

Gochujang do detailu

Složení, chuť a rozdíly mezi korejskými dochucovadly



Co je gochujang

Tradiční korejská pasta spojuje chilli s fermentovanou sójovou složkou, obilovinou a solí. Moderní receptury se liší, proto má vždy přednost etiketa. Výsledkem je koncentrovaná pálivá, sladká, slaná a umami chuť.

Gochujang

hustá fermentovaná pasta do omáček a marinád

Gochugaru

suché korejské chilli vločky, nikoli pasta

Ssamjang

ochucená pasta určená zejména k zabalenému grilovanému masu

Sriracha a sambal

řidší omáčka nebo chilli směs s jiným profilem

Hnědá rýže není obecná definice

- Některý gochujang používá hnědou rýži, jiný lepkavou rýži, pšenici nebo jinou obilnou složku.
- Tvzení „z hnědé rýže“ používejte jen u výrobku, který je tak označen.
- Pálivost i sladkost se mezi výrobky liší.

Práce s chutí

Dávkování, teplo a skladování



Cíl	Ředění	Dobré doplnění
Dip	voda, ocet nebo majonéza	sezam a jarní cibulka
Marináda	sójová omáčka a olej	česnek, zázvor, ovoce
Polévka	teplý vývar	tofu, houby, zelenina
Glazura	voda a med	přidat ke konci, hlídat žár

Nejčastější chyby

- Pasta se pálí: vysoký žár a málo tekutiny.
- Jídlo je přesolené: pasta i sójová omáčka přinášejí sůl.
- Omáčka je těžká: zřed'te ji vodou a vyvažte rýžovým octem.
- Chuť je příliš ostrá: začněte menší dávkou a přidávejte postupně.

Čistá lžíce

Do balení nezanášejte vodu ani zbytky jídla. Po použití dobře zavřete.

Etiketa rozhoduje

Řiďte se skladováním a dobou spotřeby uvedenou výrobcem.

Zdroje

- Korean Ministry of Agriculture: mezinárodní standard Codex pro gochujang.
- Odborné studie o tradičním a moderním zpracování fermentované pasty.

Pět přímých odkazů

Pasta, hotové omáčky a související ingredience

O'Food gochujang z hnědé rýže 500 g

Základní hustá fermentovaná pasta.

[Přímý odkaz na produkt](#)

O'Food gochujang bulgogi marináda 280 g

Hotová marináda, nikoli čistá pasta.

[Přímý odkaz na produkt](#)

Flying Goose Sriracha Gochujang 455 ml

Řidší stolní chilli omáčka pro rychlé dochucení.

[Přímý odkaz na produkt](#)

Nongshim gochugaru 454 g

Hrubé chilli vločky; nejsou náhradou pasty jedna ku jedné.

[Přímý odkaz na produkt](#)

Oh Aik Guan sezamový olej 150 ml

Aromatické dokončení marinády nebo hotového jídla.

[Přímý odkaz na produkt](#)

Jak produkty rozlišit

- Pasta je koncentrovaný základ; marináda a stolní omáčka jsou už naředěné a ochucené.
- Gochugaru je suchá paprika. Sezamový olej je aromatická dokončovací surovina.