

Světlá sójová omáčka do hloubky

Výroba, typy a praktické použití



Co znamená světlá

V čínském kontextu jde o řídkou sójovou omáčku určenou především k dochucení. Vyrábí se fermentací sóji, pšenice, soli a vody: kultura koji nasmahuje rozklad surovin, následně zraje moromi, které se lisuje a tepelně upravuje.

Světlá čínská

Slaná, umami a tenčí; pro wok, marinády, dipy a smaženou rýži.

Tmavá čínská

Hustší a tmavší; používá se hlavně pro barvu a glazování.

Sladká omáčka

Výrazně sladší a hustší; není přímou náhradou světlé.

Japonské usukuchi

Světlý japonský typ; není totožný a může být slanější než koikuchi.

Tři rychlé kontroly etikety

- Porovnejte obsah sodíku při stejné porci, nikoli jen číslo na přední straně.
- Ověřte alergen; běžně jde o sóju a pšenici.
- Výraz „light“ může v různých zemích znamenat styl barvy, nikoli automaticky méně sodíku.

Jak ji používat

Dávkování, skladování a oprava chyb



Použití	Jak začít	Kontrolní bod
Wok	1–2 lžíce na pánev	přidat ke konci
Marináda	spojit s olejem a aromaty	nedosolovat předem
Dip	ředit citrusy nebo octem	vyvážit kyselostí
Smažená rýže	dávkovat po obvodu pánve	rýže má být suchá

Skladování bez ztráty chuti

- Po otevření omáčku ihned zavírejte a chraňte před teplem a světlem.
- Chlad zpomaluje oxidaci; vždy se řiďte konkrétním pokynem na etiketě.
- Do lahve nekládejte použité náčiní a neřed'te celý obsah vodou.
- Pokud se vzhled nebo vůně výrazně odchýlí od běžného stavu, výrobek nepoužívejte.

Přesolené

Přidejte další nesolené suroviny a zvětšete objem pokrmu.

Připálené aroma

Omáčku přidávejte až po zatažení surovin a nenechte ji dlouho na suchém woku.

Praktická zásada

- Světlá omáčka tvoří chuť, tmavá především barvu; kombinovat je lze, ale každou dávkujte zvlášť.
- Recept berte jako výchozí bod, protože slanosť i intenzita se mezi značkami liší.
- Ochutnávejte až po promíchání se všemi surovinami a další dávku přidávejte po lžičkách.

Pět konkrétních variant

Přímé odkazy na světlé sójové omáčky

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 700 ml

Větší balení pro pravidelné vaření, marinády a wok.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Dek Som Boon Sojová omáčka světlá 300 ml

Menší balení pro občasné použití.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Lee Kum Kee Sojová omáčka světlá 500 ml

Univerzální varianta pro marinády, dipy a smažení.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

P.R.B. Sojová omáčka světlá Superior 500 ml

Světlá čínská omáčka pro dochucení bez výrazného ztmavení.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

P.R.B. Sojová omáčka světlá Superior Golden Label 500 ml

Další varianta světlé omáčky pro kuchyňské porovnání.

[Otevřít produkt v e-shopu](#)

Jak vybrat

- Začněte menším balením, pokud typ teprve zkoušíte.
- Porovnejte složení, alergenů a sodík na etiketě.
- Chuť značek se liší; nové balení dávkujte opatrněji než známou omáčku.