



otvetin.ru

# Пряности и приправы



fotolia



fotolia



fotolia



# Пряности



fotolia

fotolia

fotolia



fotolia

fotolia

fotolia



**Пряности** — это продукты растительного происхождения, обладающие специфическими ароматом и вкусом, содержащие эфирные масла, гликозиды и алкалоиды.

Их используют при консервировании, производстве консервов, колбасных изделий, напитков и т. д.



# Классификация пряностей

В зависимости оттого, какая часть растения используется в пищу, классические пряности делят на следующие группы:

- семена — горчица, мускатный орех, мускатный цвет;
- плоды — ваниль, перец (черный, белый, душистый, красный), бадьян, кардамон;
- цветы и их части — гвоздика, шафран;
- листья — лавровый лист;
- кора — корица, кассия;
- корни — имбирь, куркума.



# Классификация пряностей

Кроме классических пряностей используют *местные пряности*, употребляемые в свежем виде непосредственно в местах выращивания.

Местные пряности делят на пряные травы и овощи.

- *Пряные овощи* — это культурные, широко распространенные растения — луковые, корнеплодные и корневищные овощи. К ним относят различные виды лука (репчатый, многоярусный, шалот, порей, батун, шнитт-лук, алтайский, горный), чеснок, черемшу, чесночник, петрушку, пастернак, сельдерей, хрен.

*Пряные травы* в большинстве своем дикорастущие растения. Они употребляются и в сушеном, и в свежем виде. У пряных трав чаще используются надземные части — стебли, листья, цветы, плоды, семена. К ним относят: укроп, кориандр, тмин, анис, мята, эстрагон, фенхель, Melissa, иссоп, базилик, донник, душица, можжевельник, полынь, майоран и др.

# Классификация пряностей

- *Искусственные пряности* вырабатываются для замены дорогостоящих натуральных классических пряностей: ванилин, коричный экстракт, порошкообразные заменители корицы, гвоздики, шафрана, муската.
- *Смеси пряностей* выделяют в отдельную группу, например набор специй для ухи, студня, маринадов. Они подобраны специалистами-кулинарами и наиболее ярко оттеняют вкус блюд.





# Плодовые пряности

# Черный перец

Высушенные незрелые плоды тропического растения (родина — Южная Индия).

После сушки плоды сморщиваются, чернеют, приобретают шаровидную форму; остроту и жгучесть перцу придает алкалоид пиперин (до 9%), а перечный аромат — эфирное масло (до 1%).

Ценится черный перец твердый, тонущий в воде, темный.

Выпускают в виде горошка и молотым. Используют в кулинарии для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд, при консервировании.



**Перец черный**

(c) Vittel

RC-MIR.com



# Перец

*Белый перец* получают из созревших плодов того же растения, что и черный. Этот перец менее жгучий, имеет гладкую поверхность серовато-кремового цвета.



*Душистый перец* — высушенные недозрелые плоды тропического перечного дерева. Плоды шаровидной формы с утолщенной вершиной, поверхность шероховатую, цвет темно-коричневый разных оттенков, вкус острый, аромат вместе взятых гвоздики, черного перца, мускатного ореха и корицы.



*Красный перец* — высушенные целые стручки или порошок красного цвета. Острожгучий вкус красного перца обусловлен содержанием алкалоида. По степени жгучести бывает трех видов: жгучий, средне- и слабожгучий.





# Анис

Плоды однолетнего травянистого растения. Плоды аниса имеют яйцевидную форму, коричнево-серого цвета, вкус сладковатый, аромат сильно пряный, обусловлен эфирным маслом. Используют анис при производстве кондитерских изделий, в хлебопечении.



Анис обыкновенный

# Бадьян

- высушенные плоды вечнозеленого дерева. Плод звездчатый, внутри находятся семена. Бадьян имеет коричневый цвет разных оттенков, вкус сладковато-горький, жгучий, запах пряный, напоминает анис. Поступает в целом виде, бывает молотый, используют его при изготовлении пряников, безалкогольных напитков, блюд из мяса, дичи.



