

Илья Мельников

Пряности, приправы



Илья Валерьевич Мельников

Пряности, приправы

Серия «Кулинария»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184260

Аннотация

В книге дана кулинарная характеристика пряностей, приправ, ароматических веществ и пряных смесей, широко применяемых профессионалами и домохозяйками. Читателям будет полезно узнать о способах предварительной обработки и применения пряно-ароматических веществ, рецепты пряных смесей, заготовка и использование которых обеспечит высокие вкусовые качества блюд и сократит время приготовления пищи.

Содержание

Приправы и пряности	4
Поваренная соль	5
Соль чесночная	7
Соль со специями	8
Уксус	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Илья Мельников

Пряности, приправы

Приправы и пряности

Для того, чтобы улучшить вкус, аромат, а порой и цвет пищи, в кулинарии широко применяют приправы и пряности. Умеренное количество пряностей и приправ благотворно влияет на вкус пищи, а воздействуя на организм, увеличивает выделение пищеварительных соков, обеспечивая более полное усвоение пищи.

Однако излишнее количество пряностей может вызвать раздражение слизистой оболочки пищеварительных органов, что особенно вредно для больных людей. Поэтому необходимо точно соблюдать установленные нормы применения приправ, ароматических веществ и пряностей.

Поваренная соль

Поваренная соль – основная приправа, которая необходима здоровому человеку, так как количество соли, содержащееся в пищевых продуктах и воде, недостаточно для удовлетворения потребностей организма.

Несоленые блюда пресны, бесвкусны, но вреден и избыток соли, который, кроме того, портит вкус настолько, что может превратить отличное кушанье в несъедобное.

По способу добычи различают соль каменную, самосадочную, выварочную и морскую. По характеру обработки соль бывает мелкокристаллическая, выварочная, а также молотая. Молотая соль бывает различной крупности помола: зерновая и дробленая.

При изготовлении пищи используют соль покрупнее, а к столу подают соль самого мелкого размола – экстра. Кроме сорта экстра в продажу выпускают соль высшего, 1-го и 2-го сортов. Если соль поступает не в мелкой упаковке, а весовая, ее нужно перед использованием просеять, а загрязненную промыть и выварить.

Нужно знать, что мясной бульон солят перед окончанием варки, картофель – в начале варки, бобовые – только после того, как они размягчатся. Мясо, овощи и рыбу солят перед обжариванием, а мясные и рыбные панированные полуфабрикаты – в процессе готовки или до панирования. Все ово-

щи солят перед обжариванием за исключением картофеля, который следует солить перед окончанием обжаривания.

Соль чесночная

Чеснок мелко нарезать, высушить в духовке, растереть. Порошок смешать с таким же количеством мелкой соли. Хранить в стеклянной посуде с притертой крышкой.

Используют чесночную соль в супы, мясные и рыбные блюда, а также в салаты.

Соль со специями

Продукты: 500 г мелкой соли, 10 г толченой гвоздики, 10 г тертого мускатного ореха, 10 г молотой корицы, 10 г черного молотого перца, 5 г толченого лаврового листа, 5 г сухого тимьяна, 5 г стручкового перца, 5 г базилика.

Тщательно перемешать мелкую соль с толченой гвоздикой и таким же количеством тертого мускатного ореха, черного молотого перца и корицы. Добавить 5 г толченых лавровых листиков, 5 г сухого тимьяна, стручковый перец, сухой базилик. Полученную смесь просушить на противне в слабо нагретой духовке или на солнце и ссыпать в банки для специй.

Уксус

Незаменимой приправой ко многим блюдам и закускам является уксус. Он входит в состав соусов и маринадов, его можно добавлять в борщ. Однако нужно помнить, что излишнее количество уксуса вредно и что в детском и диетическом питании применять эту приправу можно осторожно и редко в ограниченном количестве.

Наиболее распространенными сортами уксуса являются столовый винный, приготовленный из спирта или из виноградного вина, ароматизированный эстрагонный уксус, настоенный на листьях пряного растения эстрагон. Уксусную эссенцию разводят кипяченой водой из расчета 3 – 5 г эссенции на 100 г воды.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.