



cashtan
premium

НАТУРАЛЬНЫЕ СПЕЦИИ
ПРИПРАВЫ ТРАВЫ

СПЕЦИИ



АНИСОВОЕ СЕМЯ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ, ПЛОВ, МОЛОТОЕ СЕМЯ ИДЕАЛЬНО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДОБАВЛЕНИЯ В ТЕСТО, «ПРОВАНСКОЕ МАСЛО» ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИХ САЛАТОВ, КИСЕЛЬ, КОМПОТ, АНИСОВКА



БАДЬЯН

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: БАДЬЯН БЛИЗОК К КОРИЦЕ, С ПОМОЩЬЮ НЕГО СОЗДАЮТСЯ КОНДИТЕРСКИЕ ШЕДЕВРЫ - ТОРТЫ, БУЛОЧКИ, ПЕЧЕНЬЕ, ПРЯНИКИ, КЕКСЫ КРЕНДЕЛ И Т.Д.; С РАЗНЫМИ БЛЮДАМИ ИЗ МЯСА И РЫБЫ, БАДЬЯН ПРИДАСТ ИМ ПИКАНТНЫЙ ВКУС, А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КОНСЕРВИРОВАНИИ И МАРИНАДАХ



БАЗИЛИК

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: СУПЫ, МЯСА, ПИЦЦЫ, ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ, ОМЛЕТА, ТУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ЛАЗАНЬИ, РИЗОТТО



ГВОЗДИКА ЦЕЛЬНАЯ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: В КАЧЕСТВЕ ДОБАВКИ В ПОДЛИВЫ И СОУСЫ ИЗ МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ; ВЫПЕЧКА С ЯБЛОКАМИ; ГВОЗДИКА ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ, ПЕЧОНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ, ХОЛОДЦОМ И ЗАЛИВНЫМ ЯЗЫКОМ; С ГВОЗДИКОЙ МАРИНУЮТ ОГУРЦЫ, КАПУСТУ, ГРИБЫ И ДР.



ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ

ЭТУ ЖГУЧУЮ ПРЯНОСТЬ ДОБАВЛЯЮТ В САЛАТЫ, СУПЫ, ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ ЗАКУСКИ. ТАКЖЕ ИМБИРЬ ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С КРУПАМИ, СЫРОМ И БОБОВЫМИ; ОЧЕНЬ ЧАСТО ДАННУЮ СПЕЦИЮ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАРИНАДОВ И СОУСОВ, КОТОРЫЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ МЯСА, РЫБЫ И ОВОЩЕЙ



КАРДАМОН МОЛОТЫЙ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: СУПЫ, ВКЛЮЧАЯ ГОРОХОВЫЙ, ФАСОЛЕВЫЙ, ЧЕЧЕВИЧНЫЙ И БОБОВЫЙ; КРОМЕ ТОГО ОНА ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ БЛЮД С РИСОМ И КАРТОФЕЛЕМ, ЕЕ ДОБАВЛЯЮТ К ФРУКТАМ, ОВОЩАМ И ОРЕХАМ



КОРИАНДР ЗЕРНОВОЙ

СЕМЕНАМИ КОРИАНДРА МОЖНО АРОМАТИЗИРОВАТЬ БЛЮДА ИЗ ТУШЕНОЙ КАПУСТЫ; ЭТО ИДЕАЛЬНАЯ СПЕЦИЯ ДЛЯ БОБОВЫХ, ЧЕЧЕВИЦЫ И ФАСОЛИ — ОСОБЕННО СУПОВ ИЗ НИХ; ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ МАРИНАДОВ ОВОЩЕЙ, А ТАКЖЕ РЫБЫ ПРЯНОГО ПОСОЛА (СЕЛЕДКИ ИЛИ КИЛЬКИ)



КОРИЦА МОЛОТАЯ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ КАК ИНГРИДИЕНТ В ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКЕ, ДОБАВЛЯТЬ В ЙОГУРТ ИЛИ МОРОЖЕНОЕ, ПОСЫПАТЬ КАШИ, ДОБАВЛЯТЬ В НАРЕЗАННЫЕ ФРУКТЫ И РИСОВЫЕ БЛЮДА, ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ЖАРЕННЫХ МЯСНЫХ БЛЮДАХ И ИНДИЙСКИХ РИСОВЫХ БЛЮДАХ, ПОПУЛЯРНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ ГОВЯДИНЫ И ЯГНЕНКА