# Ваниль

Высушенные недозрелые стручкообразные плоды вьющегося тропического растения лианы. Сушат стручки до появления на поверхности белого налета — ванилина. Ценятся плоды, имеющие длину 20—25 см, эластичные, темно-коричневого или коричнево-черного цвета с жирным блеском, маслянистые на ощупь, покрыты белым кристаллическим налетом. Имеет сладковато-жгучий вкус, сильный приятный запах. Это дорогая пряность и поступает фасованной по одному стручку в стеклянные пробирки.



# Кардамон

Высушенные незрелые плоды травянистого многолетнего растения, произрастающего в тропических странах. Плоды имеют овальную форму с ребристой поверхностью, внутри с семенами. Цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого после отбеливания, вкус семян пряно-жгучий, с сильным ароматом. Используют его для ароматизации мучных изделий, при производстве алкогольных напитков.



# Кориандр

Высушенные плоды однолетнего травянистого растения. Плоды имеют шаровидную или немного удлиненную форму желтоватого или желтовато-бурого цвета, вкус сладковатый, аромат пряный. Выпускают в целом и молотом виде, используют при мариновании рыбы, тушении мяса, при приготовлении кваса, квашении капусты и др.



# Тмин

Высушенные плоды

двухлетнего травянистого растения, имеют продолговато-яйцевидную форму, состоят из двух семядолей, цвет коричневый с буровато-зеленоватым оттенком, вкус горьковато-пряный, аромат сильный. Используют в кулинарии, хлебопечении, при квашении капусты, солении огурцов, при приготовлении алкогольных напитков.



# Семенные пряности





# Горчица

Семена масличных однолетних травянистых растений. Из семян горчицы извлекают масло, а из оставшегося жмыха получают горчичный порошок. В порошке содержится гликозид синигрин, который при смешивании с теплой водой под действием фермента распадается на жгучее аллиловогорчичное масло и глюкозу. По качеству горчичный порошок бывает 1 и 2-го сортов. Порошок горчицы используют для приготовления столовой горчицы, при мариновании.



# Мускатный орех

Высушенные, очищенные и обработанные семена плодов мускатного дерева. Семена имеют яйцевидную форму, на поверхности извилистые углубленные бороздки, цвет светло-коричневый, вкус слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый, аромат сильный, приятный. Орехи делят на мелкие, средние и крупные. Используют в кулинарии, для производства колбас, напитков.

- **Мускатный цвет** — оболочка, снятая с семени мускатного ореха. Это твердые, хрупкие пластинки толщиной около 1 мм, светло-оранжевого или темно-желтого цвета, слегка жгучие на вкус, тонкие с пряным запахом. Поступает в целом и молотом виде.





# Укроп

Семена однолетнего травянистого растения. Семена имеют овальную форму с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричневый цвет, ярко выраженные вкус и аромат. Используется при консервировании овощей, для укропной эссенции (20%-ный раствор спирта и эфирного масла укропа), в кулинарии.



# Цветочные пряности

# Гвоздика

Высушенные нераскрывшиеся цветочные почки вечнозеленого тропического гвоздичного дерева. Она имеет мелкоморщинистую поверхность, цвет — коричневый. У гвоздики сильный пряный аромат, жгучий вкус. Доброкачественная гвоздика при нажатии на головку выделяет масло, в воде тонет или плавает вертикально головкой вверх. Используется в кулинарии, для консервирования плодов, ягод, грибов, мяса, рыбы, в кондитерском производстве.



# Шафран

Высушенные рыльца только что распустившихся цветов многолетнего луковичного растения, представляет собой беспорядочно перепутанные хрупкие, маслянистые нити длиной до 3 см, но не слипшиеся в комки, от оранжево-красного до буро-красного цвета, с горьковато-пряным вкусом, сильным ароматом. В кулинарии шафран используют для приготовления мясных, овощных и рисовых блюд. Используют его и как краситель для подкрашивания сливочного масла, сыров.



# Листовые пряности

# Лавровый лист

Высушенные в тени листья вечнозеленого растения лавра благородного. Листья овальные и продолговато-ланцетные, кожистые, цвет зеленый, вкус слегка горьковатый, запах пряный, ароматный. В кулинарии используют для ароматизации мясных, рыбных и овощных блюд, соусов, супов, в блюдо кладут в конце варки.



<http://arhspecii.tiu.ru/>





# Розмарин

Высушенные листья  
вечнозеленого  
полукустарника. Розмарин  
имеет характерный пряный  
аромат. Применяется в  
кулинарии для ароматизации  
блюд.



