

Porady - przyprawy

Dodany przez patryshia

Dobre ziele angielskie ma owoce jednakowej wielkości, jasnej barwy oraz silny aromat.

Majranek i czosnek można zawsze zastosować, gdy mięso nie ma najlepszego zapachu /np. świeże, ale leżało obok nieświeżego, lub kurczak hodowany był ma mączce rybnej i przypomina ją w zapachu/.

Aby papryka nie straciła swoich właściwości odżywczych, nie należy jej dodawać do wrzących potraw, bowiem gotowana na tłuszczu traci tylko smak i kolor, ale w dodatku gorzknieje.

Jeśli jakaś potrawa jest określona przymiotnikiem &diabelska& - to na pewno dodaje się do niej przyprawy chili.

Pieprz czarny w ziarenkach dodaje się niekiedy do gotowania; przed podaniem potrawy trzeba jednak ziarenka koniecznie wyjąć! Kilka ziarenek można zawinąć w gazę i związać nitką - unika się wtedy goniwy za nimi po całym garnku.

Wszystkie aromaty do ciast powinny być przechowywane z dala od artykułów o silnych specyficznych zapachach, a także z dala od artykułów pochłaniających obce zapachy.

Sól nie zwilgotnieje i nie stwardnieje, jeżeli do solniczki wrzucimy parę ziaren ryżu.

Rodzynki przed dodaniem do ciasta należy zalać gorącą wodą i pozostawić w niej przez około 5 min.

Zioła pachnące i kwiaty można przechowywać przez 2 lata, nie pachnące przez 3.

Korzenie tracą swoje walory po 5 latach, owoce można przechowywać do 3 lat, a kminek jest jeszcze dobry nawet po 10 latach.

Zioła zbieramy, suszymy i przechowujemy każde osobno, w oddzielnym i szczelnym opakowaniu. Im dane zioło mocniej pachnie, tym szczelniejszego wymaga opakowania.

Przechowuje się je z dala od innych zapachów, gdyż dobrze wysuszone zioła szybko chłoną obce zapachy.