

Rybí omáčka: rychlý tahák

Rybí omáčka přidává sůl i umami zároveň. Proto ji dávkuje po malých množstvích a před další dávkou vždy ochutnejte.



Co číst na etiketě

Na etiketě	Co zjistíte
Složení	Podíl ryb, soli, vody, cukru a dalších složek.
Výživové údaje	Obsah soli se může mezi výrobky výrazně lišit.
Původ a typ	Thajské nam pla, vietnamské nưóc mắm nebo výraznější fermentovaná varianta.
Návod výrobce	Doporučené použití a podmínky skladování.

Dávkování podle použití

Použití	Jak dávkovat
Polévky a kari	Začněte několika kapkami nebo částí lžičky a ochutnejte.
Restované směsi	Přidejte ke konci, aby šla slanost lépe řídit.
Marinády	Kombinujte s cukrem, kyselou složkou a aromaty.
Dip	Ředte vodou a vyvažte limetou, cukrem, česnekem a chilli.

Jak vybrat balení

Potřeba	Volba
První vyzkoušení	Menší balení usnadní ověření chuti v domácí kuchyni.
Časté vaření	Větší balení dává smysl jen při pravidelném používání.
Výrazná fermentovaná chuť	Ověřte typ výrobku a dávkujte opatrněji než běžnou rybí omáčku.

Nước chấm a grilované kuře



Základ dipu

Složka na malou miskú	Množství
Vlažná voda	4 lžíce
Limetová šťáva	2 lžíce
Cukr	1-2 lžíce
Rybí omáčka	1-2 lžíce
Česnek a chilli	Podle chuti

Postup

Ve vlažné vodě rozpustíte cukr. Přidejte limetovou šťávu a menší dávku rybí omáčky. Nakonec vmíchejte česnek a chilli. Chuť doladíte po malých dávkách.

Když chuť nesedí

Výsledek	Náprava
Příliš slané	Přidejte vodu, limetu a případně trochu cukru.
Příliš kyselé	Doplňte malé množství cukru a vody.
Příliš sladké	Vyvažte limetou a po kapkách rybí omáčkou.
Příliš výrazná vůně	Snižte dávku a omáčku rozřeďte v celém pokrmu.
Chuť je plochá	Pomůže malé množství limety nebo chilli.

Uchování

Řiďte se etiketou konkrétního výrobku. Láhev udržujte čistou a dobře uzavřenou. Připravený dip uchovávejte zakrytý v lednici a spotřebujte v krátké době.