

Grass Jelly

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Co grass jelly skutečně je

Základem je výluh z čínské mesony. Výsledné želé je tmavé, hladké a jemně bylinné. Sladkost obvykle přichází až z nápoje, sirupu nebo dalších příloh.

Rozhodovací tabulka

Chcete	Zvolte
Lehký dezert	Želé, led a neslazený čaj.
Krémovou chuť	Kokosové mléko po menších dávkách.
Více textur	Tapiokové perly a kostky ovoce.
Výraznější sladkost	Malé množství palmového sirupu.
Teplou variantu	Řiďte se návodem konkrétní směsi.

Hotové želé versus směs

Hotové grass jelly se pouze vychladí, nakrájí a podává. Prášková směs vyžaduje přesný poměr vody, zahřátí a čas na ztuhnutí; vždy rozhoduje návod výrobce.

Čtení etikety

- Hledejte název Mesona nebo Chinese mesona.
- Rozlišujte hotové želé, nápoj s kousky a směs k přípravě.
- Kontrolujte přidání cukru a doporučené skladování.

Servírování krok za krokem



1. Zkontrolujte typ výrobku a pokyny na obalu.
2. Hotové želé dobře vychladte.
3. Blok vyklopte a osušte od přebytečné tekutiny.
4. Nakrájejte jej na kostky 1,5 až 2 cm.
5. Připravte drcený led nebo studený čaj.
6. Přidejte kokosové mléko po menších dávkách.
7. Doslaďte sirupem jen podle potřeby.
8. Doplněte ovocem či perlami a ihned podávejte.

Tři osvědčené sestavy

- Kokosová: želé, led, kokosové mléko a špetka palmového sirupu.
- Čajová: želé, studený oolong a malé tapiokové perly.
- Ovocná: želé, liči a trochu šťávy z ovoce.

Poměr pro jednu misku

- Začněte 120 až 150 g nakrájeného želé.
- Přidejte přibližně 80 ml nápoje nebo kokosového mléka.
- Ovoce, perly a sirup držte jako doplněk, ne jako hlavní objem.

Příprava předem

Želé, ovoce i uvařené perly chladte odděleně. Led, nápoj a sirup spojte s ostatními surovinami až při podávání.

Pět přímých produktových odkazů



Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Thai Dancer Tapiokové perly S 454 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/tapiokove-perly-s-thai-dancer-454-g>

Lotus Palmový cukr 1 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/lotus-palmovy-cukr-1-kg>

Spring Happiness Liči v sirupu 567 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/spring-happiness-lici-v-sirupu-567-g>

Cocon Puding s příchutí liči 480 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/cocon-puding-s-prichuti-lici-480-g>

Nejčastější chyby

- Příliš mnoho sirupu překryje bylinnou chuť.
- Velké kostky se špatně jedí i nasávají širokým brčkem.
- Teplé kokosové mléko rozpustí led a zředí dezert.
- Hotový výrobek se zamění za směs k vaření.
- Skladování se řídí domněnkou místo etikety.

Jak vybírat doplňky

- Krémová složka zjemňuje bylinnou chuť.
- Ovoce přidává svěžest, proto stačí menší množství sirupu.
- Perly přidávejte střídmě, aby zůstalo želé hlavní složkou.

Spolehlivé zdroje

Academia Sinica: Chinese mesona

Singapore Food Agency: čtení etiket