

Fermentovaný lihový ocet

Čistá kyselost, přesné dávkování a rychlé nakládání



Rychlý přehled

Profil	Dávkování	Nejlepší použití	Bezpečnost
Čistý a přímočarý	Začít po lžičkách	Nálevy, dipy, omáčky	Jen potravinářský ocet

Jak se liší

Druh	Chuť	Kdy jej volit
Fermentovaný lihový	Čistá kyselost	Rychlé nálevy a přesné vyvážení
Rýžový	Jemnější a kulatější	Sushi rýže a lehké zálivky
Jablečný	Ovocný	Zálivky a ovocné marinády
Vyzrálý nebo černý	Tmavší a hlubší	Dipy, nudle a dušená jídla

Praktické dávkování

Použití	Začněte	Dolad'te
Rychlý nálev	Ocet a voda 1 : 1	Cukr a sůl
Malý dip	1 lžička octa	Sója, voda, chilli
Omáčka pro 2 porce	Po lžičkách	Po přidání sladké složky

Mrkev a daikon do bánh mì

1. Zeleninu nakrájejte

250 g mrkve a 250 g daikonu nakrájejte na stejně silné tenké nudličky.

2. Smíchejte nálev

Ve 150 ml vody rozpustíte 45 g cukru a 8 g soli. Potom vmíchejte 150 ml fermentovaného lihového octa.

3. Zeleninu zalijte

Vložte ji do čisté nádoby a zalijte studeným nálevem tak, aby byla ponořená.

4. Nechte odležet

První ochutnání udělejte po 30 minutách. Výraznější chuť získá zelenina přibližně po 2 hodinách.

5. Nechte okapat

Před vložením do bánh mì zeleninu dobře slijte, aby nerozmáčela pečivo.

6. Uchovejte v chladu

Zbytek zakryjte, uložte do chladničky a spotřebujte brzy. Nejde o trvanlivé zavařování.

Kontrolní body

Část	Správný stav	Varovný signál
Řez	Stejně silné tenké nudličky	Velké nestejně kusy
Nálev	Studený a suroviny rozpuštěné	Horký nálev změkčující zeleninu
Po 30 minutách	Křupavá, svěže kyselá zelenina	Měkká nebo příliš ostrá
Před podáváním	Dobře okapaná	Nadbytek nálevu v pečivu

Rychlá náprava

Problém	Řešení
Příliš kyselé	Přidejte trochu vody a cukru, znovu promíchejte a ochutnejte.
Málo výrazné	Přidávejte ocet po lžičkách.
Zelenina změkla	Příště použijte studený nálev a krájejte těsně před naložením.
Nálev má být trvanlivý	Nepoužívejte tento poměr. Zvolte ověřený postup pro zavařování.

Bezpečné použití

Ano	Ne
Potravinářský ocet podle etikety	Libovolný čistící ocet
Rychlé pickles v chladničce	Skladování při pokojové teplotě
Ověřený recept pro zavařování	Poměr odhadnutý podle chuti

Tisková verze neobsahuje produktové odkazy.