

Jablečný a destilovaný ocet

Dvě různé cesty ke kyselosti



Nejsou zaměnitelné automaticky. Jablečný ocet bývá ovocnější a kulatější, zatímco destilovaný ocet přináší čistou a přímou kyselost. Rozhoduje chuť, koncentrace uvedená na etiketě a konkrétní recept.

Typ	Charakter	Vhodný začátek
Jablečný	ovocnější, kulatější	zálivky, marinády, dochucení
Destilovaný	čistý, ostrý, neutrální	sladkokyselé omáčky, rychlé nakládání

Pro studenou kuchyni

U zálivky začněte 1 dílem octa na 2 až 3 díly oleje a dochutěte až se salátem.

Pro teplou kuchyni

Část octa přidejte na konci. U adoba je ocet součástí dušení, ale chuť doladěte až po redukci.

Kontrola před použitím

- Přečtěte typ octa a procento kyselosti na etiketě.
- Ochucený výrobek může obsahovat cukr nebo sůl.
- Při záměně začněte menším množstvím a ochutnávejte.
- Rychlé nakládání patří do lednice.
- Pro trvanlivé zavařování použijte pouze ověřený recept.
- Čisticí ocet není potravina.
- Po otevření dodržujte pokyny výrobce.

Rychlé rozhodnutí

- Jemnější zálivka nebo marináda: začněte jablečným octem.
- Čistá ostřejší kyselost: začněte destilovaným octem.
- Nejste-li si jistí, přidávejte po lžičkách.

Kuřecí adobo

Filipínská klasika pro 4 osoby



Suroviny

800 g kuřecích stehen, 80 ml sójové omáčky, 70 ml octa, 120 ml vody, 5 stroužků česneku.

Koření

2 bobkové listy, 1 lžička celého pepře, 1 lžíce oleje; cukr jen podle chuti.

Krok	Postup
1	Kuře opečte na oleji dozlatova.
2	Přidejte česnek a pepř a krátce rozvoňte.
3	Přilijte sójovou omáčku, ocet a vodu; přidejte bobkový list.
4	Přiveďte k varu a pak 25-35 minut zvolna duste.
5	Odkryjte, omáčku zredukujte a až poté doladte kyselost.
6	Podávejte s rýží a omáčkou.

Vyvážení omáčky

- Příliš ostrá: přidejte trochu vody a krátce provařte.
- Příliš slaná: ředte vodou, ne dalším octem.
- Málo výrazná: přidejte pár kapek octa až po odstavení.
- Jablečný ocet chuť zakulatí; destilovaný ji zostří.

Podávání

- Rýži uvařte bez výrazného koření, aby zachytila omáčku.
- Adobo chutná dobře ihned, ale po odležení se chutě ještě propojí.
- Před servírováním odstraňte bobkové listy.