

Пряности и приправы на нашем столе.

МАОУ «Технический лицей»

МПО Кобелева Г. М.

Сыктывкар, 2020г.

- В процессе приготовления различных блюд в них кладут особые добавки, придающие обычным продуктам неповторимый вкус и аромат. К таким добавкам относятся ***пряности и***



- **Пряности.** Пряности обладают специфическим устойчивым ароматом и различной степени жгучести. Пряности помогают дольше сохранить продукты и лучшему усвоению пищи.
- Ваниль – перед использованием плоды ванили подвергают специальной обработке, после чего они приобретают темный цвет и характерный аромат. В пищу используют чаще всего ванилин(ароматическое вещество), который добавляют в бисквитное тесто, кремы, шоколад, компоты, желе и муссы.



- Гвоздика – высушенные бутоны гвоздичного дерева. Гвоздика имеет жгучий вкус и сильный аромат. Ее добавляют в маринады, тушеное мясо, овощи, соусы, мясные бульоны.
- Горчица – получают их семян масличных растений. Из семян горчицы готовят горчичное масло, из жмыха – порошок горько-жгучего вкуса.



- Лавровый лист – сушеные листья лавра. Горький вкус лавра обладает тонким ароматом. Используют при приготовлении супов, тушеного мяса, для рыбных блюд, для маринадов.
- Мускатный орех – получают из плодов мускатного дерева. Вкус пряно-жгучий, аромат сильный, утонченный. Добавляют в мясные, рыбные, овощные блюда, в изделия из теста – кексы, пироги, в бисквиты.



- Мята – трава с сильным ароматом и острым пикантным вкусом, создающим эффект прохлады. Применяют при приготовлении окрошек, кваса, простокваши. Добавляют в овощные супы, маринады, блюда из сыра.
- Перец – белый, душистый, красный, черный. Применяют при приготовлении супов, соусов, мясных, рыбных, овощных блюд, маринадов.



- Петрушка – травянистое изделие. В пищу используют листья и корень.
- Сельдерей – используют листья, стебли, корень. Применяют в приготовлении пищи так же как петрушку.
- Тмин – высушенные семена травянистого растения. Добавляют в супы, соусы, блюда из творога, в тесто при выпечке хлеба, булочек, оладьев. Можно использовать при засолке капусты, огурцов, помидоров.
- Укроп, хрен – так же используют как пряные овощи.





Приправы. Придают пище определенный вкус или аромат.

- К приправам относятся:
- Соль - это чистые природные кристаллы. Используют для приготовления блюд и консервирования.
- Уксус – это слабый раствор уксусной кислоты : 3, 6,9% концентрации.





