

Pšeničné nudle: rozšířený průvodce

Kantonské nudle, udon a ramen v praxi. Rozdíly, bezpečná práce s obalem, recept a pět přímých odkazů na e-shop.



Vybírejte podle jídla

Typ	Jídlo	Kontrola před vařením
Kantonské	Rychlý wok	Vaječné či bezvaječné? Čtete složení.
Udon	Vývar, jemná omáčka	Čerstvé a suché se připravují jinak.
Ramen	Polévka s vývarem	Sledujte složení a čas na balení.
Bezvaječné	Wok se zeleninou	Bez vajec neznamená bez lepku.

Co říká etiketa

Zjistěte, zda jsou nudle suché, čerstvé nebo předvařené; zda obsahují vejce; jaký je doporučený postup; a jaké alergenysou uvedeny. Bezvaječné neznamená bezlepkové. Udon v sáčku a suché ramen nudle se nepřipravují jedním univerzálním časem.

Ramen, udon a soba nejsou synonyma

Udon jsou silnější pšeničné nudle. Ramen jsou obvykle pšeničné nudle s pružnějším skusem. Soba je spojená s pohankou, ale konkrétní výrobek může obsahovat i pšenici. Sledujte složení, zvláště při dietních omezeních.

Pravidlo pro pánev i polévku

Do pánve připravte nudle s rezervou na prohřátí v omáčce. Do polévky je podle obalu uvařte zvlášť a spojte s vývarem při podávání. Tak udržíte skus i čistší vývar.

Příprava krok za krokem



Základní postup

Krok	Co udělat
1. Čtete obal	Rozlište suché, předvařené a čerstvé nudle; ověřte alergený.
2. Připravte zvlášť	Řiďte se teplotou a časem konkrétního výrobku.
3. Zkuste skus	Do woku mají jít pružné, ještě ne rozměklé.
4. Scedte	Nenechávejte je stát ve vodě; jemně oddělte.
5. Dokončete	Krátce spojte s omáčkou nebo přidejte do misky s vývarem.

Po scezení

Nudle nenechávejte zbytečně v horké vodě ani ve velké hromadě. Prameny opatrně uvolněte a dokončete je co nejdříve v připravené pánvi nebo misce. Pokud je příprava na obalu odlišná, dejte přednost návodu výrobce.

Čtyři potíže a náprava

Potíž	Příčina a řešení
Slepené	Dlouhé stání po scezení; jemně oddělte a příště hned dokončete.
Měkké a lámavé	Předvařené příliš dlouho; zkrátte první fázi.
Tvrdý střed	Krátce dovařte s trochou tekutiny podle konkrétního typu.
Vodnatý wok	Lépe scedte a opékejte po menších dávkách.

Wok ve správném pořadí

Předem připravte nakrájenou zeleninu a omáčku. Nejdříve opečte tofu nebo jinou bílkovinu, pak zeleninu. Nudle přidejte nakonec a jen krátce spojte s omáčkou. Menší dávka se restuje rovnoměrněji.

Když volíte jiný typ nudlí

Ramen do polévky nepoužívejte automaticky jako tenké nudle do woku a silné udon nezaměňujte za vlasové nudle: každé mají jiný skus a přípravu. U konkrétního výrobku rozhodují údaje na balení.

Recept a přímé odkazy

Zeleninové nudle na způsob chow mein

2 porce: 180 g pšeničných nudlí do pánve, 200 g pevného tofu, mrkev, paprika, 2 hrsti pak choi nebo zelí, jarní cibulka, 1-2 lžíce světlé sójové omáčky, lžička cukru, olej a případně zázvor. Nudle připravte podle obalu do pružna. Tofu opečte, zeleninu krátce orestujte, přidejte nudle, omáčku s trochou vody a tofu. Krátce spojte a podávejte.



Pět produktů pro různé použití

Monika Kantonské nudle na pánev 227 g

Tenké kantonské nudle do rychlé pánve.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Samlip Udon nudle 200 g

Silnější udon pro vývar a jemnější omáčky.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Golden Turtle Chef Ramen nudle 375 g

Pružné ramen nudle do výrazného vývaru.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Spring Happiness Rychlé nudle bezvaječné 500 g

Bezvaječné nudle do jednoduché zeleninové pánve.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Dek Som Boon Sójová omáčka světlá 300 ml

Světlá sójová omáčka k dochucení woku.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Před podáváním

Ochutnejte skus a slanost. U pšenice, vajec, sóji a dalších surovin v hotových omáčkách čtěte alergenů na obalu; konkrétní složení se může lišit.

Praktický přehled

Kantonské nudle do rychlého woku, udon do vývaru, ramen do polévky. Každý výrobek připravte podle jeho vlastních instrukcí a nikdy neodhadujte univerzální dobu vaření.