
Výrazná	Stačí malé množství; zohledněte citlivost strávnicků.
Poznámka	Scovilleho údaj měří kapsaicin, ne sladkost, kyselost ani slanost.

Křupavé tofu: základ

Surovina na 3 porce	Množství
Pevné tofu	400 g
Kukuřičný škrob	3 lžíce
Sladká chilli omáčka	4 lžíce
Světlá sójová omáčka	1 lžíce
Rýže, okurka, cibulka	K podávání

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Tofu	Osušte, nakrájejte a obalte v tenké vrstvě škrobu.
2. Opečení	Pečte nebo smažte do křupava.
3. Glazura	Omáčku krátce prohřejte se sójovou omáčkou.
4. Dokončení	Tofu promíchejte s glazurou těsně před podáváním.

Když výsledek neseďí

Problém	Náprava
Příliš pálivé	Přidejte další základ jídla; pálivost neředte jen cukrem.
Příliš sladké	Dolaďte kyselost a trochou slané složky.
Příliš slané	Zvětšete objem neochucené části jídla.
Omáčka se pálí	Glazuru přidávejte až na konci a snižte teplotu.
Chuť je plochá	Pomůže kyselost, česnek, zázvor nebo čerstvé bylinky.

Chilli může dráždit oči a pokožku. Po práci si umyjte ruce a zabraňte kontaktu s očima.