

Jasmínová není totéž co basmati a sushi rýže není náhradou lepkavé. Každý druh se chová jinak, protože se liší tvarem zrna i skladbou škrobu.

Pět praktických skupin

Druh	Výsledek	Nejllepší použití
Jasmínová	Voňavá, měkká, lehce přilnavá	Kari, stir-fry, thajská a vietnamská jídla
Basmati	Velmi dlouhá, oddělená a sypká	Biryani, pilaf, indické a pákistánské omáčky
Sushi	Krátká zrna, soudržná a tvárná	Sushi, onigiri, japonské rýžové misky
Lepká	Pružná a výrazně soudržná	Khao niao, som tam, mango sticky rice
Hnědá / barevná	Pevnější, výrazná, oříšková	Saláty, bowls a výrazné přílohy

Co si neplést

Lepká != lepková

Lepivost vytváří škrob, ne pšeničný lepek. U směsí vždy čtěte etiketu.

Sushi != lepká

Sushi rýže je soudržná, ale thajská lepká rýže je jiný druh a vaří se jinak.

Parboiled

Jde o technologicky upravené zrno, ne hotovou předvařenou přílohu.

Rychlé rozhodnutí: thajské kari - jasmínová; indická omáčka - basmati; sushi a onigiri - sushi rýže; som tam nebo mango sticky rice - lepká; salát či bowl - červená nebo hnědá.

Absorpční metoda v pěti krocích

1

Odvažte

Použijte stejnou odměrku na rýži i vodu.

2

Propláchněte

Dvě až tři studené vody odstraní volný povrchový škrob.

3

Přiklopte

Po dosažení varu stáhněte výkon na minimum a nemíchejte.

4

Nechte dojít

Po vypnutí ponechte 10 minut pod pokličkou.

5

Načechrejte

Použijte vidličku nebo lopatku; zrna nemačkejte.

Orientační poměry vody

Druh	Rýže : voda	Poznámka
Jasmínová	cca 1 : 1,2-1,3	10-15 min + 10 min odpočinek
Basmati	cca 1 : 1,4-1,5	12-15 min + 10 min odpočinek
Sushi	cca 1 : 1,1-1,2	podle obalu, potom ochutit
Lepkavá	namáčet, poté pára	nejde o běžný absorpční poměr
Hnědá / červená	často kolem 1 : 2	výrazně déle; rozhoduje obal

Když výsledek není správný

Kašovitá

Uberte vodu; rýži během vaření nemíchejte.

Tvrdý střed

Přidejte pár lžic horké vody a nechte dojít.

Připálené dno

Po varu stáhněte výkon a použijte silnější hrnec.

Slepená basmati

Lépe propláchněte, uberte vodu a nechte odpočinout.

Bezpečné zbytky: rýži rychle zchladte v mělké nádobě a dejte do lednice do 2 hodin. Zakrytou spotřebujte do 3-4 dnů a při ohřevu prohřejte rovnoměrně.

Rýže podle konkrétního použití

Pět odlišných rolí, ověřené odkazy přímo do e-shopu

Produkty jsou vybrané podle výsledku v kuchyni, ne podle pořadí od nejlepšího. Kliknutím na červené tlačítko otevřete konkrétní produkt na Taste of Asia.



Jasmínová ke kari a woku

ESSA Jasmínová rýže 500 g

Měkká voňavá zrna pro thajská a vietnamská jídla.

Otevřít produkt



Sypká k indickým jídlům

ESSA Basmati rýže 500 g

Dlouhá oddělená zrna pro pilaf, biryani a omáčky.

Otevřít produkt



Na sushi a onigiri

Royal Orient Rýže na sushi 1 kg

Soudržná krátká zrna, která po ochucení drží tvar.

Otevřít produkt



Na thajskou lepkavou rýži

Better Brand Lepká rýže 1 kg

Po namočení se připravuje v páře; vhodná i na dezerty.

Otevřít produkt



Do salátů a barevných misek

ESSA Červená rýže 1 kg

Pevnější zrno, výraznější barva a oříšková chuť.

Otevřít produkt

Než začnete vařit

1. Přečtete návod na konkrétním obalu. 2. Odměřte rýži i vodu. 3. U lepkavé rýže počítejte s namáčením a párou. 4. U celozrnné a barevné rýže dopřejte delší čas.