- Базилик
- Майоран
- Петрушка
- Укроп
- Фенхель



# Коровые пряности

# Корица

- Это высушенная кора молодых побегов вечнозеленого коричневого дерева. Наиболее ценится цейлонская корица.

Корица может поступать в продажу в виде трубочек и в виде порошка. Она имеет коричневый цвет разных оттенков, сладковато-пряный вкус, нежный аромат. Применяют корицу в кондитерском производстве, в кулинарии используют для приготовления сладких вторых блюд, фруктовых супов, напитков, маринадов.



# Корневые пряности

# Имбирь

- Это очищенные и высушенные корневища многолетнего тропического травянистого растения. Поступает в виде корневищ, молотым. Куски корневищ имеют различную форму и величину, цвет светло-серый, излом белого цвета с желтоватым оттенком, а молотый — в виде порошка. Вкус и аромат жгуче-пряные. В кулинарии используют для приготовления блюд из мяса птицы и дичи, в производстве колбасных, кондитерских изделий, алкогольных напитков.



# Хранение пряностей

- Хранят пряности в сухих, чистых, не зараженных вредителями помещениях при относительной влажности воздуха 65—75%, при температуре 10—15°C вдали от отопительных приборов и остропахнущих продуктов. Лучше хранятся целые пряности, чем молотые. Срок хранения пряностей (в мес, не более): неизмельченных, упакованных в пакеты бумажные и полиэтиленовые — 12, измельченных, упакованных в полимерные и комбинированные материалы — 18, пряностей молотых — соответственно 6 и 9, смеси молотых пряностей — 4—6.

# Приправы



- Их особенность в том, что они способны изменять вкус пищи — делать ее соленой, кислой, горькой, сладкой, а при комбинировании приправ — кисло-соленой, кисло-сладкой, горько-соленой и т.д.





# Соусы

- *Соусы* получают из томатных продуктов или свежих зрелых томатов, уваривая их с сахаром, солью, уксусом, пряностями. Существует множество соусов, различающихся и по рецептуре, и по вкусовым качествам. Но все они должны иметь однородную, вязкую консистенцию, острый, кисловато-сладкий вкус, приятный запах, цвет от красного до коричневого. Хранить их следует в темном помещении при температуре 10 °С.



# Майонез



- Высокопитательный продукт, получаемый из растительных масел, яиц или яичного порошка, уксуса и содержащий 3,1 % белков, 46—67 % жира, углеводы, минеральные вещества.
- Используют как приправу к мясным, рыбным, овощным блюдам, для салатов; он придает блюдам своеобразный аромат и вкус, повышая их усвояемость.
- Разработаны рецептуры для майонеза с грибами, хреном, лимоном, сыром; пастообразного, бутербродного, десертного, диабетического.
- Майонез должен иметь однородную консистенцию, нежный вкус и запах, без постороннего привкуса и запаха растительного масла.
- Расфасовывают майонез в стеклянную тару или в полиэтиленовые пакеты. Хранят при температуре 0—5 °С и относительной влажности воздуха 75 % в течение 45 дней и при температуре 3—7 °С 30 дней.

# Аджика

- *Аджика* представляет собой густую пасту или влажный порошок красновато-коричневого цвета, приготовленную из смеси разных пряностей — сухого красного молотого и острого перца, черного перца, лаврового листа и др. Используется как приправа для первых и вторых блюд, добавляется в маринады.
- Вкус имеет острожгучий. Расфасовывают ее по 200—500 г в специальную тару, сохраняющую вкусовые свойства.



# Поваренная соль



- Поваренная соль — это неорганическое вещество, содержащее 97—99,7 % чистого хлористого натрия и некоторое количество других минеральных солей. Значение ее не ограничивается влиянием на вкусовые свойства пищи. Соль влияет и на физиологические процессы в организме. Суточная доля потребления соли для взрослого человека составляет 10—15 г.
- Во многих технологических процессах пищевых производств соль применяется не только как вкусовая добавка, но и как средство для протекания многих биохимических процессов, например квашения капусты.



