

Pět forem, pět různých úkolů



Čerstvý a sušený nejsou totéž

Čerstvý zázvor přidává šťavnatou citrusovou ostrost. Sušením se mění aroma i pálivost, takže mletý zázvor nelze nahrazovat stejným objemem.

Čerstvý

Do stir-fry, vývaru, kari a marinád. Jemně strouhaný se rozptýlí, plátky lze vyjmout.

Pasta

Rychlá a rovnoměrná. Kontrolujte sůl, kyseliny, olej a podíl zázvoru.

Mletý

Koncentrovaný, suchý a teplejší profil. Hodí se do koření, pečení a suchých směsí.

Nakládáný

Kyselá příloha a chuťový předěl. Není náhradou čerstvého zázvoru do vaření.

Olej

Dochucuje po kapkách. Neobsahuje vlákninu ani objem čerstvého oddenku.

Rychlé dávkování

Na 2 porce začněte 1–2 lžičkami čerstvého strouhaného zázvoru, 1 lžičkou pasty nebo 1/4 lžičky mletého. Ochutnejte a přidejte; přesný převod neexistuje.

Kdy ho přidat a jak ho opravit



Časování mění chuť

Na začátku

Opékejte krátce v oleji s aromatickými surovinami. Chuť bude hlubší, ale hlídejte připálení.

Uprostřed

V omáčce nebo vývaru se ostrost rozloží a zázvor propojí ostatní chutě.

Na konci

Malá čerstvá dávka přidá jasnější citrusovou ostrost a vůni.

Křupavé tofu se zázvorem



Na 2 porce

250 g pevného tofu · 1 lžíce oleje · 2 lžičky zázvoru · paprika · brokolice · jarní cibulka · 2 lžíce sójové omáčky · 1 lžička škrobu · 80 ml vody

Tofu osušte a opečte. Přidejte zeleninu, potom zázvor jen na 20–30 sekund. Zalijte směsí sójové omáčky, vody a škrobu; krátce provařte a zakončete jarní cibulkou.