КУМИН СЕМЯ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ДОБАВЛЯТЬ В МЯСНОЙ ФАРШ ДЛЯ ЛЮЛЯ-КЕБАБ И КОТЛЕТ, СЕМЕНА КУМИНА ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСНЫХ БЛЮД И ПЛОВА; ПРИПРАВА ТОНКО ПОДЧЕРКНЕТ ВКУС ШАШЛЫКА И ЗАПЕЧЕНОЙ РЫБЫ



КУНЖУТНОЕ СЕМЯ ЧЕРНОЕ

КУНЖУТ ДОБАВЛЯЮТ В ДОМАШНЮЮ ХАЛВУ И РАЗЛИЧНЫЕ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ; ДОБАВЛЯЮТ В ЗАПРАВКУ САЛАТОВ; ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПЕЧЕННОГО МЯСА; ПОСЫПАЮТ ТАКИМ КУНЖУТОМ И БЛЮДА КОРЕЙСКОЙ КУХНИ И ЯПОНСКИЕ РОЛЛЫ; ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНО СЕМЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАРИНАДОВ



КУНЖУТНОЕ СЕМЯ ЭКСТРА

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА, РАСКРЫВАЮЩАЯ ВКУС ОСНОВНЫХ КОМПОНЕНТОВ И УКРАШЕНИЕ ЛЮБОГО БЛЮДА



КУРКУМА МОЛОТАЯ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: КУРКУМОЙ ПРИПРАВЛЯЮТ БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ; ИСПОЛЬЗУЮТ В ОВОЩНЫХ БЛЮДАХ ИЛИ С БОБАМИ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ; ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ К БЛЮДАМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ. ВХОДИТ В СОСТАВ ПРИПРАВЫ КАРРИ



СПЕЦИИ

МАЙОРАН МОЛОТЫЙ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ПРАКТИЧЕСКИЕ ЛЮБЫХ, ВКЛЮЧАЯ ОВОЩНЫЕ ИЛИ МЯСНЫЕ БЛЮДА, СУПЫ, ЯЙЦА, ЧАИ; ПРИПРАВУ МОЖНО ЛЕГКО СЧИТАТЬ ЗАМЕНОЙ ОРЕГАНО ИЛИ ТИМЬЯНА



МОЖЖЕВЕЛОВЫЕ ПЛОДЫ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ: ПРИ ВАРКЕ СУПОВ И БУЛЬОНОВ, ДЛЯ ПРИДАНИЯ «ЛЕСНОГО» АРОМАТА БЛЮДАМ ИЗ МЯСА ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ, ПРИ КОПЧЕНИИ РЫБЫ И МЯСА, В ПРИГОТОВЛЕНИИ КИСЛО-СЛАДКИХ СОУСОВ, ЖЕЛЕ И МАРИНАДОВ К МЯСНЫМ И РЫБНЫМ БЛЮДАМ, ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ОВОЩЕЙ И КВАШЕНИИ КАПУСТЫ; А ТАКЖЕ КАК ДОБАВКУ К ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ, ФАРШАМ, ПАШТЕТАМ, ДЕСЕРТАМ И ВЫПЕЧКЕ



МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ ЛИСТ

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ИЗГОТОВЛЕНИИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (БУЛОЧКАХ, ПИРОГАХ, ПИРОЖКАХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ); КУЛИНАРЫ МНОГИХ ЕВРОП. СТРАН ДОБАВЛЯЮТ МЯТУ К РАЗЛИЧНЫМ ОВОЩАМ (СТОМАТАМ, ОГУРЦАМ, КАРТОФЕЛЮ, КАПУСТЕ, МОРКОВИ) И БОБОВЫМ. ЕЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА И ЗАПАХА СОУСОВ



ОРЕГАНО

СОВЕДУЕМ ПРИПРАВЛЯТЬ МЯСНЫЕ КУШАНЯ, ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩИ ИЛИ КУРИЦУ. В ИТАЛИИ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМЫМ ИНГРЕДИЕНТОМ ДЛЯ ПИЦЦЫ; ПРИПРАВА ПРЕКРАСНО ОТТЕНИТ ЛЮБОЕ ЖАРЕНое, ТУШЕНОЕ И ПЕЧЕНОЕ БЛЮДО, А ТАКЖЕ ПРОСТО ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЮТСЯ С БЛЮДАМИ ИЗ ГРИБОВ



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПРИМЕНЯЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И БУЛЬОНОВ, А ТАКЖЕ ФАРША ИЗ РЫБЫ И МЯСА



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШЕК

ЭТА ПРИПРАВА ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ МАРИНАДОВ, А ТАКЖЕ КОНСЕРВИРОВАНИИ ОВОЩЕЙ, РЫБЫ И МЯСА, В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ БУЛЬОНОВ, ДЛЯ НАЧИНКИ ПИРОГОВ



ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ ЧИЛИ

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРИПРАВЫ ОЧЕНЬ ОБШИРНА – МЯСНЫЕ БЛЮДА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУРИЦЫ, ОВОЩНЫЕ ПЮРЕ, САЛАТЫ, СУПЫ, СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ, БЛЮДА ВОСТОЧНОЙ КУХНИ



ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ СТРУЧКОВЫЙ ЧИЛИ

В КУЛИНАРИИ ЧИЛИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ КАК ОСТРАЯ ПРИПРАВА К БЛЮДАМ ИЗ РАЗЛИЧНОЙ РЫБЫ, МЯСА И ОВОЩЕЙ, ДОБАВЛЯЮТ В СУПЫ, СОУСЫ (ТАБАСКО, АДЖИКА И ПРОЧИЕ), ПОДЛИВЫ И МАРИНАДЫ. С ЕГО ПОМОЩЬЮ ГОТОВЯТ ЖГУЧИЕ ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ. СОЧЕТАЕТСЯ С КАРДАМОНОМ, КОРИАНДРОМ, ФЕНХЕЛЕМ, КУРКУМОЙ, ИМБИРЕМ, КАРРИ, БАЗИЛИКОМ, ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ И ЧЕСНОКОМ.



РОЗМАРИН МОЛОТЫЙ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЛЮБЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА И ПТИЦЫ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ В СУПАХ, МАРИНАДАХ; ЕГО ДОБАВЛЯЮТ В РАЗНООБРАЗНЫЕ СОУСЫ, АРОМАТИЗИРУЮТ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО И УКСУС



СЕЛЬДЕРЕЙ КОРЕНЬ МОЛОТЫЙ

ПРИПРАВА ИДЕАЛЬНА ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ В ПЕРВЫЕ БЛЮДА, ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ С БЛЮДАМИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ, ЭТА ПРЯНОСТЬ ТАКЖЕ, ПРИДАЕТ ИЗЫСКАННЫЙ ВКУС И АРОМАТ МЯСНЫМ, ОВОЩНЫМ (ИЗ МОРКОВИ, КАРТОФЕЛЯ, КАПУСТЫ, ТОМАТОВ, БАКЛАЖАНОВ И ДР.) И ГРИБНЫМ БЛЮДАМ



ТМИН ЗЕРНОВОЙ

СОВЕДУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ДЛЯ ЗАСОЛКИ ПОМИДОРОВ, ОГУРЦОВ И КАПУСТЫ, ДОБАВЛЯТЬ В ВЫПЕЧКУ, САЛАТЫ, СУПЫ И ВТОРЫЕ БЛЮДА



ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ ГРАНУЛЫ

СУШЕНЫЙ ЧЕСНОК ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОДХОДИТ ДЛЯ БЛЮД ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД (СУПОВ, БОРЩЕЙ), А ТАКЖЕ ДЛЯ ХОЛОДЦА. НЕЗАМЕНИМ БУДЕТ И ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ (КРЕВЕТОК, ОМАРОВ И КРАБОВ)



СПЕЦИИ



КАРРИ НЕЖНЫЙ

СОВЕТУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА, СУПЫ И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ; ПРИПРАВА ОБЛАДАЕТ ИЗЫСКАННЫМ «ЖГУЧИМ» БЛАГОУХАНИЕМ, СПОСОБНЫМ «ОБОГРЕВАТЬ» И ДЕЛАТЬ БОГАЧЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД



КАРРИ ОСТРЫЙ

СОВЕТУЕМ ПРИМЕНЯТЬ В БЛЮДА: ГОРЯЧИЕ ОВОЩНЫЕ БЛЮДА, СУПЫ И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ; ПРИПРАВА ОБЛАДАЕТ ИЗЫСКАННЫМ «ЖГУЧИМ» БЛАГОУХАНИЕМ, СПОСОБНЫМ «ОБОГРЕВАТЬ» И ДЕЛАТЬ БОГАЧЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД



СМЕСЬ СПЕЦИЙ УНИВЕРСАЛЬНАЯ (БЕЗ СОЛИ)

ЛУК, КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ, КАРРИ, КУРКУМА, МОРКОВЬ, ПРЯНЫЕ ТРАВЫ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ЖАРКОГО