# Классификация и ассортимент

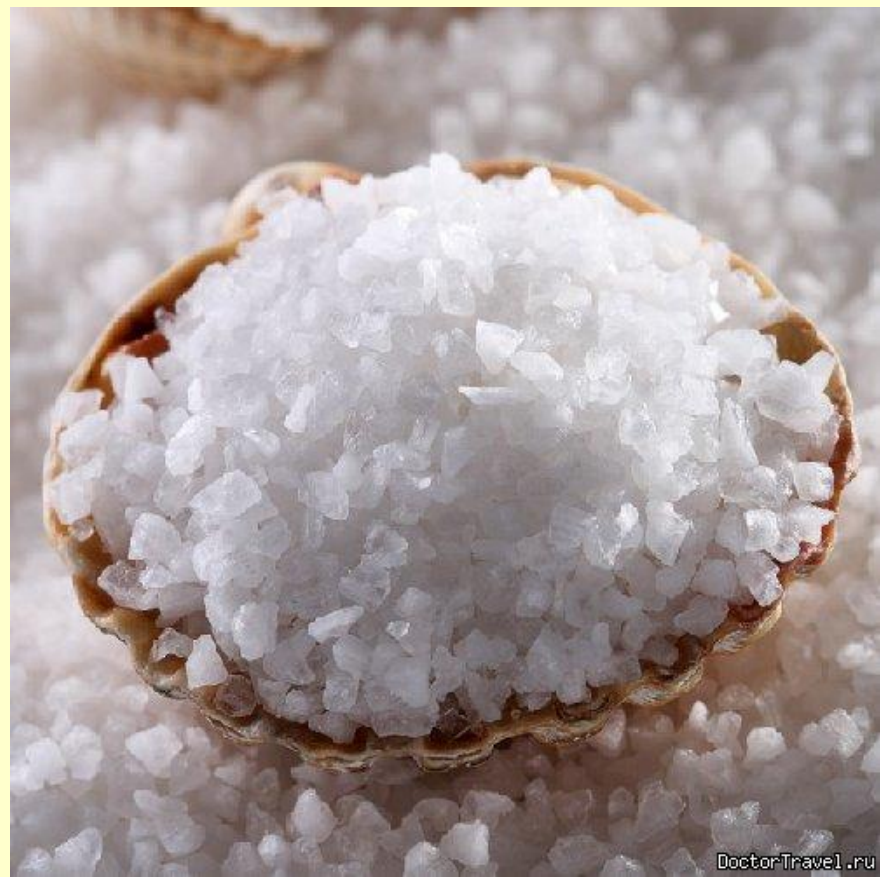
По происхождению и способу получения различают поваренную соль каменную, выварочную, самосадочную и садочную.

- *Каменная соль* содержит мало примесей и воды, гигроскопичность ее минимальна, а содержание чистого натрия хлорида самое высокое — 98—99 %.
- *Выварочная соль* — продукт упаривания естественных или искусственных рассолов, добываемых из недр земли. Естественные рассолы образуются при самопроизвольном растворении каменной соли в подземных водах. При получении искусственных рассолов каменную соль растворяют в воде. Потом рассолы упаривают на поверхности при атмосферном давлении. Это чисто-белый мелкокристаллический продукт с чисто соленым вкусом с минимальной гигроскопичностью. Содержание в ней чистого натрия хлорида — не менее 99,7 %.



# Классификация и ассортимент

- *Самосадочную соль* добывают со дна соленых озер. Она содержит больше примесей, чем каменная.
- *Садочную соль* получают путем выпаривания воды океанов, морей, озер, отводимой в искусственные водоемы, неглубокие, но обширные по площади. Данная соль отличается повышенным содержанием минеральных примесей.



# Классификация и ассортимент

- По характеру обработки поваренную соль подразделяют на следующие виды:
- мелкокристаллическая — очень мелкая выварочная соль;
- молотая — бывает разного происхождения и различной крупности помола, может быть сеяной и несеяной;
- немолотая бывает нескольких видов: комковая (глыбовая) выпускается в виде глыб 3—50 кг (допускается до 10 % примеси *мелочи* и кусков до 3 кг); дробленка и зерновая (ядро) должна иметь зерно размером не более 40 мм;
- йодированная — вырабатывается в лечебных и профилактических целях и реализуется в районах, где населению не хватает йода в воде и почве.



