

Fermentovaný lihový ocet

Rozšířený průvodce: rozdíly mezi octy, dávkování a bezpečné použití



Co tento název znamená

Fermentovaný lihový ocet vzniká tak, že octové bakterie přemění alkoholický základ na kyselinu octovou. Označení lihový popisuje základ před kvašením; přesnou surovinu, kyselost a případné další přísady vždy určuje etiketa konkrétního výrobku.

Část označení	Co sděluje	Co z ní nelze odhadnout
Fermentovaný	Vznik octovým kvašením	Přesnou chuť konkrétní lahve
Lihový	Alkoholický základ před kvašením	Přesnou výchozí surovinu
Potravinářský	Výrobek je určený k jídlu	Vhodnost pro každý recept

Srovnání podle chuťového cíle

Chci	Vhodný směr	Proč
Čistou kyselost	Fermentovaný lihový ocet	Nepřidává výrazné aroma
Jemnější profil	Rýžový ocet	Kulatější chuť
Ovocnou vůni	Jablečný ocet	Ovocné vedlejší tóny
Tmavou hloubku	Vyzrálý nebo černý ocet	Výraznější obilné a pražené tóny

Dávkování

Použití	Praktický začátek	Kdy ochutnat
Rychlý nálev	Ocet a voda přibližně 1 : 1	Po rozpuštění cukru a soli
Dip	1 lžička na malou miskou	Po přidání sóji a vody
Sladkokyselá omáčka	Po lžičkách	Po sladké složce
Marináda	Podle konkrétního receptu	Před vložením suroviny

Použití krok za krokem



1. Rychlé pickles

Smíchejte ocet s vodou, rozpustěte cukr a sůl a zeleninu zalijte studeným nálevem. Uchovávejte ji v chladničce.

2. Dip

Začněte jednou lžičkou octa. Přidejte sójovou omáčku a podle potřeby vodu, chilli nebo zázvor.

3. Sladkokyselá omáčka

Nejprve spojte slanou a sladkou složku. Ocet přidávejte po lžičkách a po každé dávce ochutnejte.

4. Marináda

Použijte dávku a čas z konkrétního receptu. Kyselost ovlivňuje povrch suroviny, proto dobu neprodlužujte odhadem.

Když výsledek není správný

Problém	Pravděpodobná příčina	Náprava
Příliš kyselé	Velká dávka najednou	Ředit základem, vodou nebo olejem
Chuť je plochá	Kyselost se dlouho vařila	Pár kapek přidat po odstavení
Nálev je nevyvážený	Cukr a sůl nebyly ochutnány společně	Rozpustit, promíchat a upravit postupně
Zelenina je měkká	Horký nálev nebo dlouhé stání	Příště použít studený nálev

Mrkev a daikon do bánh mì

Surovina	Množství	Poznámka
Mrkev	250 g	Tenké nudličky
Daikon	250 g	Tenké nudličky
Voda	150 ml	Pokojová teplota
Ocet	150 ml	Potravinářský
Cukr	45 g	Úplně rozpustit
Sůl	8 g	Úplně rozpustit

Recept, kontrola a produkt

1. Zeleninu nakrájejte

250 g mrkve a 250 g daikonu nakrájejte na stejné silné tenké nudličky.

2. Smíchejte nálev

Ve 150 ml vody rozpustíte 45 g cukru a 8 g soli. Potom vmíchejte 150 ml fermentovaného lihového octa.

3. Zeleninu zalijte

Vložte ji do čisté nádoby a zalijte studeným nálevem tak, aby byla ponořená.

4. Nechte odležet

První ochutnání udělejte po 30 minutách. Výraznější chuť získá zelenina přibližně po 2 hodinách.

5. Nechte okapat

Před vložením do banky mž zeleninu dobře slijte, aby nerozmáčela pečivo.

6. Uchovejte v chladu

Zbytek zakryjte, uložte do chladničky a spotřebujte brzy. Nejde o trvanlivé zavařování.

Přímý produktový odkaz

[Otoki Fermentovaný lihový ocet 500 ml](#)

U baleného výrobku vždy ověřte složení, alergeny a doporučené použití na produktové stránce a etiketě.

Kontrolní seznam

Otázka	Ano
Je na etiketě uvedeno potravinářské použití?	☐
Znám kyselost a případné další přísady?	☐
Přidával jsem ocet postupně?	☐
Rychlé pickles zůstanou v chladničce?	☐
Pro zavařování používám ověřený recept?	☐

Kdy zvolit jiný ocet

Cíl	Lepší volba
Jemnější sushi rýže	Rýžový ocet
Ovocná zálivka	Jablečný ocet
Tmavý dip nebo nudle	Vyzrálý či černý ocet

