Hřebíček celý v kuchyni

Výběr formy, výchozí dávky a práce s vůní

Silná vůně, malá dávka

Celé hřebíčky uvolňují vůni postupně a z jídla je snadno vyjmete. Mletý hřebíček působí rychleji; přidávejte ho po špetkách.



Celý, mletý, opražený a v nálevu

Forma	Charakter	Nejlepší použití
Celý hřebíček	Silná, teplá vůně; snadno se vyjme.	Vývar, dušení, rýže a nálev.
Mletý hřebíček	Velmi koncentrovaný a okamžitý.	Pečení a směsi koření; po špetkách.
Krátce opražený	Výraznější aroma bez syrového tónu.	Masala, kari a dlouze tažené omáčky.
Kořeněný nálev	Jemnější a rovnoměrná extrakce.	Čaj, sirup, kompot a glazura.

Pět použití a výchozí dávkování

Použití	Výchozí dávka	Technika
Vývar	2-4 kusy na 1 l	Přidat na začátku a před podáváním vyjmout.
Dušené maso	3-5 kusů na 500 g	Krátce opražit a poté podlít.
Rýže	2-3 kusy na 300 g nevařené rýže	Vařit s rýží a nakonec vyjmout.
Nálev	3-4 kusy na 500 ml	Louhovat 5-10 minut.
Mletý hřebíček	1/8-1/4 lžičky na 500 g pokrmu	Vmíchat po špetkách.

Jak uchovat vůni

Celé kusy uchovávejte v těsně uzavřené nádobě v suchu, mimo světlo, teplo a páru.

Klíčové pravidlo

Začněte dvěma až třemi kusy na litr, po několika minutách ochutnejte a před podáváním všechny kusy vyjměte.

Jak napravit příliš silnou chuť

Celé kusy ihned vyjměte a jídlo zřeďte nesoleným vývarem, vodou nebo další porcí základu.

Jak poznat celý hřebíček

Celý hřebíček je sušené, ještě nerozvinuté květní poupě. Poznáte ho podle podlouhlé spodní části a kulaté hlavičky.

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

Osm kroků k vyvážené vůni

1. Zkontrolujte kvalitu. Celý hřebíček má být suchý, tmavý a výrazně vonět.

2. Krátce opražte. Na mírné suché pánvi ho krátce zahřejte, zpravidla 30-60 sekund. Odstavte ho, jakmile zavoní, ještě než se začne pálit.

3. Používejte celé kusy. Do vývaru, omáčky nebo rýže se snadno přidají i vyjmou.

4. Začněte malou dávkou. Dva až tři kusy na litr často stačí.

5. Kombinujte vyváženě. Skořice, badyán, pepř a tmavá sójová omáčka tvoří pevný základ.

6. Mletý dávkujte po špetkách. Působí okamžitě a snadno přehluší ostatní koření.

7. Před podáváním vyjměte. Celé kusy spočítejte nebo použijte kořenicí sáček.

8. Skladujte správně. Chraňte před světlem, teplem a párou.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Chuť je léčivá	Příliš mnoho hřebíčku.	Zřeďte základem a další kusy vyjměte.
Koření je hořké	Spálilo se při opékání.	Začněte znovu a opékejte jen krátce.
Aroma je slabé	Staré koření nebo krátká extrakce.	Použijte čerstvější kusy a louhujte déle.
V jídle zůstal celý kus	Koření nebylo spočítané.	Použijte čajové sítko nebo svázaný sáček.
Mletý hřebíček dominuje	Dávka byla příliš velká.	Dávkujte po špetkách a vyvažte ostatním kořením.

Aromatický základ na 500 g dušeného masa

Složka	Role	Množství
Hřebíček	Teplá kořeněná hloubka.	3 celé kusy.
Skořice a badyán	Sladkost a lékořicová vůně.	1 malý kus od každého.
Tmavá sójová omáčka	Barva a umami.	1-2 lžíce.
Vývar	Řídí intenzitu koření.	Přilévat podle délky dušení.

Uvedená množství jsou výchozí pro 500 g masa. Vývar přilévejte podle délky dušení. Hřebíček, skořici a badyán před podáváním vyjměte.

Opékání není nutné. Pokud chcete vůni zesílit, zahřívejte celé koření na mírné suché pánvi a odstavte je hned, jakmile zavoní.



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

Kdy přidat celé koření

Jídlo	Kdy přidat	Co pohlídat
Vývar	Na začátku vaření.	Celé kusy před podáváním vyjměte.
Dušené maso	Po orestování základu.	Koření nespalte, pak základ podlijte.
Rýže	Do tekutiny před vařením.	Celé kusy spočítejte.
Nálev	Louhujte 5-10 minut.	Po ochutnání nálev podle potřeby sceďte.

Pět pomocníků pro vývary, dušení a nálevy



Drana Hřebíček Celý 12 g

Hlavní aromatické koření do vývarů, dušení, rýže a nálevů.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Skořice Celá 3 ks

Teplá sladkost do dušeného masa, kari, rýže a nápojů.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Badyán Celý 3 ks

Lékořicová vůně pro vývary, tmavé omáčky a nálevy.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Pepř Černý Celý 20 g

Ostrost a struktura do vývarů, marinád a kořenicí směsi.

ZOBRAZIT PRODUKT



Dek Som Boon Sojová omáčka tmavá 300 ml

Barva a umami pro dušené maso a výrazné omáčky.

ZOBRAZIT PRODUKT

Před nákupem. Zkontrolujte složení a alergeny na etiketě konkrétního výrobku.

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