Worcester omáčka: rozšířený průvodce

Rozdíly mezi japonskou Worcester, tonkatsu, yakisoba a britskou Worcestershire omáčkou — včetně etikety, použití, domácího dochucení a receptu.



Proč název mate

Britská Worcestershire dala jméno celé rodině omáček, ale japonská kategorie se vyvinula jako ovocno-zeleninová omáčka s octem, cukrem, solí a kořením. Japonský standard rozlišuje Worcester, středně hustou a hustou omáčku také podle viskozity.

Přehled typů

Typ	Jak jej poznat	Nejlepší použití
Japonská Worcester	Řídká, kořeněná, sladkokyselá	Korokke, yakisoba, marinády
Tonkatsu	Hustší, ovocnější a sladší	Řízek tonkatsu, smažená jídla
Okonomiyaki / yakisoba	Vyladěná pro konkrétní jídlo	Placky nebo smažené nudle
Britská Worcestershire	Výrazně kořeněná fermentovaná omáčka	Dochucení masa, omáček a nápojů

Chuťový kompas

Vjem	Odkud obvykle přichází
Kyselost	Ocet, tamarind nebo citrusová složka
Sladkost	Cukr, ovoce a zeleninové pyré
Umami a slanost	Sůl, sójová složka, vývary nebo extrakty
Kořenitost	Pepř, hřebíček, zázvor, chilli a směs koření

Volba podle jídla

Jídlo	Dávkování a okamžik
Korokke a smažená jídla	Podávejte bokem nebo lehce přelijte těsně před jídlem.
Yakisoba	Začněte 2 lžícemi na 2 porce, vmíchejte do horké pánve a dolaďte.
Marináda	Smíchejte s trochou oleje; u jemných surovin pracujte krátce.
Omáčky a dušená jídla	Přidávejte po lžičkách jako kyselý, sladký a kořeněný akcent.
Domácí náhrada	Spojte sójovou omáčku, rýžový ocet, rajčatový základ, tamarind a koření.

Hustota, etiketa a domácí dochucení



Řídká versus hustá

Řídká Worcester omáčka pronikne mezi nudle a zeleninu, rychle se odpařuje a dochutí celý pokrm. Hustší tonkatsu drží na povrchu smaženého jídla, působí sladčeji a je vhodná k namáčení. Nejde jen o intenzitu, ale i o texturu.

Čtení etikety

Na etiketě	Co ověřit
Název typu	Worcester, tonkatsu nebo omáčka pro konkrétní jídlo nejsou zaměnitelné 1:1.
Pořadí surovin	Ovoce a zelenina, ocet, cukr, sůl, koření a případné zvýrazňovače chuti.
Alergeny	Kontrolujte hlavně sóju, pšenici a další alergeny konkrétního výrobku.
Sůl a cukr	Při větší dávce do pánve ochutnávejte postupně, ne až na konci.

Domácí směs pro 4 porce

Složka	Výchozí množství
Světlá sójová omáčka	2 lžíce
Rýžový ocet	2 lžíce
Rajčatový protlak nebo kečup	2 lžíce
Tamarindová pasta	1 lžička
Cukr	1 až 2 lžičky
Voda, zázvor a koření	podle chuti

Směs krátce provařte, ochutnejte po vychladnutí a upravte kyselost, sladkost a slanost. Je to praktická kuchyňská náhrada, nikoli kopie konkrétní značky.

Nejčastější chyby

Problém	Náprava
Jídlo je přesolené	Přidejte nedochucené nudle nebo zeleninu; příště omáčku dávkujte po částech.
Omáčka je příliš ostrá	Zjemněte trochou rajčatového základu nebo sladší husté omáčky.
Nudle jsou mokré	Pracujte na širší horké pánvi a omáčku přidejte až po odpaření vody.
Chybí hloubka	Přidejte po kapkách sójovou omáčku nebo malé množství tamarindu.

Recept a přímé odkazy



Yakisoba pro dvě porce

Surovina	2 porce
Předvařené pšeničné nudle	300 g
Vepřové maso nebo tofu	160 g
Zelí	180 g
Cibule a mrkev	po 60 g
Japonská Worcester omáčka	2 až 3 lžíce
Olej	1 lžíce
Beni shoga a aonori	k podávání

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Příprava	Nakrájejte vše předem; pánev musí zůstat horká.
2. Opékání	Maso nebo tofu opečte dozlatova a dočasně odsuňte.
3. Zelenina	Zelí, cibuli a mrkev krátce opečte, aby zůstaly pružné.
4. Nudle	Přidejte nudle a oddělte je malým množstvím vody.
5. Omáčka	Vmíchejte 2 lžíce, nechte odpařit přebytečnou vlhkost a teprve potom dolaďte.

Pět přímých odkazů na produkty

Yamamori Worcester omáčka 220 ml

Řídká omáčka pro smažená jídla i yakisobu. Otevřít produkt

Yamamori Tonkatsu omáčka 220 ml

Hustší ovocná alternativa k tonkatsu a kroketám. Otevřít produkt

Thai Dancer Tamarindová pasta 250 ml

Kyselá ovocná složka pro domácí dochucení. Otevřít produkt

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

Čistá kyselá složka pro vyvážení omáčky. Otevřít produkt

Lee Kum Kee Světlá sójová omáčka 500 ml

Slaná umami složka pro domácí směs. Otevřít produkt