

Stavba klasického Japchae



Dangmyeon určuje charakter jídla

Klasické Japchae stojí na korejských nudlích ze škrobu sladkých brambor. Po uvaření jsou průsvitné, pružné a dobře přijímají sójovo-sezamovou omáčku.

Nudle

Uvařit podle obalu, scedit, zkrátit a ochutit dřív, než se slepí.

Zelenina

Restovat po druzích. Každá si zachová barvu, chuť a správnou pevnost.

Omáčka

Sójová omáčka, cukr, česnek, pepř a sezamový olej v rovnováze.

Pálivost není základ

Tradiční Japchae je obvykle nepálivé. Gochujang vytváří moderní pikantní variantu, ale mění klasický chuťový profil.

Pořadí práce a řešení chyb



Připravte vše před zapnutím pánve

Špenát

krátce blanšírovat

vymačkat vodu

Mrkev a paprika

tenké proužky

krátké restování

Cibule a houby

restovat zvlášť

nechat změkhnout

Hovězí

tenké proužky

zcela propéct

Poměr domácí omáčky

Na 200 g suchých nudlí začněte 4 lžícemi sójové omáčky, 2 lžícemi cukru, 2 lžícemi sezamového oleje, 2 stroužky česneku a pepřem. Část použijte na maso a nudle, zbytek při závěrečném spojení.

Když jsou nudle suché

Přidejte po lžících vodu a zbytek omáčky, krátce prohřejte a stále promíchávejte. Další olej přidávejte střídmě.

Recept a pět přímých odkazů



Závěrečné spojení

Ochutit nudle - přidat složky - krátce prohřát

Použijte širokou pánev nebo velkou mísu. Promíchejte kleštěmi, aby omáčka obalila nudle a zelenina zůstala celá. Sezamový olej a semínka patří až na závěr.

Pět praktických surovin

Ajumma Republic omáčka na Japchae 250 ml

Hotová omáčka v korejském stylu pro rychlé a konzistentní dochucení.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Nan Fen Zhuang skleněné nudle 100 g

Nudle pro asijská jídla; složení na obalu ověřte podle požadovaného typu škrobu.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Dek Som Boon světlá sójová omáčka 300 ml

Základ slané umami chuti domácí omáčky.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Oh Aik Guan sezamový olej 150 ml

Aromatický závěr pro typickou sezamovou vůni.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

City Aroma houby shiitake 85 g

Sušené houby pro plnější chuť a pevnější strukturu.

[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Zdroje: Korea.net - Korean Cuisine Series: Japchae; Maangchi - Japchae. Čas vaření nudlí vždy ověřte na obalu.