

□Черный перец часто называют универсальной пряностью. И все потому что Вы можете найти ему применение практически в любом блюде: от супов до напитков. Он превосходно сочетается с мясными блюдам: запеченное мясо, жаркое из дичи, различные маринады. Также его добавляют в рыбные супы, овощные гарниры, грибные блюда. При этом это могут быть, как горячие блюда, так и холодные. Перец горошком широко используется при консервировании овощей и для солки грибов или капусты. Для придания пикантной остроты используют в печенье, пряниках, пирогах и даже горячем шоколаде.

Вес продукта: 25 г Цена: 200р. □Бадьян на вкус сладковато-горький и напоминает анис, однако он нежнее и изысканнее. В кулинарии бадьян имеет широкое применение. Бадьян идеально подходит для пирогов, кексов, печенья и др. выпечки. Он прекрасно сочетается с имбирем, кардамоном и корицей. Класть его нужно в начале процесса приготовления теста, чтобы бадьян во время выпекания передал свой вкус и аромат, т.к. это лучше всего происходит при нагревании специй. Бадьян – незаменимая приправа для глинтвейна. Он прекрасно сочетается с луком, чесноком и перцем и станет отличным дополнением к подливам для овощных и рисовых блюд. Вес продукта: 25 г. Цена: 200р #astragreen #прянаясимфония #специи #приправы #бадьян #перец #вкусноеполезное #готовимвместе