



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 удлинённую 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

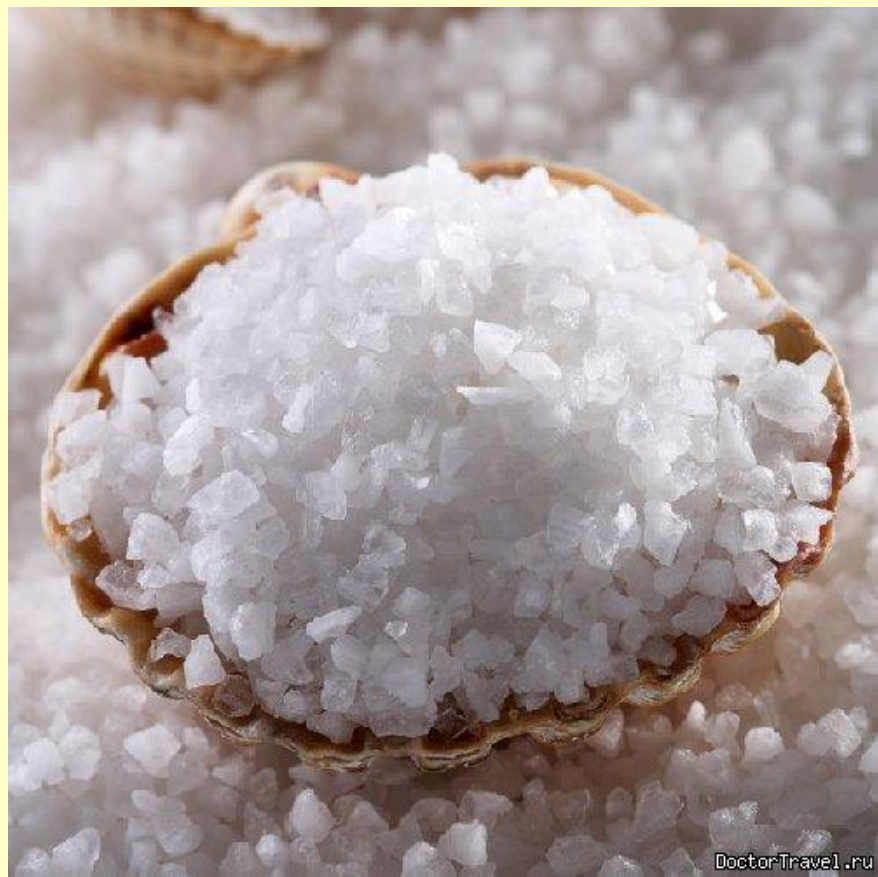
По происхождению и способу получения различают поваренную соль каменную, выварочную, самосадочную и садочную.

- *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 пергаменты 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.