

Chilli omáčka: rozšířený průvodce

Srovnání typů, čtení etikety, bezpečné dávkování, domácí příprava a recept na křupavé tofu.



Sriracha, sladká chilli, sambal a gochujang

Typ	Chuť a použití
Sriracha	Hladká fermentovaná omáčka s chilli, česnekem, kyselostí a sladkostí.
Sladká chilli omáčka	Mírnější, sladkokyselá a lesklá; vhodná jako dip a glazura.
Sambal	Hrubší pasta s viditelnými chilli; používá se po menších dávkách.
Gochujang	Fermentovaná korejská pasta, hustá, sladko-slaná a výrazně umami.

Etiketa bez zkratek

Na etiketě	Co ověřit
Chilli a pořadí složek	Napoví intenzitu, sladkost a charakter omáčky.
Sůl a cukr	Rozhodují o dávkování i dalším dochucování jídla.
Alergeny	Kontrolujte sóju, obiloviny, ryby, koryše a další uvedené složky.
Uchování	Po otevření vždy dodržte pokyny výrobce.

Volba podle jídla

Jídlo nebo potřeba	Vhodný směr
Nudle, smažená rýže	Sriracha nebo sambal pro přímou pálivost.
Dip a glazura	Sladká chilli omáčka pro sladkokyselý profil.
Korejské marinády a omáčky	Gochujang ředěný a vyvážený podle receptu.
Přesné dávkování pálivosti	Začněte malou dávkou a ochutnávejte.

Domácí chilli omáčka a dávkování



Základní postup

Chilli a česnek rozmělněte. Směs krátce povařte s octem, vodou, solí a zvolenou sladkou složkou. Hustotu upravujte odpařením nebo malým množstvím škrobu podle receptu. Horkou omáčku ochutnávejte opatrně a používejte čisté náčiní.

Pálivost a dávkování

Pálivost	Praktická kontrola
Jemná	Chuť chilli je přítomná, ale nepřekrývá jídlo.
Střední	Hřejivost roste a vyžaduje opatrné dávkování.
Výrazná	Stačí malé množství; zohledněte citlivost strávníků.
Poznámka	Scovilleho údaj měří kapsaicin, ne sladkost, kyselost ani slanost.

Diagnostika

Problém	Náprava
Příliš pálivé	Přidejte další základ jídla; pálivost neřed'te jen cukrem.
Příliš sladké	Dolaďte kyselostí a trochou slané složky.
Příliš slané	Zvětšete objem neochucené části jídla.
Omáčka se pálí	Glazuru přidávejte až na konci a snižte teplotu.
Chuť je plochá	Pomůže kyselost, česnek, zázvor nebo čerstvé bylinky.

Bezpečnost a uchování

Situace	Postup
Čerstvé chilli	Nesahejte si do očí; po práci umyjte ruce a náčiní.
Domácí omáčka	Připravujte menší množství a uchovávejte v chladu.
Hotový výrobek	Dodržte teplotu a dobu po otevření uvedenou výrobcem.
Podávání	Pálivost oznamte strávníkům a nabídněte omáčku zvlášť.

Křupavé tofu a přímé odkazy



Křupavé tofu se sladkou chilli omáčkou

Surovina na 3 porce	Množství
Pevné tofu	400 g
Kukuřičný škrob	3 lžíce
Sladká chilli omáčka	4 lžíce
Světlá sójová omáčka	1 lžíce
Rýže, okurka, cibulka	K podávání

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Tofu	Osušte, nakrájejte a obalte v tenké vrstvě škrobu.
2. Opečení	Pečte nebo smažte do křupava.
3. Glazura	Omáčku krátce prohřejte se sójovou omáčkou.
4. Dokončení	Tofu promíchejte s glazurou těsně před podáváním.

Pět přímých odkazů na produkty

Flying Goose Chilli omáčka Sriracha 455 ml

Hladká chilli omáčka pro nudle, rýži a dochucení. [Otevřít produkt](#)

Thai Dancer Chilli omáčka sladká 735 ml

Sladkokyselý dip a glazura. [Otevřít produkt](#)

Windmill Chilli pasta Sambal Oelek 200 g

Hrubší chilli pasta pro přesné dávkování. [Otevřít produkt](#)

O Food Chili pasta Gochujang 500 g

Fermentovaná korejská chilli pasta. [Otevřít produkt](#)

Thai Dancer Chilli omáčka česneková 300 ml

Česneková varianta pro dipy a wok. [Otevřít produkt](#)

Rychlá kontrola

Kontrola	Správný stav
Typ	Je jasné, zda jde o srirachu, sladkou chilli omáčku, sambal nebo gochujang.
Dávkování	Pálivost roste postupně a nepřekrývá jídlo.
Vyvážení	Pálivá, kyselá, sladká a slaná složka se doplňují.
Alergeny	Etiketa byla zkontrolována před podáváním.