

Rýžový papír: rozšířený průvodce

Výběr formátu, správné zvlhčení, pevné balení a čerstvé zeleninové závitky.



Jak vybrat správný papír

Průměr a tvar ovlivňují množství náplně i způsob skládání. Výrobek určený na smažení může mít jiné složení a postup než papír pro čerstvé závitky.

Rozhodovací tabulka

Typ	Použití	Poznámka
Kulatý	Čerstvé i smažené závitky.	Snadno se skládá do válce.
Čtvercový	Pravidelné závitky a větší náplň.	Rohy pomáhají při prvním přehnutí.
Papír na smažení	Smažené závitky.	Řiďte se přesně návodem na obalu.

Před prvním plátem

Připravte veškerou náplň, mělký talíř s vodou a čistou podložku. Zvlhčený plát už nečeká.

Připravit předem	Kontrolní bod
Nudle	Uvařené podle obalu, vychladlé a dobře odkapané.
Zelenina	Tenké hladké proužky bez ostrých hran.
Bylinky	Omyté a pečlivě osušené.
Voda	V mělkém talíři, teplota podle návodu výrobku.
Podložka	Čistá, hladká a mírně vlhká.

Zvlhčení a balení



Kontrolní postup

Krok	Kontrolní bod
1. Připravit náplň	Vše nakrájejte před zvlhčením prvního plátu.
2. Zvlhčit krátce	Plát namočte nebo navlhčete podle obalu; nemusí být úplně měkký.
3. Položit na podložku	Během několika sekund dál změkne.
4. Dávkovat náplň	Náplň dejte do spodní třetiny a nechte volné okraje.
5. Založit boky	Spodní okraj přehněte přes náplň, potom oba boky.
6. Pevně dorolovat	Rolujte rovnoměrně, ale netahejte tak, aby papír praskl.

Čtyři časté potíže

Potíž	Příčina	Náprava
Papír se trhá	Dlouhé namáčení nebo ostrá náplň.	Zvlhčit kratší dobu a suroviny krájet hladce.
Závitek se lepí	Kusy leží na sobě.	Odkládat v jedné vrstvě s rozestupy.
Náplň vypadává	Přeplnění nebo volné rolování.	Použít méně náplně a pevněji založit boky.
Papír zůstává tuhý	Málo vody nebo rychlé rolování.	Po navlhčení pár sekund počkat.

Kolik náplně

Začněte menším množstvím, než se zdá nutné. Přeplněný závitek se špatně utahuje a tlak náplně snadno protrhne změkklý papír.

Čerstvé a smažené nejsou totéž

Pro smažení vyberte výrobek a postup podle obalu. Vlhkost náplně, těsnost balení i teplota oleje mění chování papíru.

Recept a přímé odkazy

Čerstvé zeleninové závitky

8 kusů: rýžový papír, rýžové vlasové nudle, salát, mrkev, okurka, koriandr a máta. Náplň rozdělte do malých porcí, papír krátce zvlhčete a každý závitok pevně dorolujte.



Pět přímých odkazů na e-shop

Golden Turtle Chef Rýžový papír kulatý 500 g

Kulatý formát pro čerstvé závitky.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Golden Turtle Chef Rýžový papír čtvercový 500 g

Čtvercový formát pro pravidelné skládání.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Icv Rýžové vlasové nudle 400 g

Jemná náplň do čerstvých závitků.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Lee Kum Kee Arašídová Omáčka 226 g

Hotový arašídový dip k podávání.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Flying Goose Sladká Chilli omáčka 725 ml

Sladce pálivá omáčka k závitkům.

[Otevřít konkrétní produkt](#)

Kontrola výsledku

Kontrola	Správný stav
Papír	Pružný, bez trhlin a ne rozmočený.
Náplň	Pevně sevřená, ale netlačí na obal.
Povrch	Závitky se navzájem nedotýkají.
Dip	Podává se zvlášť.

Servírování

Podávejte co nejdříve. Dlouhé čekání povrch vysušuje nebo naopak zvlhčuje podle náplně.