

Takoyaki a domácí omáčka: rychlý tahák

Dobré takoyaki stojí na řídkém studeném těstě, dostatečně vymazané pánvi a postupném otáčení. Omáčku míchejte zvlášť a doladujte po malých dávkách.



Omáčka v rovnováze

Složka	Úloha v omáčce
Kečup	Tělo, sladkost a lehká kyselost.
Worcesterská omáčka	Kořeněná, ovocně nakyslá hloubka.
Japonská sójová omáčka	Slanost a umami; přidávejte postupně.
Cukr nebo med	Zaoblí kyselost; stačí malé množství.

Základní poměr

Domácí omáčka	Množství
Kečup	4 lžíce
Worcesterská omáčka	2 lžíce
Japonská sójová omáčka	1 lžíce
Cukr nebo med	1 lžička, poté doladit

Podobné omáčky nejsou stejné

Takoyaki omáčka bývá sladší a tekutější než hutnější omáčka k tonkatsu. Okonomiyaki omáčka je chuťově blízká, ale konkrétní výrobky se liší; před použitím je ochutnejte.

Rychlé pravidlo

Nejprve spojte kečup s worcesterskou omáčkou, potom přidejte sójovou omáčku a nakonec sladkost. Výsledek má být sladkokyselý, kořeněný a slaný tak, aby nepřebil těsto.

Takoyaki krok za krokem



Suroviny

Surovina na 20–24 kusů	Množství
Hladká mouka	150 g
Studený dashi nebo voda	500 ml
Vejce	2 kusy
Sůl	Špetka
Vařená chobotnice	120–150 g
Jarní cibulka a olej	Podle potřeby

Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Těsto	Mouku, vejce a studenou tekutinu rozmíchejte do řídkého těsta.
2. Plnění	Prohlubně vymažte olejem, naplňte těstem a přidejte kousky vařené chobotnice.
3. Otáčení	Jakmile okraje zpevní, kuličky otáčejte po částech špejlí nebo jehlou.
4. Dokončení	Průběžně otáčejte do kulata; střed musí být propečený a povrch zlatý.

Dokončení

Vrstva	Jak ji použít
Takoyaki omáčka	Tenké proužky nebo lehké potřetí.
Japonská majonéza	Jemná síťka přes hotové kuličky.
Katsuobushi	Přidejte těsně před podáváním.
Kizami nori	Lehký posyp pro mořskou vůni.
Nakládaný zázvor	Podávejte vedle jako svěží kontrast.

Tři rychlé opravy

Problém	Náprava
Kuličky se trhají	Nechte okraje déle zpevnit a otáčejte po menších krocích.
Povrch se lepí	Pánev lépe vymažte a před nalitím těsta ji rozehejte.
Střed je syrový	Snižte teplotu a kuličky déle pravidelně otáčejte.

Vařenou chobotnici uchovávejte v chladu a hotové takoyaki podávejte bez zbytečného odkladu. Vnitřek těsta musí být propečený.