

JAK PŘÍCHUTĚ SPRÁVNĚ POUŽÍT

Naše příchutě jsou určeny k použití v množství **1 až 5 gramů na jeden kilogram potravin**. Pět kapek z pipety odpovídá přibližně **0,1 g příchutě**, což je ideální množství pro ochucení **100gramové porce jídla**.

1. Začněte malým experimentem

Předtím, než příchuť přidáte přímo do jídla, doporučujeme si nejprve vyzkoušet malý test. Do **100 ml rostlinného oleje** přidejte **5 kapek příchutě**, důkladně promíchejte a ochutnejte.

- Pokud je výsledná chuť **příliš silná**, snižte dávkování.
- Pokud je **málo výrazná**, přidejte více příchutě.

Tímto způsobem si snadno určíte, jaké množství příchutě vám nejvíce vyhovuje.

2. Zohledněte vlastnosti potravin

Pamatujte, že **proces vaření, chlazení nebo mražení** může ovlivnit intenzitu výsledné chuti. Také **obsah tuku, cukru a bílkovin** v potravine může chuť příchutě oslabit.

V takových případech doporučujeme **mírně zvýšit dávkování**, aby konečný výsledek odpovídal vaší představě.

Tip: Tuky, cukry a bílkoviny na sebe dobře vážou aromatické látky, takže pro chuťové pohárky jsou méně dostupné. Čím je jídlo „bohatší“ na kalorie, tím méně intenzivně budete příchuť cítit.

3. Přizpůsobte dávkování typu jídla

Tučná nebo bílkovinami bohatá jídla (např. maso, sýry, omáčky) obvykle potřebují **vyšší dávku příchutě**, aby byla chuť vyvážená a dostatečně výrazná.

Lehčí jídla, jako jsou dezerty nebo nápoje, naopak vyžadují menší množství.

4. Míchejte příchutě s rozvahou

Míchání různých příchutí je nejen možné, ale i **doporučené**.

Získáte tak jedinečné kombinace chutí podle svých představ.

Jen dbejte na to, aby žádná příchuť nepřevážila ostatní — **harmonie je klíčem** k dokonalému výsledku.