Chilli pasta Maengda

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Co od pasty čekat

Je hutná, koncentrovaná a výrazná. Jedna malá dávka ovlivní pálivost, slanost i aroma celého jídla. Nejdůležitější je dávkovat ji postupně a ověřit přesné složení konkrétního balení.

Maengda a jiné pálivé základy

Produkt	Charakter	Použití
Maengda	Výrazně aromatická a pálivá pasta; konkrétní profil určuje etiketa.	Nudle, rýže, wok, dipy a polévky po malých dávkách.
Sambal Oelek	Přímočařejší chilli základ s kousky papriček.	Když chcete hlavně čistou chilli ostrost.
Tom Yum pasta	Pikantně-kyselý hotový základ pro určitý typ polévky.	Vývar a rychlé omáčky s profilem Tom Yum.

Rozhodovací pravidlo

- Pro specifické aroma použijte pastu Maengda.
- Pro čistší chilli ostrost zvolte Sambal Oelek.
- Pro pikantně-kyselý vývar použijte odpovídající polévkovou pastu.
- Nenahrazujte produkty ve stejném poměru bez ochutnání.

Jak číst etiketu

- Zkontrolujte složení, alergeny a doporučení po otevření.
- Porovnejte obsah soli a chilli s dalšími dochucovadly v receptu.
- Pokyny výrobce mají vždy přednost před obecným doporučením.

Dávkování a vyvažování



Orientační začátek

Použití	Začátek	Jak upravit
Nudle nebo rýže	1/4 lžičky na porci	Promíchejte, ochutnejte a přidávejte po malých dávkách.
Wok	1/2 lžičky na 2 porce	Krátce rozvoňte, potom přidejte ostatní suroviny.
Polévka	Na špičku lžičky do misky	Nechte rozpustit a zkontrolujte slanost i pálivost.
Dip	Malé množství do neutrálního základu	Zjemněte kokosovým mlékem nebo jinou krémovou složkou.

Osm kroků

1. Přečtěte etiketu a zkontrolujte složení, alergeny i pokyny po otevření.
2. Připravte celé jídlo a pastu dávkujte samostatnou čistou lžičkou.
3. Začněte čtvrtinou až polovinou lžičky podle množství a citlivosti na chilli.
4. Pastu krátce rozvoňte na malém množství oleje, ale nenechte ji zhořknout.
5. Přidejte hlavní suroviny a malé množství vody nebo vývaru, aby se pasta rovnoměrně rozptýlila.
6. Ochutnejte až po spojení; další dávku přidávejte po částech.
7. Pálivost vyvažte limetou, tamarindem, trochou cukru nebo kokosovým mlékem podle jídla.
8. Zbytek nabírejte čistou lžičkou, obal zavřete a skladujte přesně podle etikety.

Co dělat při přeostření

- Rozdělte jídlo větším množstvím neochucených surovin.
- U kari přidejte kokosové mléko po menších dávkách.
- Kyselost chuť osvěží, ale pálivost sama neodstraní.
- Další sůl přidávejte až po opětovném ochutnání.

Kontrolní ochutnání

Ochutnávejte až po úplném promíchání. Hodnoťte zvlášť pálivost, slanost, kyselost a aroma; upravujte vždy jen jednu složku.

Použití, produkty a kontrola



Pět přímých odkazů

Maepranom Chilli pasta Maengda 228 g

https://www.tasteofasia.cz/p/maepranom-chilli-pasta-maengda-228-g

Windmill Chilli pasta Sambal Oelek 200 g

https://www.tasteofasia.cz/p/windmill-chilli-pasta-sambal-oelek-200-g

Farmer Brand Rýžové nudle 5 mm 400 g

https://www.tasteofasia.cz/p/ryzove-nudle-5-mm-siroke-400-g

Thai Dancer Tamarind 400 g

https://www.tasteofasia.cz/p/tamarind-400-g

Lobo Pasta na polévku Tom Yum 30 g

https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-polevku-tom-yum-30-g

Rychlá diagnostika

Když je chuť...	Přidejte	Výsledek
Příliš pálivá	Kokosové mléko nebo větší objem jídla	Pálivost se rozloží a profil se zakulatí.
Plochá	Limetovou šťávu nebo tamarind	Kyselost chuť otevře.
Příliš slaná	Neochucenou rýži, nudle či zeleninu	Sníží se koncentrace dochucení.
Málo výrazná	Další malou dávku pasty	Zvýší se aroma i pálivost bez skokové změny.

Rychlý wok pro 2 porce

Uvařte 180–200 g rýžových nudlí. Na oleji krátce rozvoňte 1/2 lžičky pasty, přidejte zeleninu, 2–3 lžíce vody a nudle. Promíchejte, ochutnejte a teprve potom upravte kyselost, pálivost nebo slanost.

Skladování a bezpečnost

- Řiďte se teplotou a dobou spotřeby uvedenou výrobcem.
- Nabírejte čistou suchou lžičkou a obal hned uzavřete.
- Po práci s chilli si umyjte ruce a nedotýkejte se očí.
- Při neobvyklé změně vůně, barvy nebo povrchu výrobek nepoužívejte.

Zdroj produktu

Taste of Asia: Maepranom Chilli pasta Maengda 228 g