

Специи - что к чему подходит



Страница статьи: <https://www.yournutrition.ru/articles/specii-cto-k-chemu-podhodit1/>

ДЛЯ ГРИЛЯ: красный перец, душистый перец, кардамон, тимьян, майоран, мускатный орех и мускатный цвет, тмин, имбирь, перец чили.

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

ДЛЯ КАПУСТЫ: кориандр, фенхель, кумин, семя черной горчицы.

ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ: кориандр, куркума и асафетида.

ДЛЯ БОБОВЫХ: кумин, асафетида, имбирь, перец, мята лавандовая и кориандр.

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

ДЛЯ ФРУКТОВ, СОКОВ, КОМПОТОВ: корица, гвоздика, имбирь, бадьян, кардамон.

ДЛЯ ПАШТЕТОВ: белый перец, корица, имбирь, лавровый лист, гвоздика, корица, бадьян, имбирь, кардамон.

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

ДЛЯ ГОРЯЧЕГО МОЛОКА: корица, кардамон, шафран.