

كلّ ما تريد من معرفته عن التوابل وكيفية حفظها

أصبحت التوابل جزءاً لا يتجزأ من المطبخ الحديث سواء من حيث الصحة أو المذاق ، وتفضل العديد من الأسر الاحتفاظ بها في المنزل في التخزين. استخدام البهارات بشكل صحيح يؤدي إلى أطباق لذيذة أكثر من أي وقت مضى ؛ ومع ذلك ، يمكن تعظيم ذلك بعد الاحتفاظ بضع نقاط مهمة في ذهنك. إليك كل ما تحتاج إلى معرفته عن شراء وتخزين واستخدام التوابل.

شراء التوابل

تعتبر البهارات هامة للنكهة والصحة والمظهر مما يجعلها ضرورية لكل وجبة. لم يكن شراء التوابل أسهل من ذي قبل ، فقد أدى الطلب المتزايد عليهم إلى توفير جميع أنواع التوابل الغريبة في السوبر ماركت المحلي. الرجاء التأكد من شراء التوابل التي يتم حصادها أخلاقياً ، فهي تستحق الوقت الذي تستغرقه للبحث! كما أن الشراء بكميات كبيرة يجعلها أرخص ، حيث أنك تقوم بإزالة العبوة غير الضرورية.



هناك مجال للتفضيل الشخصي في مجال حالته الجسدية. كثير من الناس ليس لديهم الوقت أو لا يرغبون في بذل جهد لشراء التوابل كاملة أو صلبة وبرشها أو تحويلها الى مسحوق بأنفسهم. يفضل الناس شراءها في حالة المسحوق ، جاهزة للاستخدام في أي وقت. لسوء الحظ ، هذا يأخذ جوهر والمرافق من التوابل.

وهناك طريقة للتأكد من أن التوابل في حالتها المثلى هي عن طريق شمها. إذا قمت ببساطة بفتح الوعاء أو فتح الجرة لتكشف عن التوابل وقوية ، فإن الرائحة التي يمكن التعرف عليها تتبع ، وهذا يعني أن التوابل ذات نوعية جيدة. ومع ذلك ، إذا كان عليك وضع الجرة أو العلبة بالقرب من أنفك فقط لتتمكن من شمها ، فإن التوابل قد تجاوزت تاريخ صلاحيتها ، ولن تكون فكرة رميها سيئة.

بعض الأطعمة تتطلب بعض التوابل. الدجاج على سبيل المثال ، يحتاج إلى حد كبير التوابل مثل الطرخون ، الكاري ، والزنجبيل والمريمية

في حين ان الريحان ، الزعفران وبذور الكرفس مثالية للأسماء. إذا كنا نتحدث عن مأكولات معينة ، فإنهم يستخدمون التوابل أيضًا وفقًا لاحتياجاتهم الخاصة. تتطلب الأطباق الإيطالية إكليل الجبل والأوريغانو ومن ناحية أخرى ، تستخدم الأطباق المكسيكية الكزبرة والكمون. الهند ، التي تشتهر بمجموعة متنوعة من التوابل ، تستخدم في المقام الأول الكاري ، الثوم ، الفلفل الأحمر والزنجبيل. يمكنك بسهولة التقاط كتب الطهي في المتاجر ، وهذه طريقة رائعة لتجربة بنجاح مع النكهات الجديدة ومجموعات النكهة!



تخزين التوابل

الآن بعد أن فهمت عدم شراء التوابل بالجملة ولكن بالأحرى بذكاء وحسب الحاجة ، فإن الشيء الثاني الذي يجب القيام به هو تخزين تلك المشتريات بطريقة آمنة وفعالة حتى لا تفقد خصائصها أو تلف. لا ينبغي أن توضع التوابل في أي مكان بالقرب من الحرارة مثل المواقد أو الأفران لأن ذلك يؤدي إلى تجميعها معًا في قالب. لا ينبغي أن تكون في أي مكان قريب من الأجهزة الكهربائية مثل أجهزة الميكروويف أو المحامص لأنها تنتج الحرارة أيضًا. تأكد من أن البخار الناتج عن الطعام الذي تقوم به لا يتصل بالتوابل الخاصة بك حيث أن الرطوبة أيضًا يمكن أن تكون السبب في تلفها.



يمكن الاحتفاظ بالتوابل في الثلاجة ، تحتاج فقط إلى التأكد من أن التوابل التي تحتفظ بها تستخدمها بشكل شائع لأن التغيرات السريعة في درجة الحرارة يمكن أن تتسبب في تفككها بسبب تكوين الرطوبة. يمكنك ببساطة تكديس معظم هذا النوع من التوابل في الثلاجة وفي الوقت نفسه احتفظ بوعاء صغير خارجها إما في المطبخ أو في خزانة للاستخدام السريع. ببساطة اعد ملء الجرة بمجرد إفراغها.