# Классификация и ассортимент

- По качеству поваренную соль относят к одному из четырех сортов: экстра, высший, первый и второй.
- В зависимости от размера зерен молотую соль делят на номера помолов, устанавливаемых посевом: помолы № 0—3.
- В зависимости от способа упаковки вырабатывают следующий ассортимент соли: фасованная, затаренная в мешки, комковая, молотая, отгружаемая навалом.

# Качество поваренной соли

- **Факторы, формирующие качество.** Чистая, без минеральных примесей. Повышенное содержание минеральных примесей отрицательно влияет на качество соли.
- **Оценка качества** производится по водному раствору соли, который должен давать нейтральную реакцию.
- *Органолептические свойства.* Цвет должен быть: у соли сорта экстра — белый; у всех других сортов — белый с оттенками — сероватым, желтоватым, розоватым, голубоватым. В соли не должно быть механических примесей и включений. Вкус 5%-ного раствора соли при температуре 15—25 °С должен быть чисто соленым без посторонних привкусов и запахов, у йодированной соли допускается слабый запах йода.
- Из *физико-химических показателей* определяют содержание натрия хлорида: экстра — 99,7 %, в высшем — 98,4 %, первом — 97,7 %, втором сорте — 97,0 %. Влажность - от 0,1 до 6 %.

# Упаковка и маркировка

Соль поступает в продажу в мелкой и крупной упаковке и неупакованной.

- *Мелкая упаковка* — это бумажные пачки и пакеты с внутренним вкладышем из пергаментной бумаги или полиэтилена или без него, а также матерчатые мешочки вместимостью 100, 250, 500, 1000 и 1500 г соли. Соль в мелкой упаковке укладывают в ящики вместимостью до 20 кг или в контейнеры, выложенные изнутри двумя слоями бумаги (пергаментной, подпергаментной, писчей) или мешковиной.
- *Крупная упаковка* — это 4-, 6-слойные мешки из бумаги, ламинированные полиэтиленом, вместимостью до 50 кг. Верх бумажных мешков после заполнения их солью зашивают нитками на специальных машинах.
- В маркировке тары с солью указывают: наименование соледобывающего предприятия, наименование продукта, сорт и номер помола, массу нетто и брутто, дату выпуска и срок хранения для йодированной соли, ГОСТ.

# Условия и сроки хранения и транспортирования

Пищевую поваренную соль в упаковке хранят в сухих складских помещениях при температуре  $20 \pm 5^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75 %. При этом срок хранения соли, упакованной в пачки с внутренним пакетом, 2,5 года; в пачке без пакета 1 год; в полиэтиленовых пакетах не более 5 лет, в бумажных мешках 1 год. Гарантийный срок хранения поваренной йодированной пищевой соли 2—3 месяца, по истечении этого срока такая соль реализуется как обычная.

- Иногда при хранении соль может слеживаться, образуя монолит, цементируясь. Чтобы предотвратить потери соли при хранении, снижение ее качества, в нее вводят различные противослеживающие добавки.

# Столовый уксус

Слабый раствор уксусной кислоты, получаемый путем окисления спирта в процессе уксуснокислого брожения.

- Уксус является одной из наиболее популярных приправ к салатам, первым и вторым мясным блюдам, используется при изготовлении майонеза и других соусов, при производстве различных консервов.



# Классификация и ассортимент

В зависимости от вида сырья и содержания уксусной кислоты в готовом продукте вырабатывают следующие виды пищевого уксуса:

спиртовой — 6, 9 и 12%-ный;

спиртовой с добавлением лимонного настоя — 6%-ный;

фруктовый — 6%-ный.



# Качество, упаковка и хранение

- **Оценка качества.** Уксус всех видов должен быть прозрачным, бесцветным, без мути, осадка, слизи и посторонних запахов и включений. Вкус его кислый, запах — характерный, без посторонних привкусов и запахов.
- **Упаковка и маркировка.** Уксус пищевой для розничной торговли разливают в бутылки по 250, 500 и 1000 мл. Укупоривают бутылки алюминиевыми колпачками с картонными прокладками или полиэтиленовыми крышками.
- **Условия и сроки хранения и транспортирования.** Хранят уксус в хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0—20 °С и относительной влажности воздуха 75—80 %. В этих условиях различные виды уксуса можно хранить примерно 3—12 месяцев.