Koření na steak v praxi

Volba dochucení, pánev a čtení etikety

Sůl nejdřív spočítejte, glazuru až nakonec

Nejdřív zkontrolujte, kolik soli už obsahuje směs. Koření naneste tence, maso před opékáním osušte a sladkou glazuru přidejte až po opečení mimo přímý žár. Ke dvěma steakům si vyberte jednu ze tří variant: pepřovou směs, sójovo-zázvorový dip nebo gochujangové finále.



Vyberte jednu ze tří variant

Suchá směs

Když chcete koření přímo na krustě. Před opékáním v tenké vrstvě.

Sójový dip

Když chcete slanost regulovat až na talíři. Připravte zvlášť v čisté misce.

Gochujangová glazura

Když chcete pálivé, lehce nasládlé finále. Potřete hotové maso mimo zdroj tepla.

Postup na pánvi pro dva steaky

1. Připravte vše předem. Na dvě porce použijte dva celé, neporušené hovězí steaky přibližně po 200 g a trochu neutrálního oleje. Připravte si teploměr, čistý talíř, kleště a jednu z níže uvedených variant. Maso osušte papírovou utěrkou.

2. Opečte na rozpálené pánvi. Pánev předehřejte a přidejte tenkou vrstvu oleje. Steak položte do pánve a z obou stran opečte dohněda. Pokud se koření nebo tuk začíná pálit, ztlumte výkon; cílem je hnědá, ne černá krusta. Dva kusy opékejte po jednom, pokud se na pánev nevejdou s odstupem.

3. Změřte teplotu a nechte odpočinout. Teploměr zasuňte ze strany do středu nejsilnější části. Podle USDA má celý hovězí steak před sejmutím z tepla dosáhnout nejméně 63 °C a potom alespoň tři minuty odpočívat. Čas závisí na tloušťce; barva měření nenahradí. U mechanicky křehčeného masa postupujte podle obalu.

4. Dokončete a nakrájejte. Po odpočinku krájejte napříč vlákny. Dip dejte na stůl zvlášť, glazuru naneste tence mimo zdroj tepla. Na hotové maso použijte čistý talíř a náčiní, které nebylo v kontaktu se syrovým masem.

Kolik soli je ve směsi?

Výživová tabulka Drana Steak 30 g uvádí 32,9 g soli na 100 g směsi. Tři gramy směsi tak obsahují přibližně 1 g soli. Není to univerzální dávka na steak: zvažte i sůl v omáčce a příloze. Na etiketě hledejte také cukr nebo sirup kvůli načasování glazury a zkontrolujte alergeny.

Platí teplota pro celý steak také pro burger?

Ne. Tento postup je určený pro celé hovězí steaky, ne pro mleté maso. USDA pro mleté hovězí uvádí nejméně 71 °C uvnitř. Teplotu vždy ověřte teploměrem; údaj pro celý steak na burger nepřenášejte.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Tři dochucení a oprava chyb

Množství počítají se dvěma steaky přibližně po 200 g.

Klasika se suchým kořením

Na dva steaky začněte například celkem 3 g slané směsi a rozprostřete ji v tenké vrstvě. Další sůl předem nepřidávejte; hotové maso případně dolaďte. Chcete-li kontrolovat slanost samostatně, použijte vlastní dávku soli a čerstvě drcený pepř.



Sójovo-zázvorový dip

Smíchejte 2 lžičky sójové omáčky, 2 lžičky vody, 1 lžičku neochuceného rýžového octa a asi půl lžičky jemně strouhaného zázvoru. Podávejte vedle steaku, ne jako náhradu oleje na pánvi. Volitelně přidejte trochu jarní cibulky.



Gochujangové finále

Rozmíchejte 1 lžičku gochujangu, 2 lžičky teplé vody a 1 lžičku neochuceného rýžového octa. Před podáváním ochutnejte; výrazně pálivou pastu můžete víc rozředit. Naneste část na hotový steak, zbytek dejte stranou. Jde o domácí inspiraci korejským dochucením, ne recept na bulgogi.



Když se výsledek nedaří

Problém	Pravděpodobná příčina	Co udělat
Nevýrazná krusta	Mokrý povrch nebo přeplněná pánev.	Maso osušte a opékejte s odstupem.
Hořké koření	Jemná směs nebo cukry dostaly příliš vysoký žár.	Ztlumte výkon a sladkou glazuru dávejte až na hotové maso.
Příliš slaná chuť	Sůl ze směsi se sečetla se sójovou omáčkou.	Vynechte další dip a přidejte neslanou přílohu. Příště počítejte se solí už při výběru varianty.

Alergeny: před použitím zkontrolujte obal

Směs Drana Steak obsahuje celer; uvádí možné stopy hořčice a lepku. U černého pepře jsou uvedeny možné stopy hořčice, lepku a celeru. Sójová omáčka obsahuje sóju a pšenici. Gochujang obsahuje sóju a může obsahovat pšenici. Při alergii ověřte etiketu konkrétního balení.

Můžu do dipu použít ochucený ocet na sushi?

Ochucený ocet na sushi může přidat cukr a sůl. Uvedené poměry počítají s neochuceným octem; při záměně dip znovu ochutnejte.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Vyberte podle toho, jak vaříte

Čtyři různé role. Tlačítka vedou přímo na příslušný produkt e-shopu.



Drana Steak 30 g

Slaná směs s pepřem a bylinkami. Pro suchou variantu před opékáním; nepřidávejte k ní plnou dávku soli.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Pepř Černý Celý 20 g

Čerstvě nadrcený pepř do klasické varianty, když chcete sůl dávkovat zvlášť.

ZOBRAZIT PRODUKT



Kikkoman Sojová omáčka s nižším obsahem soli 975 ml

Slaná a umami složka zázvorového dipu. Vodu a ocet přidávejte podle chuti.

ZOBRAZIT PRODUKT



O'Food Chili pasta z hnědé rýže Gochujang 500 g

Pálivý základ glazury na hotové maso. Obsahuje sirup, proto ji nanášejte mimo prudký žár.

ZOBRAZIT PRODUKT

Rychlá kontrola alergenů

Výrobek	Uvedené alergeny
Drana Steak	Celer; možné stopy hořčice a lepku
Drana Černý pepř	Možné stopy hořčice, lepku a celeru
Sójová omáčka Kikkoman	Sója, pšenice
O'Food Gochujang	Sója; může obsahovat pšenici

Přehled nenahrazuje etiketu. Ověřte také možné stopy a složení konkrétního balení.

Koření na steak na Taste of Asia

Úplný článek, fotografie a související recepty.

CELÝ ČLÁNEK

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.