

# Ústřicová omáčka v praxi

Dávkování, načasování a pět způsobů použití

## Co omáčka udělá s jídlem

Dodá umami, jemnou sladkost a lesk. Nejlépe funguje jako součást dochucovací směsi, ne jako samostatná zálivka ve velkém množství.



## Kolik použít

**Stir-fry pro 2-4 porce**

**1-2 lžíce**

Přidejte až k opečeným surovinám.

**Marináda na 500 g**

**1 lžíce**

Smíchejte s olejem a kořením.

**Zelenina a houby**

**1 lžíce**

Vmíchejte krátce před dokončením.

**Nudle nebo rýže**

**1 lžíce**

Použijte jako část dochucovací směsi.

## Kdy ji přidat

**1 Opečte**

Nejdříve opečte maso, tofu nebo zeleninu.

**2 Vmíchejte**

Omáčku přidejte se zbytkem dochucení.

**3 Krátce prohřejte**

Stačí 30-60 sekund; na suché pánvi se připaluje.

## Pět použití



**Stir-fry**

Hovězí s brokolicí



**Marináda**

Kuře s česnekem



**Zelenina**

Pak choi a houby



**Nudle**

Kantonské nudle



**Dušená jídla**

Hovězí s ředkvi

## Rychlá kontrola před dochucením



Začněte menší dávkou a přidávejte po ochutnání.



Se solí počkejte; sójová i rybí omáčka slanost zvýší.



Je-li směs příliš hustá, uvolněte ji trochou vody nebo vývaru.

# Jak vybírat a čemu se vyhnout

## Kde se používá

### KANTONSKÁ

gai lan s ústřicovou omáčkou, hovězí s brokolicí

### THAJSKÁ

stir-fry, některé verze pad kra pao a pad see ew

### VIETNAMSKÁ

marinády, bò lúc lác, restovaná zelenina

### FILIPÍNSKÁ

chop suey, pancit canton, maso a zelenina

## Ústřicová, sójová, rybí nebo hoisin?

### ÚSTŘICOVÁ

umami, jemně sladká

stir-fry, marinády, zelenina

### SÓJOVÁ

slaná, fermentovaná

dochucení, dipy, vaření

### RYBÍ

výrazně slaná, hluboké umami

thajská a vietnamská jídla

### HOISIN

sladší a kořeněná

glazury, dipy, marinády

## Čtyři chyby, které mění výsledek

### Příliš mnoho najednou

Chuť převládne a jídlo bude zbytečně slané.

### Další sůl bez ochutnání

Nejdřív započítejte sójovou a rybí omáčku.

### Dlouhé pálení na pánvi

Cukry se připalují; omáčku krátce prohřejte.

### Záměna s hoisin

Hoisin je sladší a kořeněnější, proto změní charakter jídla.

## Jak vybrat správný typ

- Menší balení: pokud omáčku používáte jen občas.
- Univerzální konzistence: pro běžné domácí vaření.
- Hustší varianta: když má lépe ulpět na surovinách.
- Větší balení: pro pravidelný wok, nudle a marinády.
- Veganská alternativa: musí být výslovně označená jako rostlinná.

### Čtěte etiketu

Klasická omáčka obsahuje ústřicovou složku. Lepek a alergeny se liší podle receptury výrobce.



Celý průvodce

## Vyberte podle toho, jak vaříte

Pět odlišných voleb - od malé lahve po veganskou alternativu. Kliknutím na tlačítko otevřete produkt na [www.tasteofasia.cz](http://www.tasteofasia.cz).



**Když vaříte jen občas**

**Mae Kruea Ústřicová omáčka 150 ml**

ZOBRAZIT PRODUKT



**Univerzální domácí velikost**

**Mae Kruea Ústřicová omáčka 300 ml**

ZOBRAZIT PRODUKT



**Pro výraznější obalení**

**Dek Som Boon Hustá ústřicová omáčka 300 ml**

ZOBRAZIT PRODUKT



**Pro častější vaření**

**Dek Som Boon Ústřicová omáčka 700 ml**

ZOBRAZIT PRODUKT



**Čistě rostlinná alternativa**

**Megachef Veganská ústřicová omáčka 570 g**

ZOBRAZIT PRODUKT

### Taste of Asia Club

Věrnostní body, výhodnější ceny a nové recepty e-mailem.

REGISTROVAT SE