ИМБИРЬ, КОРИАНДР, ЛУК ПОРЕЙ, ПЕТРУШКА ДРОБЛЕНАЯ, СОЛЬ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МЯСА

ГВОЗДИКА МОЛОТАЯ, КАРРИ НЕЖНЫЙ, КОРИАНДР, КОРИЦА, КУРКУМА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ РЫБЫ

ПАПРИКА КРАСНАЯ, УКРОП, ГОРЧИЧНОЕ СЕМЯ ЖЕЛТОЕ, ЛУК



СМЕСЬ ДЛЯ ШАШЛЫКА БЕЗ СОЛИ

ПАПРИКА КРАСНАЯ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, БАЗИЛИК, КОРИАНДР, КУМИН МОЛОТЫЙ, КУРКУМА, ГОРЧИЧНЫЙ ПОРОШОК, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, ОРЕХ МУСКАТНЫЙ, РОЗМАРИН, ТИМЬЯН



СМЕСЬ СПЕЦИЙ «ХМЕЛИ-СУНЕЛИ»

ЛУК, КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ, КАРРИ, КУРКУМА, МОРКОВЬ, ПРЯНЫЕ ТРАВЫ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПЛОВА БЕЗ СОЛИ

КУМИН, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ЧЕСНОК, ПАПРИКА КРАСНАЯ, МОРКОВЬ, БАРБАРИС, КУРКУМА, ИМБИРЬ, ПРЯНЫЕ ТРАВЫ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ КУРИЦЫ БЕЗ СОЛИ

ТОМАТЫ, ПАПРИКА КРАСНАЯ, ЧЕСНОК, МОРКОВЬ, УКРОП, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МОРКОВИ «ПО-КОРЕЙСКИ»

КОРИАНДР МОЛОТЫЙ, КУРКУМА МОЛОТАЯ, ЛУК СУШЕНЫЙ МОЛОТЫЙ, ПАЖИТНИК МОЛОТЫЙ, ПАПРИКА КРАСНАЯ МОЛОТАЯ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ШАШЛЫКА ОСТРАЯ

ТОМАТЫ, ИМБИРЬ, ПЕТРУШКА, ГВОЗДИКА, КОРИАНДР, КУРКУМА, ЛУК СУШЕНЫЙ, ПАПРИКА КРАСНАЯ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ, ЧЕСНОК



СПЕЦИИ

СМЕСЬ СПЕЦИЙ «ПРЯНАЯ»

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ, ИМБИРЬ, ГВОЗДИКА, КОРИАНДР, ПАПРИКА КРАСНАЯ, ПЕРЕЦ БЕЛЫЙ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, УКРОП



СМЕСЬ СПЕЦИЙ УНИВЕРСАЛЬНАЯ «БУЛГУР»

ТОМАТ, ЛУК РЕПЧ., ЧЕСНОК, МОРКОВЬ, ПАПРИКА



СМЕСЬ СПЕЦИЙ УНИВЕРСАЛЬНАЯ «ПО-ТАЙСКИ»

БАРБАРИС, ПАПРИКА КРАСНАЯ, МАЙОРАН, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ, КУРКУМА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, КУМИН, КОРИАНДР, ЧЕСНОК, ТОМАТ, ЛУК РЕПЧ., ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ



СМЕСЬ СПЕЦИЙ УНИВЕРСАЛЬНАЯ «ПО-ИНДИЙСКИ С КАРРИ»

ЛУК РЕЗАНЕЦ, КУРКУМА, КОРИАНДР, КОРИЦА, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ ОСТРЫЙ, ГВОЗДИКА, ИМБИРЬ, ТМИН, ЛУК РЕПЧ., ЧЕСНОК, ПАПРИКА КРАСНАЯ, ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ, ПАЖИТНИК



СМЕСЬ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА

КОРИЦА, ПРЯНАЯ ГВОЗДИКА, ПЕРЕЦ, ИМБИРЬ, АПЕЛЬСИН, БАДЬЯН, КАРДАМОН, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ



ПАПРИКА КРАСНАЯ ХЛОПЬЯ

ПАПРИКА ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КУЛИНАРИИ КАК ПРЯНОСТЬ. ПАПРИКА ПРИДАЕТ НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС И АРОМАТ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ, СОУСОВ И Т.Д. В ХЛЕБ ДОБАВЛЯЮТ ХЛОПЬЯ ПАПРИКИ, ЧТОБЫ ДОБИТЬСЯ БОЛЕЕ ОБЪЕМНОГО ОСТРОВАТОГО ВКУСА