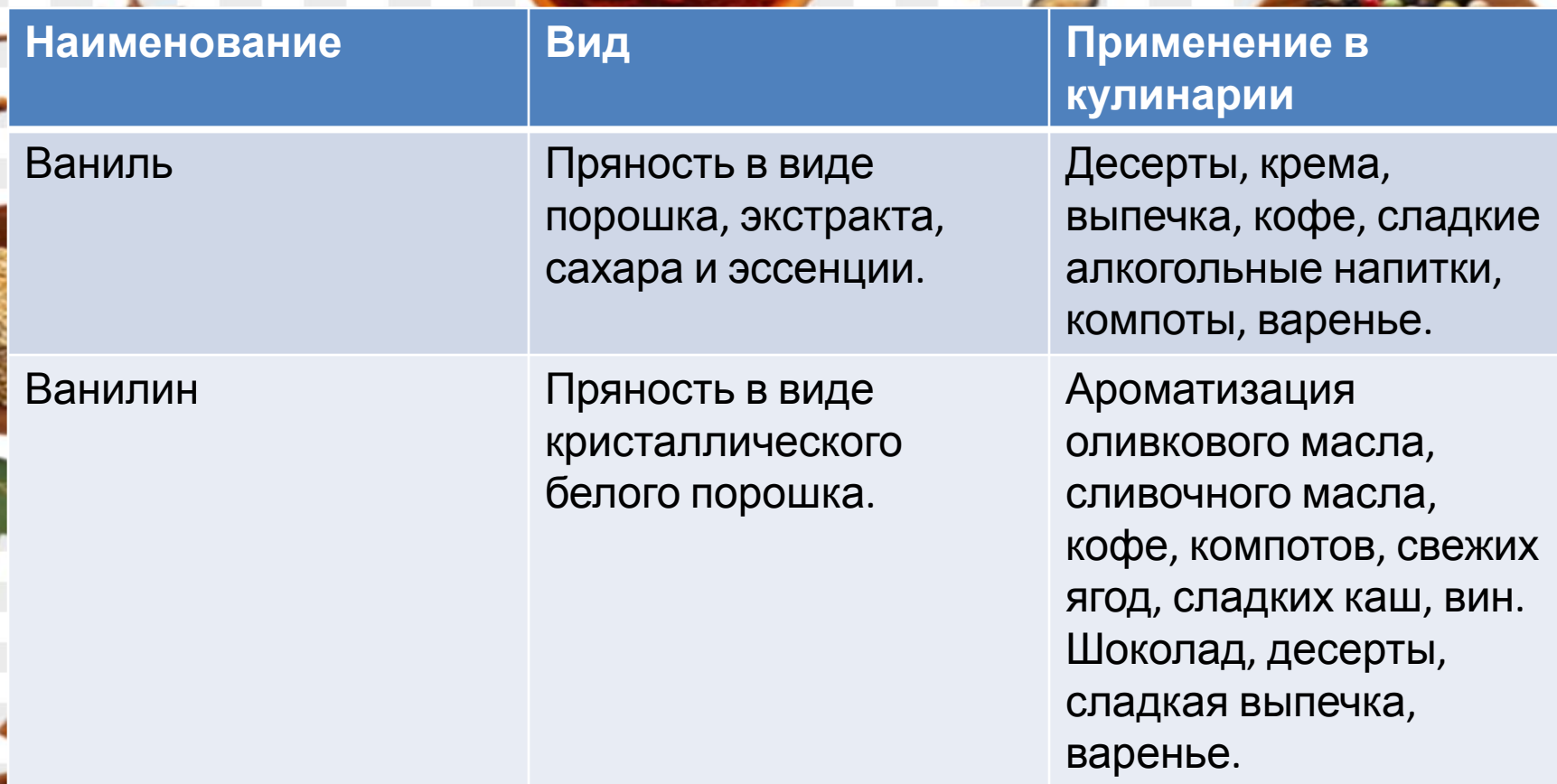


- **Практическая работа.**

- 1. Составить таблицу пряностей, используемых при приготовлении супов, вторых мясных и рыбных блюд.
- 2. Составить таблицу пряностей, используемых при приготовлении теста, кондитерских изделий и сладких блюд.

Примерная таблица применения пряностей и приправ.

Наименование	Вид	Применение у кулинарии
Бадьян	Пряность в виде сухих, жестких, деревянистых плодов или крупнозернистого порошка	Компоты, варенье, чай, сладкая выпечка, хлеб, первые блюда, соусы, мясные и рыбные блюда, десерты, алкогольные напитки.
Бasilik (реган)	Пряность в виде свежих листьев или сушеных молотых листьев.	Супы, заправки к салатам, компонент салатов, бутербродное масло, мясные блюда, овощные гарниры, рыбные блюда, кетчупы и соусы, пиццы, омлеты, колбасы, ароматизация алкогольных напитков.



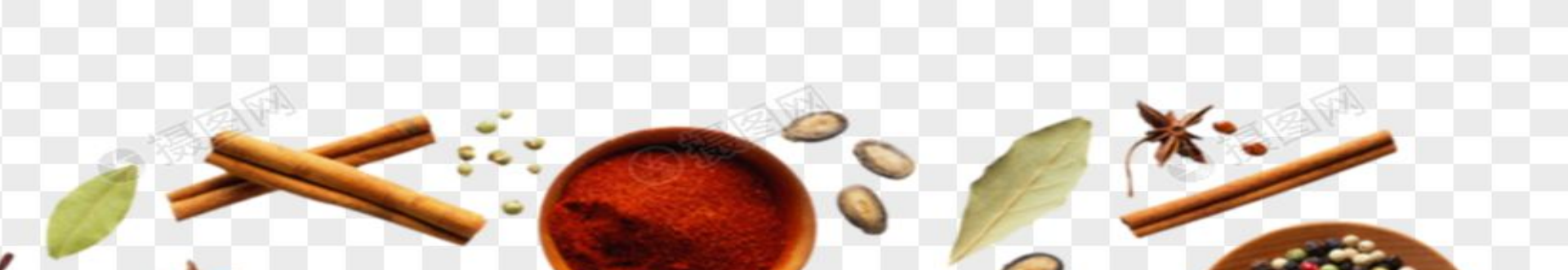
Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Ваниль	Пряность в виде порошка, экстракта, сахара и эссенции.	Десерты, крема, выпечка, кофе, сладкие алкогольные напитки, компоты, варенье.
Ванилин	Пряность в виде кристаллического белого порошка.	Ароматизация оливкового масла, сливочного масла, кофе, компотов, свежих ягод, сладких каш, вин. Шоколад, десерты, сладкая выпечка, варенье.



Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Гвоздика	Пряность в виде сухих нераскрывшихся цветочных бутонов или молотого порошка.	Холодные закуски, супы, птица, мясные блюда, рыбные блюда, овощные гарниры, соусы, приправы, маринады, консервация, кондитерские изделия, десерты, ароматизация напитков.
Зубровка	Пряность в виде мелких сушеных семян с вяжущим вкусом и сильным сладким ароматом.	Ликероводочные изделия, соленье и маринады для рыбы, соусы к мясу.



Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Корица	Пряность в виде высушенной коры коричневого дерева (может быть молотой)	Выпечка, кофе, чай, салаты, заправки, соусы, овощные блюда, варенье, холодные закуски, маринады
Лавровый лист	Пряность в виде листа с смолянистым сладким ароматом и горьким вкусом.	Используется в кулинарии повсеместно для придания ароматизации и пикантности блюдам.



Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Лимонная кислота	Специя в виде крупного кристаллического белого порошка с сильным кислым вкусом.	Консервация, выпечка, соусы, десерты, напитки.
Майоран	Пряность в виде сухих листьев и цветочных почек растения майорана с ароматом орегано.	Мясо, рыба, птица, грибы, консервация, салаты, напитки, супы, жареный картофель.
Маслины и оливки	Плоды оливкового дерева.	Оливковое масло, салаты, пицца, холодные закуски, пасты.



Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Мускатный орех	Пряность в виде ореха мускатного дерева.	Варенья, десерты, ароматизация алкогольных напитков, сладкая выпечка, мясо, птица, консервы, паштеты, колбасы.
Поваренная соль	Соленая приправа в виде белого кристаллического порошка без запаха с соленым вкусом.	Используется повсеместно для усиления вкусовых качеств блюд.
Чеснок	Пряная приправа в молотом высушенном и свежем виде.	Используется повсеместно для усиления остроты и вкусовых качеств блюд.