

Slazené kondenzované mléko

Rozšířený průvodce výběrem, dávkováním a použitím v asijské kuchyni



Definice bez zbytečných mýtů

Technicky jde o mléko, z něhož byla odstraněna část vody, se sladidlem na bázi sacharidů. Americký standard 21 CFR 131.120 jej odlišuje od evaporovaného mléka, které je neslazené. Pro domácí vaření je nejdůležitější praktický rozdíl: slazená varianta přináší cukr i hustotu v jedné surovině.

Vlastnost	Slazené kondenzované	Evaporované
Přidaný cukr	ano	ne
Textura	hustá, lepivá	tekutější
Úloha v receptu	sladí, zahušťuje, zjemňuje	zjemňuje bez stejné sladkosti
Záměna 1:1	obvykle ne	obvykle ne

Jak číst etiketu

Údaj	Proč jej sledovat
Název výrobku	Ověřte, zda je výrobek slazený, nebo neslazený.
Seznam složek	Zjistíte druh mléčné složky, sladidla a případná aromata.
Alergeny	Mléko je hlavní alergen; rostlinné alternativy mají jiné složení.
Pokyny po otevření	Teplota a doba spotřeby se řídí konkrétním výrobcem.

Bez zdravotních tvrzení

Jde o sladkou ingredienci, ne o léčivou nebo automaticky výživnější náhradu běžného mléka. Vhodné množství určíte podle celého receptu a etikety.

Rozhodovací tahák

Cíl	Použijte	Kontrola
Sladká káva	slazené kondenzované mléko	síla kávy musí obstát proti sladkosti
Mléčný čaj	malá dávka do silného čaje	led přidejte až po rozpuštění
Ovocný pohár	kombinaci s pyré a kokosovým mlékem	započítejte cukr v pyré
Slaná polévka	variantu podle konkrétního receptu	slazenou a neslazenou nezaměňujte

Před prvním použitím

Kontrola	Co ověřit
Slazená vs. neslazená varianta	Název musí odpovídat receptu; rozdíl není jen v chuti.
Další sladké suroviny	Sirup, pyré a hotové směsi mohou výrazně změnit potřebnou dávku.
Pokyny po otevření	Přesná teplota, nádoba a doba spotřeby jsou na etiketě.

Příprava nápojů a dezertů



Vietnamská káva krok za krokem

Krok	Co udělat	Kontrolní bod
1	Na dno sklenice dejte 2 lžice kondenzovaného mléka.	Mléko je odměřené před kávou.
2	Do phinu dejte 4 lžice kávy, navlhčete a po 30 s dolijte vodu.	Káva kape pomalu, neprotéká proudem.
3	Po překapání důkladně promíchejte.	Na dně nezůstává světlá vrstva.
4	Přidejte drcený led a znovu ochutnejte.	Led nápoj zchladí, ale nepřebije kávu.

Mangová tapioka



Krok	Postup
1	Malé tapiokové perly uvařte podle obalu, propláchněte a nechte okapat.
2	Perly spojte s kokosovým mlékem a nechte 10 minut odpočinout.
3	Pyré ochutnejte; potom vmíchejte 60 g kondenzovaného mléka a případně přidejte.
4	Rozdělte do čtyř skleniček, přidejte mango a chlaďte alespoň 30 minut.

Klíč k textuře

Tapiokové perly po uvaření ještě pracují s tekutinou. Dezert proto neposuzujte jen ihned po smíchání; konečnou konzistenci zkontrolujte po vychlazení.

Další použití

Použití	Praktický princip
Krém bez vaření	Přidávejte po částech do kyselé nebo mléčné složky a hlídejte pevnost.
Pandanový dezert	Extrakt dávkujte po kapkách; kondenzované mléko dodá sladkost a tělo.
Kokosový pohár	Kokosové mléko snižuje mléčnou dominanci a upraví hustotu.
Ovocná zálivka	Kyselé ovoce vyvažujte menší dávkou, ne automaticky celou plechovkou.

Suroviny pro vlastní kombinace

Pět přímých odkazů na související suroviny

[Golden Turtle Černý čaj Oolong 35 g](#)

čajový základ pro mléčný nápoj

[Thai Dancer Tapiokové perly "S" 454 g](#)

pružná textura do pohárů a nápojů

[Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml](#)

kokosová složka do dezertů

[SWAD Mangové pyré Kesar slazené 850 g](#)

ovocný základ do mangové tapioky

[Nang Fah Extrakt z listů pandanu 400 ml](#)

výrazné aroma, které se dává po kapkách

Složení, alergen a možnost objednání vždy zkontrolujte na konkrétní produktové stránce.

Jak sestavit vyvážený dezert

Vrstva	Možnost	Co hlídat
Krémová	kondenzované a kokosové mléko	celkovou sladkost a hustotu
Ovocná	mango nebo jiné kyselejší pyré	zda už je pyré slazené
Textura	malé tapiokové perly	dobu vaření a vychlazení
Aroma	pandan, čaj nebo káva	intenzitu dávkovanou po malých krocích

Řešení nejčastějších problémů

Problém	Příčina	Náprava
Přeslazené	slazené byly i další suroviny	ředte neslazenou složkou a příště začněte menší dávkou
Řídké	příliš mnoho tekutiny	vychladte, potom upravte poměr pevné a tekuté složky
Hrbolaté	studené suroviny se špatně spojily	míchejte kondenzované mléko nejprve s menší částí základu
Plochá chuť	samá sladkost bez kontrastu	doplňte kávu, silný čaj nebo kyselé ovoce podle receptu

Skladování po otevření

Pravidlo	Důvod
Čistá suchá lžice	omezuje zanesení nečistot a vody
Obal ihned uzavřít	brání osychání povrchu a přejímání pachů
Dodržet etiketu	přesná teplota a doba spotřeby se liší podle výrobku
Při změně vůně, barvy nebo struktury nepoužívat	obecné pravidlo pro kontrolu potravin

Rychlý přepoččet pro vlastní recept

Situace	Začněte takto
Recept používá slazené pyré	Snižte první dávku kondenzovaného mléka přibližně na dvě třetiny a doladte.
Přidáváte více ledu	Nápoj ochutnejte po promíchání s ledem, protože ředění mění rovnováhu.
Zvětšujete počet porcí	Násobte suroviny, ale poslední část kondenzovaného mléka přidejte až po ochutnání.

Zdroj receptu Poměr pro cà phê sữa đá vychází z receptu Vietnam Tourism Board. Definice rozdílu mezi slazeným kondenzovaným a evaporovaným mlékem odpovídá standardům FDA 21 CFR 131.120 a 131.130.

Pro osobní nekomerční použití. www.tasteofasia.cz