Grilovací koření v praxi

Rub, marináda, žár a výchozí dávkování

Suchý povrch, koření a dvě zóny

Surovinu osušte, koření rozdělte rovnoměrně a sladkou glazuru nanášejte až v posledních dvou až třech minutách.



Čtyři podoby ochucení

Forma	Co dělá	Kdy ji použít
Suchý rub	Vytvoří kořeněný povrch a krustu.	Před grilováním na osušenou surovinu.
Olejová marináda	Roznese koření a pomůže povrchu.	Na maso, tofu a zeleninu předem.
Kořenicí pasta	Dodá výrazný hotový profil.	Na kuře, vepřové, tofu a houby.
Glazura	Přidá lesk a sladko-slanou vrstvu.	Až na konci mimo prudký žár.

Výchozí dávkování

Surovina	Dávka	Odležení nebo použití
Maso 500 g	2-3 lžičky směsi	30 minut až 4 hodiny.
Tofu 400 g	2 lžičky + 1 lžíce oleje	20-60 minut.
Zelenina 500 g	1-2 lžičky + 1 lžíce oleje	10-20 minut.
Ryba 500 g	1-2 lžičky	10-20 minut.
Glazura	1-2 lžíce	Nanést poslední 2-3 minuty.

Dávky suchých směsí jsou orientační; přednost má etiketa. Hotové pasty a marinády dávkujte podle obalu. U glazury počítejte s přibližně 500 g suroviny; tenkou vrstvu přizpůsobte velikosti povrchu.

Propečení ověřte teploměrem

Propečení měřte uprostřed nejsilnější části mimo kost. Drůbež má dosáhnout alespoň 74 °C, mleté hovězí či vepřové 71 °C. Barva krusty sama nestačí.

Sůl započítejte ze všech složek

Sůl započítejte ze směsi, sójové omáčky i hotové marinády. Syrové maso ani marinádu po kontaktu s ním neochutnávejte; dávku volte podle etikety a receptu.

Odležení patří do lednice

Maso, ryby i tofu marinujte zakryté v lednici, nikoli na kuchyňské lince. Uvedené časy slouží k ochucení; nenahrazují dobu použitelnosti suroviny.

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

Osm kroků k dobré krustě

1. Osušte povrch. Na mokré surovině směs klouže a místo opečení se povrch dusí.

2. Přečtěte složení. Zjistěte, zda směs obsahuje sůl a cukr, a upravte další solení i teplotu.

3. Odměřte menší dávku. Koření rozdělte rovnoměrně na všechny strany masa, tofu nebo zeleniny.

4. Zvolte rub nebo marinádu. Suchou směs jemně přitlačte, pro marinádu ji spojte s olejem nebo pastou.

5. Nechte chuť odležet. Marinujte zakryté v lednici. Ryba nebo jemná zelenina obvykle potřebují kratší čas než silnější kus masa.

6. Pracujte se dvěma zónami. Přímý žár vytvoří barvu, nepřímý umožní dopéct bez spálení koření.

7. Glazujte až na konci. Sladké omáčky nanášejte v posledních minutách mimo nejsilnější žár.

8. Nechte maso odpočinout. Propečení ověřte teploměrem a hotové maso krátce nechte odpočinout na čistém talíři.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Koření opadává	Povrch byl mokrý nebo příliš mastný.	Osušte jej, lehce potřete olejem a směs přitlačte.
Povrch se pálí	Směs nebo glazura obsahuje cukr.	Přesuňte surovinu do nepřímé zóny a glazujte později.
Jídlo je přesolené	Sůl byla ve směsi i marinádě.	Předem zkontrolujte složení a další sůl vynechte.
Chuť je nerovnoměrná	Nerovnoměrný nános koření nebo příliš velké kusy.	Koření naneste rovnoměrně; marináda ochucuje hlavně povrch, u velkých kusů ne celý střed.
Maso je suché	Příliš dlouhé grilování.	Změřte vnitřní teplotu, negrilujte zbytečně dlouho a nechte odpočinout.

Práce se žárem

Fáze	Zóna	Cíl
Začátek	Přímý žár	Opéct povrch a vytvořit barvu.
Dopékání	Nepřímý žár	Prohřát bez spálení směsi.
Glazování	Mírný přímý žár	Krátce zkaramelizovat povrch.
Odpočinek	Mimo gril	Ustálit šťávu a chuť.

Pět surovin, pět chuťových směrů

Surovina	Vhodná forma	Chuťový směr
Kuře	Rub nebo kari marináda	Kai Yang, žluté kari, chilli.
Hovězí	Pepřový rub nebo BBQ marináda	Yakiniku, sójová omáčka, česnek.
Vepřové	Kořenicí pasta nebo glazura	Pět koření, med, zázvor.
Tofu	Olejová marináda	Sójová omáčka, sezam, chilli.
Zelenina	Suchá směs s trochou oleje	Česnek, bylinky, limeta.

Část marinády určenou k podávání oddělte před kontaktem se syrovým masem. Použitou marinádu podávejte jen po důkladném provaření.

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