

Rýžový ocet bez záměny

Výběr, dávkování a použití



Rýžový ocet je kvašené tekuté dochucovadlo. Světlý, tmavý, z hnědé rýže a ochucený sushi nálev mají odlišnou chuť i složení. Etiketa rozhoduje, kolik přidat cukru a soli.

Typ	Charakter	Použití
Světlý	čistší, jemnější profil	zálivky, sushi rýže, rychlé nakládání
Z hnědé rýže	výraznější obilný profil	dresinky, omáčky, marinády
Černý	tmavý, hlubší a výrazný	dušená masa, dipy, tmavé omáčky
Ochucený	obsahuje cukr a sůl	rychlé dochucení sushi rýže

Neochucený ocet

Cukr a sůl dávkujete sami. Hodí se, když chcete přesně řídit výslednou chuť.

Sushi dochucovadlo

Už může obsahovat cukr a sůl. Nepřidávejte automaticky plnou dávku z receptu.

Bezpečné použití

- Rychlé nakládání pro chuť není totéž co dlouhodobé zavařování.
- Pro konzervaci nepřebírejte kuchyňský poměr bez ověřeného postupu.
- Skladování po otevření se vždy řídí etiketou.

Sunomono s okurkou

Svěží příloha pro 2 porce



Suroviny

1 okurka, 3 lžíce neochuceného rýžového octa, 1-2 lžičky cukru, špetka soli, sezam.

Volitelně

Trocha wakame nebo několik kapek sójové omáčky. U ochuceného octa cukr a sůl omezte.

Krok	Postup
1	Okurku nakrájejte velmi tenké, lehce osolte a nechte 10 minut pustit vodu.
2	Okurku jemně vymačkejte, aby zálivku zbytečně neředila.
3	Ocet rozmíchejte s cukrem; sůl přidávejte podle chuti a typu octa.
4	Spojte s okurkou a nechte 5-10 minut odležet.
5	Posypte sezamem a podávejte vychlazené.

Jak chuť doladit

- Příliš ostré: přidejte trochu vody nebo cukru.
- Příliš sladké: přidejte neochucený ocet po lžičkách.
- Vodnaté: příště okurku lépe osušte.