

Okonomiyaki: rozšířený průvodce

Osacká slaná placka krok za krokem: těsto, zelí, teplota, bezpečné otočení, omáčka a přesné dokončení.



Dva známé styly

Styl	Základní rozdíl
Osaka / Kansai	Zelí a další suroviny se krátce vmíchají do těsta a směs se peče jako silnější placka.
Hirošima	Suroviny se vrství na tenkou placku; běžně se přidávají nudle a vejce.

Suroviny na dvě placky

Surovina	2 placky
Hladká mouka	100 g
Studené dashi nebo voda	100 ml
Jemně nastrouhaný nagaimo	40 g, volitelně
Zelí, asi 5mm kousky	240 g
Vejce	2 kusy
Tenkasu	4 lžíce
Jarní cibulka	4 lžíce
Vepřový bůček	asi 160 g
Olej	malé množství

Proč funguje krátké míchání

Zelí má zůstat objemné a jen lehce obalené. Dlouhé míchání uvolní vodu, ztuhne směs a ztíží čisté otočení. Každou porci proto míchejte samostatně až těsně před pánví.

Příprava pracoviště

Co	Proč
Dvě mísy	Každá placka se smíchá až těsně před pečením.
Dvě obraběčky	Široká opora omezí lámání při otočení.
Poklice	Pomůže mírnému prohřátí středu bez přepálení povrchu.

Technika na pánvi



Postup

Krok	Kontrolní bod
1. Základ	Mouku spojte s dashi a případně nagaimem; stačí hladké těsto bez dlouhého šlehání.
2. Jedna porce	Zelí, polovinu těsta, vejce, tenkasu a cibulku krátce obračejte ode dna.
3. První strana	Na středně rozpálené pánvi vytvarujte placku silnou asi 2 cm a na vrch položte bůček.
4. Otočení	Otočte dvěma obračeckami, nepřítlačujte a dopečte střed.
5. Dokončení	Vraťte masem nahoru a přidejte omáčku, majonézu, aonori a katsuobushi.

Teplota a načasování

Signál	Co znamená
Okraj drží tvar	Spodní strana je připravena k otočení.
Silný kouř	Pánev je příliš horká; stáhněte výkon.
Těsto vytéká	Směs je příliš řídká nebo byla dlouho promíchána.
Pružný střed	Placka potřebuje ještě několik minut bez přitlačování.

Když se něco nedaří

Problém	Náprava
Placka se trhá	Dělejte menší průměr a otočte ji až po zpevnění okrajů.
Je hutná	Směs obračejte krátce, zelí nemačkejte a během pečení placku nestlačujte.
Povrch se pálí	Snižte teplotu a dopékejte déle; cílem je prohrát střed.
Je vodnatá	Zelí po omytí osušte a těsto smíchejte až těsně před pečením.

Omáčka v domácích podmínkách

Domácí omáčka	Množství
Worcester omáčka	2 lžíce
Kečup	2 lžíce
Sójová omáčka	1 lžíce
Med nebo cukr	1 lžička
Rýžový ocet	1 lžička podle chuti

Poznámka k nagaimu

Strouhaný japonský jam pomáhá vláčnosti a šťavnatosti, ale není nutný. Bez něj použijte stejné množství tekutiny jako výchozí bod a konzistenci doladte po lžících.

Servírování a přímé odkazy



Pořadí dokončení

Krok	Provedení
1	Přeneste placku na talíř masovou stranou nahoru.
2	Tenkou vrstvou rozetřete okonomiyaki nebo domácí omáčku.
3	Přidejte majonézu, řasu a katsuobushi.
4	Krájejte až po dokončení a ihned podávejte.

Pět přímých odkazů na produkty

Yamamori Worcester omáčka 220 ml

Pro domácí okonomiyaki omáčku. [Otevřít produkt](#)

Kewpie Majonéza Japonská 355 ml

Jemná majonéza pro závěrečné zdobení. [Otevřít produkt](#)

Wadakyu Katsuobushi 40 g

Tenké uzené bonito vločky na hotovou placku. [Otevřít produkt](#)

JH foods Kizami Nori 25 g

Jemné proužky řasy jako alternativa k aonori. [Otevřít produkt](#)

Golden Turtle Chef Nakládáný zázvor růžový 240 g

Svěží pikantní doplněk k servírování. [Otevřít produkt](#)

Kontrola výsledku

Kontrola	Správný stav
Tvar	Placka drží pohromadě a není stlačená.
Střed	Je prohřátý, vláčný a bez syrového těsta.
Povrch	Zlatavý, ne spálený.
Dochucení	Omáčka a majonéza doplňují, ale nepřekrývají zelí.

Obměny bez změny techniky

Obměna	Použití
Mořské plody	Nakrájejte je na malé kousky a hlídejte jejich propečení.
Bez masa	Bůček vynechte; přidejte houby nebo další zeleninu bez přebytečné vody.
Pikantní verze	Pálivou omáčku přidejte až při servírování.

Bezpečnost

Vepřové maso i střed placky musejí být důkladně tepelně upravené. Při nejistotě zkontrolujte střed po rozkrojení a dopékejte na mírnějším výkonu.