

Černý a hnědý rýžový ocet

Dva odlišné chuťové nástroje



Tmavá barva sama neurčuje složení ani použití. Černý rýžový ocet bývá hlubší a hodí se do výrazných omáček a dipů. Ocet z hnědé rýže je zpravidla jemnější a snáze zapadne do zálivek a marinád.

Typ	Charakter	Nejlepší start
Černý rýžový ocet	tmavý, plnější, výrazný	dip na knedlíčky, nudle, dušená jídla
Ocet z hnědé rýže	jemnější, obilný, kulatý	zálivky, marinády, rýžové misky

Černý ocet

Přidávejte po lžičkách a část ponechte na konec, aby aroma nezmizelo.

Hnědý rýžový ocet

V lehké zálivce začněte jedním dílem octa na dva až tři díly oleje.

Kontrola etikety

- Ověřte použité obiloviny a případný cukr, sůl či karamel.
- Čínský černý ocet není jedna jednotná receptura.
- Barva není spolehlivý ukazatel intenzity ani kyselosti.
- U teplých jídel přidejte část octa až na závěr.
- U dipu ochutnávejte společně s jídlem.
- Při záměně světlého octa upravte barvu i sladkost celé omáčky.
- Po otevření dodržujte pokyny výrobce.

Rozmačkané okurky

Výrazná čínská příloha pro 2 osoby



Suroviny

2 okurky, 2 lžíce černého rýžového octa, 1 lžíce sójové omáčky, 1 lžička cukru, česnek, sezam.

Volitelně

1 lžička chilli oleje. Ocet z hnědé rýže může zálivku zjemnit.

Krok	Postup
1	Okurky lehce rozmáčknete plochou nože a natrhejte na kusy.
2	Osolte je, nechte 10 minut pustit vodu a slijte.
3	Smíchejte ocet, sójovou omáčku, cukr a prolisovaný česnek.
4	Promíchejte s okurkou a nechte 5-10 minut odležet.
5	Posypte sezamem a podávejte ihned.

Jak doladit chuť

- Příliš ostré: přidejte trochu vody nebo část jemnějšího octa.
- Příliš slané: přidejte okurku, ne další cukr bez ochutnání.
- Málo výrazné: několik kapek černého octa přidejte až těsně před podáváním.
- Vodnaté: příště okurku lépe slijte a osušte.
- Pro křupavost nenechávejte salát dlouho stát.