

Tmavá sójová omáčka

Volba, dávkování a nejčastější chyby



Tmavá omáčka slouží hlavně pro barvu, lesk a zakulacený finiš. Chuť se v čínských receptech často staví světlou omáčkou a tmavá se přidává po lžičkách.

Typ	Hlavní role	Výsledek
Světlá čínská	chuť, slanost, umami	méně ztmaví jídlo
Tmavá čínská	barva a glazura	mahagonový lesk
Ketjap manis	výrazná sladkost	hustá lepkavá glazura

Při výběru čtěte etiketu

- Porovnávejte sodík při stejné velikosti porce; tmavší barva neznamená méně soli.
- Ověřte alergený; běžně jde o sóju a často pšenici.
- Sladkost, hustota a doporučené skladování se mezi výrobky liší.

Dávkování

Na čtyři porce začněte jednou lžičkou a barvu zkontrolujte po úplném promíchání.

Rozdělení rolí

Světlá omáčka staví chuť. Tmavá upravuje barvu a finiš.

Rychlý tahák

- Omáčku rozmíchejte s ostatními tekutinami předem.
- Glazuru přidávejte až ke konci, aby se cukr nepřipálil.
- Nudle mají být hnědé a lesklé, ne mokré a černé.

Kantonské nudle

Rovnoměrná barva bez přelítí omáčkou



4 porce | přibližně 25 minut

Základ

300 g pšeničných nudlí, 250 g sójových klíčků, 3 jarní cibulky a 2 lžice oleje.

Omáčka

2 lžice světlé omáčky, 1-2 lžičky tmavé, 1 lžička cukru, 1 lžice vody a bílý pepř.

1	Nudle uvařte podle obalu, slijte a nechte důkladně oschnout.
2	Smíchejte světlou a tmavou omáčku, cukr, vodu a pepř.
3	V rozpáleném woku krátce opečte bílé části jarní cibulky.
4	Přidejte nudle a za stálého pohybu je prohřejte.
5	Omáčku vlijte po obvodu woku a ihned rovnoměrně promíchejte.
6	Nakonec přidejte klíčky a zelenou část cibulky.

Když se výsledek nedaří

- Příliš tmavé: zvětšete objem neochucenými surovinami; příště dávkujte po lžičkách.
- Skvrnité nudle: omáčku předem rozmíchejte a přidávejte za rychlého pohybu.
- Hořká glazura: snižte teplotu a glazujte až v závěru.

Správná barva

Rovnoměrná hnědá až mahagonová, nikoli neprůhledně černá.

Správná textura

Nudle jsou lesklé a oddělené, ne ponořené v tekutině.