

Slazený rýžový ocet bez záměny

Jak ho poznat, dávkovat a použít



Slazený rýžový ocet neboli sushi dochucovadlo už obsahuje cukr a často i sůl. Proto se v receptu nedávkuje stejně jako čistý rýžový ocet.

Výrobek	Co čekat	Jak s ním pracovat
Neochucený rýžový ocet	kyselost bez hotového vyvážení	cukr a sůl přidat podle receptu
Slazený ocet / sushi seasoning	sladkokyselá směs, často se solí	nejprve ochutnat, další cukr a sůl omezit

Na sushi rýži

Začněte dávkou z etikety. Vmíchejte do teplé rýže řezavými pohyby, nemačkejte ji.

Do zálivek

Nejdřív spojte s olejem nebo sójovou omáčkou a teprve potom doladíte sladkost a sůl.

Rychlá kontrola etikety

- Hledejte cukr a sůl ve složení.
- Srovnávejte doporučené dávkování, ne jen název výrobku.
- Začněte menší dávkou a zbytek přidávejte až po ochutnání.
- Dochucovadlo vmíchejte do teplé rýže, ne do vroucího hrnce.
- Rýži překlápějte hranou lopatky, aby zůstala vzdušná.
- U zálivky nejprve spojte všechny tekuté složky.
- Při záměně čistého octa upravte cukr i sůl v celém receptu.
- Pro trvanlivou konzervaci používejte ověřený recept; rychlé pickles uchovávejte chlazené.

Kappa maki s okurkou

Jednoduchý recept pro 2 osoby



Suroviny

250 g uvařené sushi rýže, 2-3 lžice slazeného rýžového octa, 2-3 plátky nori, 1 okurka.

Volitelně

Sezam a sójová omáčka k podávání. Další cukr ani sůl přidávejte až po ochutnání.

Krok	Postup
1	Teplou rýži rozprostřete do široké nádoby.
2	Po částech vmíchejte slazený rýžový ocet a rýži nechte zchladnout.
3	Okurku nakrájejte na dlouhé tenké hranolky.
4	Na nori rozetřete tenkou vrstvu rýže, doprostřed položte okurku.
5	Srolujte, nechte spoj dolů a ostrým vlhkým nožem nakrájejte.

Co hlídat

- Rýži nepřelévejte: dochucovadlo přidávejte ve dvou až třech dávkách.
- Nori plňte až po zchladnutí rýže.
- Prsty vlhčete jen lehce, aby rýže nebyla vodnatá.
- Na nori stačí tenká rovnoměrná vrstva rýže.
- Okurku osušte, aby rolku nerozmočila.
- Rolku utahujte pevně, ale bez mačkání náplně.
- Krájejte čistým, navlhčeným nožem a čepel mezi řezy otřete.