Salátové koření

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Směs je začátek, ne hotová zálivka

Salátové koření dodá bylinky, zeleninové tóny a často i sůl. Výslednou chuť ale určuje poměr kyselosti, tuku, sladkosti a pálivosti. Proto směs nejprve rozmíchejte v tekutině, ochutnejte a teprve potom spojte se zeleninou.

Pět chutí v rovnováze

Prvek	Co přináší	Praktický zdroj
Slanost	Zvýrazní chuť zeleniny.	Salátové koření nebo světlá sójová omáčka.
Kyselost	Dodá svěžest a vyrovná tuk.	Rýžový ocet, citron nebo limeta.
Tuk	Nese vůni a zjemní kyselost.	Neutrální olej; sezamový olej jen jako aroma.
Sladkost	Zakulatí ostrou kyselost.	Špetka cukru, medu nebo sladká chilli omáčka.
Pálivost	Přidá kontrast, ne objem.	Chilli, sriracha nebo pepř po malých dávkách.

Čtení etikety

- Sůl ve směsi započítejte do celkového dochucení; sójovou omáčku přidávejte potom.
- U směsí sledujte alergeny a zvýrazňovače chuti podle údajů výrobce.
- Sušené bylinky nechte několik minut zvlhčit v octu, citrusové šťávě nebo vodě.
- Dávkování na obalu berte jako výchozí bod a upravte podle objemu a typu zeleniny.

Základní poměry

Styl zálivky	Základní poměr	Doladění
Lehká vinaigrette	3 díly oleje : 1 díl octa	Salátové koření, voda podle potřeby.
Asijská svěží	2 díly oleje : 1 díl rýžového octa	Světlá sójová omáčka, zázvor, limeta.
Sezamová	3 díly neutrálního oleje : 1 díl octa	Pár kapek sezamového oleje a sezam.
Krémová	3 díly jogurtu nebo majonézy : 1 díl kyselé složky	Koření rozmíchat před spojením se salátem.

Postup, který funguje opakovaně



1. Zeleninu omyjte, důkladně osušte a nakrájejte na podobně velké kusy.
2. Přečtěte složení kořenicí směsi; pokud obsahuje sůl, další slané přísady dávkujte opatrně.
3. V misce spojte kyselou složku s kořením a nechte ji 2–3 minuty stát, aby se sušené bylinky zvlhčily.
4. Přidejte sladkou a případně pálivou složku; míchejte, dokud se nerozpustí.
5. Za stálého šlehání pomalu přilévejte olej, až vznikne rovnoměrná emulze.
6. Ochutnejte zálivku na kousku zeleniny, ne samotnou ze lžíce.
7. Zálivku přidejte po částech a salát jemně promíchejte těsně před podáváním.
8. Dokončete sezamem, bylinkami nebo několika kapkami sezamového oleje a ihned podávejte.

Načasování podle surovin

Typ salátu	Kdy kořenit	Co hlídat
Jemné listy	Těsně před podáváním.	Málo zálivky, krátké promíchání.
Zelí a pevná zelenina	10–20 minut předem.	Sůl vytáhne vodu; po odležení znovu ochutnat.
Okurka a rajčata	Až po osušení a krájení.	Přebytečná voda ředí zálivku.
Nudlový nebo rýžový salát	Do ještě vlažného základu.	Část zálivky ponechat na finální úpravu.
Teplá zelenina	Po odstavení z tepla.	Aromatický olej přidat až nakonec.

Tři rychlé kombinace

Směr	Zálivka
Svěží sezamová	Rýžový ocet, neutrální olej, salátové koření, pár kapek sezamového oleje.
Sladko-pálivá	Rýžový ocet, olej, salátové koření, trocha sladké chilli omáčky.
Umami citrusová	Limeta, olej, světlá sójová omáčka, salátové koření a zázvor.

Dávkování bez přestřelení

• První dávku zálivky rozdělte přibližně na dvě poloviny.

• Po promíchání počkejte minutu a teprve potom rozhodněte o zbytku.

Opravy, skladování a produkty



Rychlá diagnostika

Problém	Příčina	Náprava
Salát je vodnatý	Zelenina nebyla suchá nebo se solila příliš brzy.	Slijte tekutinu, přidejte suché listy a novou malou dávku zálivky.
Zálivka je příliš kyselá	Moc octa nebo málo tuku.	Po lžičkách přidejte olej a malou špetku sladké složky.
Chuť je přesolená	Směs i sójová omáčka přidaly sůl.	Zvětšete objem zeleniny a kyselost upravte až potom.
Koření zůstává tvrdé	Bylo přidáno přímo na suché listy.	Nechte je nejprve krátce nabobtnat v octu nebo vodě.
Zálivka se oddělila	Olej byl přilit příliš rychle.	Znovu prošlehejte a přidejte lžičku vody nebo hořčice.

Pět přímých odkazů

Drana Salátové Koření 20 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-salatove-koreni-20-g

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/ryzovy-ocet-300-ml

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/sezamovy-olej-150-ml

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-healthy-boy-svetla-300-ml

Drana Sezamové Semínko Bílé 500 g

https://www.tasteofasia.cz/p/drana-sezamove-seminko-bile-500-g

Skladování

- Kořenicí směs uchovávejte dobře uzavřenou mimo světlo, teplo a páru.
- Hotovou zálivku skladujte v chladu podle použitých surovin a před podáváním ji znovu protřepejte.
- Zálivku s čerstvými bylinkami připravujte raději v menší dávce.
- Salát uchovávejte odděleně od zálivky, aby zůstal křupavý.

Praktické pravidlo

Ochutnávejte zálivku na konkrétní zelenině. Stejná zálivka působí jinak na jemných listech, vodnaté okurce i hutném zelí.