Granulovaný česnek v praxi

Dávkování, hydratace a správné načasování

Vodná složka a čas na změknutí

Pro omáčku nebo marinádu granule navlhčete vodnou složkou. Samotné na suché rozpálené pánvi se rychle spálí a zhořknou.



Čtyři formy česneku

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Čerstvý nasekaný	Šťavnatý, ostrý a rychle se pálí.	Aromatický základ, stir-fry a dipy.
Granulovaný	Rovnoměrný, s pomalejší hydratací.	Marinády, omáčky, polévky a směsi.
Mletý prášek	Nejjemnější a nejrychlejší.	Suché směsi a hladké omáčky.
Sušené plátky	Zachovávají texturu a uvolňují se pomalu.	Vývary, oleje a delší dušení.

Výchozí dávkování

Jídlo	Dávka	Postup
Stir-fry pro 2 porce	½ lžičky	Rozmíchat v omáčce, ne na suché pánvi.
Marináda na 500 g	1-2 lžičky	Nechat změknout alespoň 10 minut; s masem v lednici.
Polévka 1 litr	½-1 lžička	Přidat během vaření a krátce provařit.
Smažená rýže pro 2 porce	½ lžičky	Vmíchat do tekutého dochucení.

Dávky jsou výchozí pro čistý granulovaný česnek. Prášek, plátky a hotová pasta se liší strukturou i složením, proto je nezaměňujte automaticky ve stejném množství.

Samotný olej nehydratuje

K hydrataci použijte vodu, vývar nebo vodnou složku marinády. Samotný olej granule obalí, ale nedodá vodu potřebnou ke změknutí.

Kontrolujte změknutí, ne jen čas

Doba změknutí závisí na hrubosti granulí, množství vody a teplotě. Po 5-10 minutách je zkontrolujte; v husté studené marinádě mohou potřebovat déle.

Chraňte koření před párou

V dobře uzavřeném obalu, v suchu, mimo páru a přímé slunce. Granule by měly zůstat sypké a aromatické.

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

Osm kroků k česnekové chuti

1. Zvolte správnou formu. Granule použijte, když chcete rovnoměrnou chuť bez loupání a krájení.

2. Začněte menší dávkou. Po hydrataci působí česnek plněji, proto je bezpečnější později přidat.

3. Rozmíchejte je v tekutině. Použijte vodu, vývar, sójovou omáčku nebo vodnou složku marinády. Samotný olej granule nehydratuje.

4. Nechte je hydratovat. Po 5-10 minutách zkontrolujte změknutí. Podle hrubosti granulí a hustoty marinády může být potřeba více času.

5. Chraňte je před suchým žárem. Granule nesypte samotné na rozpálené dno woku nebo pánve.

6. Do stir-fry je přidejte s omáčkou. Hlavní suroviny nejprve opečte a tekuté dochucení přilijte až poté.

7. V polévce krátce provařte. Tekutina a teplo granule změkčí a sjednotí jejich chuť s vývarem.

8. Ochutnejte až po rozvinutí. Finální dávku dolaďte po špetkách, nikoli další velkou porcí.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť je hrubá	Granule se nestihly hydratovat.	Přidejte trochu tekutiny a krátce provařte.
Česnek zhořkl	Byl na suché horké pánvi.	Připravte nový základ. Příště přidávejte česnek s omáčkou nebo vývarem.
Jídlo je příliš česnekové	Velká dávka najednou.	Zvětšete objem jídla a příště dávkujte po špetkách.
Chuť je mdlá	Malá dávka nebo staré balení.	Použijte aromatické balení a dolaďte až po hydrataci.
Marináda je nerovnoměrná	Granule se nerozmíchaly.	Nejprve je spojte s tekutými složkami.

Kdy granule předem namočit

Použití	Příprava	Kontrola
Marináda a dip	Smíchat s vodnou složkou.	Po 5-10 min zkontrolovat změknutí.
Polévka a omáčka	Přidat přímo do tekutiny.	Granule změknou během vaření.
Suchý rub	Vmíchat granule nasucho.	Zvlhnou na povrchu suroviny.

V omáčce, nebo v suchém rubu? Před prudkým stir-fry granule navlhčete vodnou složkou a do woku přidejte společně s omáčkou.



Domácí česnek v oleji: Domácí směs česneku s olejem dejte ihned do lednice a spotřebujte nejpozději do 4 dnů, nebo ji zamrazte. U marinády se syrovým masem respektujte kratší dobu podle suroviny.

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

Pět použití v kuchyni

Použití	Přínos	Kombinace
Marináda	Rovnoměrně ochutí celý povrch.	Sójová omáčka, zázvor a olej.
Stir-fry omáčka	Rozptýlí se bez připálených kousků.	Ústřicová omáčka a sezamový olej.
Polévka	Dodají stálou česnekovou linku.	Miso, houby a jarní cibulka.
Smažená rýže	Ochutí rýži bez větších kousků.	Vejce, zelenina a světlá sójová omáčka.
Suchá směs	Snadno se dávkují a promíchají.	Pepř, paprika a chilli.

Česnek podle způsobu vaření



Drana Česnek Granulovaný 25 g

Malé balení pro občasné vaření, marinády a omáčky.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Česnek Granulovaný 500 g

Větší balení pro pravidelné vaření a přípravu směsí.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Česnek Mletý 500 g

Jemný prášek do suchých směsí a hladkých omáček.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Česnek Plátky 500 g

Sušené plátky do vývarů, olejů a delšího dušení.

ZOBRAZIT PRODUKT



SWAD Česneková pasta 300 g

Vlhká alternativa do omáček; dávku a sůl přizpůsobte etiketě.

ZOBRAZIT PRODUKT

Před nákupem: Porovnejte hrubost a velikost balení. U hotové pasty zkontrolujte složení, sůl a pokyny po otevření.

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