ОРЕХ МУСКАТНЫЙ МОЛОТЫЙ

ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ТЫКВОЙ, ШПИНАТОМ, ЛУКОМ, МОРКОВЬЮ, КАПУСТОЙ. БЛАГОДАря ЭТОМУ СПЕЦИЮ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ОВОЩЕЙ. ПРИПРАВЛЯЮТ МУСКАТОМ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА, КУШАНЯ ИЗ РИСА, САЛАТЫ, ПЮРЕ. ДОБАВЛЯЮТ СПЕЦИЮ В ГРИБНЫЕ БЛЮДА, ОВОЩНЫЕ СУПЫ



СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ БЕЛЫЕ

САМЫЙ РАСПРОСТРАНЕННЫЙ ВАРИАНТ ОБСЫПКИ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ЖАРКИ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ КОТЛЕТ, ЗРАЗ, БИТОЧКОВ, ШНИЦЕЛЕЙ И ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. ХЛЕБНАЯ ПАНИРОВКА ДАЕТ ПОДЖАРИСТУЮ ХРУСТЯЩУЮ КОРОЧКУ И НЕЖНУЮ ТЕКСТУРУ ГОТОВОГО ПРОДУКТА



СЕМЕНА ЛЬНА

ПРЕКРАСНЫЙ ИСТОЧНИК ВИТАМИНОВ А, Е, В, А ТАКЖЕ ВАЖНЫЙ ИСТОЧНИК СЕЛЕНА. ДОБАВЛЯЮТ В ОБЫЧНУЮ ПИЩУ, В ДЕНЬ ИХ СЛЕДУЕТ СЪЕДАТЬ ПРИМЕРНО 5 Г. ИХ ДОБАВЛЯЮТ ВО МНОГИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ: ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, КАШИ, ЙОГУРТЫ. А ТАКЖЕ ИЗ ЛЬНЯНОГО СЕМЕНИ ГОТОВЯТ ОТВАРЫ ИЛИ НАСТОИ



ТИМЬЯН

АРОМАТ ТИМЬЯНА СОЧЕТАЕТСЯ С ДРУГИМИ ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ, ПОЭТОМУ ОН ПРИСУТСТВУЕТ ВО МНОГИХ СМЕСЯХ СПЕЦИЙ. КОМБИНИРУЕТСЯ С РОЗМАРИНОМ, МАЙОРАНОМ, ПЕТРУШКОЙ, ОРЕГАНО И ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ. ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ МЯСА, РЫБЫ, СУПОВ, СОУСОВ, ХЛЕБА И ОВОЩНЫХ БЛЮД, СЫРОВ, ЧЕЧЕВИЦЫ И ДАЖЕ ЧАЯ



ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ

ПРИПРАВА ЭТА УНИВЕРСАЛЬНА И МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОГО БЛЮДА. ЕГО ДОБАВЛЯЮТ В СУП, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ УСИЛЕНИЯ АРОМАТА ВТОРЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК, ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ



ПЕТРУШКА СУШЕНАЯ

ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ ПРАКТИЧЕСКИ НЕ ИМЕЕТ ВКУСА: ЛЕГКИЙ АРОМАТ, ЕДВА ОЩУТИМАЯ ГОРЕЧЬ И СЛАДКОВАТОСТЬ. ОНА ОТТЕНЯЕТ ВКУС И ЗАПАХ БЛЮД. НАПРИМЕР, МНОГИЕ НЕ ЛЮБЯТ ВКУС ВАРЕНОЙ КУРИЦЫ. НО СТОИТ ТОЛЬКО ПОЛОЖИТЬ ЛОЖКУ СУХОЙ ПРЯНОСТИ, КАК ИСЧЕЗАЕТ НЕПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ. ХОРОША ПЕТРУШКА И В ДИЧИ



СПЕЦИИ



УКРОП СУШЕНЫЙ

МЯГОНЬКИЙ АРОМАТ И ЛЕГКИЙ ВКУС УКРОПА СПОСОБНЫ ДОПОЛНИТЬ БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ, ПЕРВЫХ БЛЮД, МОРЕПРОДУКТОВ, ГРИБОВ, КАРТОФЕЛЯ И ДР. ТАКЖЕ УКРОП ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВКАМИ И СМЕТАНОЙ, ЧТО ДЕЛАЕТ ЕГО ИДЕАЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА СОУСОВ.



СМЕСЬ «ПЯТЬ ПЕРЦЕВ»

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ, БЕЛЫЙ, ДУШИСТЫЙ, РОЗОВЫЙ, ЗЕЛЕНЬЙ



СМЕСЬ ОВОЩНАЯ

ЛУК, ЛУК ПОРЕЙ, СМЕСЬ ПАПРИК

