

Ústřicová omáčka v praxi

Dávkování, načasování a pět způsobů použití

Co omáčka udělá s jídlem

Dodá umami, jemnou sladkost a lesk. Nejlépe funguje jako součást dochucovací směsi, ne jako samostatná zálivka ve velkém množství.



Kolik použít

Stir-fry pro 2-4 porce

1-2 lžíce

Přidejte až k opečeným surovinám.

Marináda na 500 g

1 lžíce

Smíchejte s olejem a kořením.

Zelenina a houby

1 lžíce

Vmíchejte krátce před dokončením.

Nudle nebo rýže

1 lžíce

Použijte jako část dochucovací směsi.

Kdy ji přidat

1 Opečte

Nejdříve opečte maso, tofu nebo zeleninu.

2 Vmíchejte

Omáčku přidejte se zbytkem dochucení.

3 Krátce prohřejte

Stačí 30-60 sekund; na suché pánvi se připaluje.

Pět použití



Stir-fry

Hovězí s brokolicí



Marináda

Kuře s česnekem



Zelenina

Pak choi a houby



Nudle

Kantonské nudle



Dušená jídla

Hovězí s ředkvi

Rychlá kontrola před dochucením



Začněte menší dávkou a přidávejte po ochutnání.



Se solí počkejte; sójová i rybí omáčka slanost zvýší.



Je-li směs příliš hustá, uvolněte ji trochou vody nebo vývaru.

Jak vybírat a čemu se vyhnout

Kde se používá

KANTONSKÁ

gai lan s ústřicovou omáčkou, hovězí s brokolicí

THAJSKÁ

stir-fry, některé verze pad kra pao a pad see ew

VIETNAMSKÁ

marinády, bò lúc lác, restovaná zelenina

FILIPÍNSKÁ

chop suey, pancit canton, maso a zelenina

Ústřicová, sójová, rybí nebo hoisin?

ÚSTŘICOVÁ

umami, jemně sladká

stir-fry, marinády, zelenina

SÓJOVÁ

slaná, fermentovaná

dochucení, dipy, vaření

RYBÍ

výrazně slaná, hluboké umami

thajská a vietnamská jídla

HOISIN

sladší a kořeněná

glazury, dipy, marinády

Čtyři chyby, které mění výsledek

Příliš mnoho najednou

Chuť převládne a jídlo bude zbytečně slané.

Další sůl bez ochutnání

Nejdřív započítejte sójovou a rybí omáčku.

Dlouhé pálení na pánvi

Cukry se připalují; omáčku krátce prohřejte.

Záměna s hoisin

Hoisin je sladší a kořeněnější, proto změní charakter jídla.

Jak vybrat správný typ

- Menší balení: pokud omáčku používáte jen občas.
- Univerzální konzistence: pro běžné domácí vaření.
- Hustší varianta: když má lépe ulpět na surovinách.
- Větší balení: pro pravidelný wok, nudle a marinády.
- Veganská alternativa: musí být výslovně označena jako rostlinná.

Čtěte etiketu

Klasická omáčka obsahuje ústřicovou složku. Lepek a alergeny se liší podle receptury výrobce.



Celý průvodce