Чтобы Ваше блюдо получилось вкусным и ароматным, нужно знать, какие именно пряности подходят к определенным блюдам.

Чтобы Ваше блюдо получилось вкусным и ароматным, нужно знать, какие именно пряности подходят к опред…

•выпечка: гвоздика, корица, бадьян, имбирь, кардамон, душистый перец, апельсиновая цедра, анис, кунжут, мак, ваниль.

•плов: красный сладкий перец, барбарис (кизил), кумин (зира), куркума (дешёвый заменитель шалфея), кориандр (кинза), чабер, шалфей, лавровый лист, перец чили.

•рагу: красный перец, имбирь, куркума, кориандр, горчица, кардамон, тмин, черный перец, душистый перец, мускатный орех, гвоздика.

•капуста : кориандр, фенхель, кумин, семя черной горчицы.

•картофель: кориандр, куркума и асафетида.

•бобовые: кумин, асафетида, имбирь, перец, мята лавандовая и кориандр.

•маринад: лавровый лист, можжевельник (ягоды добавляют в маринады при приготовлении мяса дичи и рыбы), ветки укропа с бутонами, цветками или семенами.

#полезныесоветы #правильноепитание #специи #вкусноиполезно #astragreen