

ما هي أفضل التوابل للحم البقري؟

هل سبق لك أن تساءلت عن التوابل التي تستخدمنا عند طهي لحم البقري؟ اكتشف أفضل التوابل للحوم البقري.

ريحان

نحن نحب ريحان على كل شيء تقريباً. ريحان يمكن أن يعطي اللحم البقري نوعاً من النكهة "الإيطالية". استخدمه بمفرده أو مع مزيج من التوابل ، إكليل الجبل ، والزعتر لمزيد من النكهة.



باي ليفر

أوراق خليج رائعة لإضافة النكهة إلى مشوي كبير. ضعي القليل من أوراق الغار في المرق عند طهي لحم البقري المشوي ، أو عند تحضير حساء اللحم البقري أو حساء اللحم البقري. فقط تذكر أن تأخذ أوراق الغار قبل أن تخدمها - فهي لا تتذوق جيداً لمضغها !

فلفل أسود

لا يمكنك أن تخطئ مع الملح القديم والفلفل الأسود . استخدم هذا كعنصر رئيسي عندما تطبخ اللحم البقري.

فلفل حريف

إذا كنت ترغبين في المزيد من الحرارة ، ثم فلفل حريف فقد يكون لك. استخدمه بدلاً من - أو بالإضافة إلى - الفلفل الأسود للحصول على حرارة أكثر دخانة .

مسحوق شطة

مسحوق الفلفل الحار هو طريقة رائعة للحصول على بعض التوابل في اللحم. سهلاً في البداية ، من السهل دائمًا إضافة المزيد من مسحوق الفلفل الحار لاحقاً ، ولكن لا يمكنك إزالته إذا أضفت الكثير جدًا !

الكزبرة

نحن نحب الكزبرة في الأطباق المستوحاة من المطبخ المكسيكي. استخدام الكزبرة لشراح اللحم البقري الموسم لفاهيتا أو سندويشات التاكو.

مسحوق الكمون والكاري

إذا أردت النكهات الهندية، سوف تستمتع بالكمون و مسحوق الكاري . استخدمها لما ما إذا لم تعتاد عليها - يمكن أن يكون مسحوق الكمون والكاري قويا !

ثوم

الثوم يذهب مع كل شيء على الاطلاق! أضيفي بعضاً إلى طباخك البطيء عندما تحمص قدرًا من التحميص ، أو تقلبي بعضاً في زريعة ، أو أضيفيها إلى اللحم المفروم . لا يمكنك أن تخطئ أبداً مع الثوم المحمص أو مسحوق الثوم أو الثوم المفروم .

خردل

إذا كنت تحب نكهة سهلة ، والخردل أو مسحوق الخردل الجاف هو عليه. أنها تحزم الكثير من اللذام مع القليل من الجهد.

بصلة

البصل ، مثل الثوم ، يذهب مع كل شيء تقريبا . إنه لذيد المطبوخ مع مشوي ، مشوي إلى أعلى شريحة لحم ، أو مختلطة مع لحم البقر المطحون للتاكو أو joes joes.



توا بل

إذا كنت تحب التوا بل الإيطالية، فأنت تريد أن كومة على توا بل ! يعتبر الأوريجانو أحد المكونات في معظم خلطات التوا بل الإيطالية ، وهو لذيد مع اللحم البقري.

بقدو نس

معظم الناس يفكرون في البقدو نس كزيينة ، وليس كنكهة. ولكن يمكن

إضافة نكهة طازجة لطيفة لأي طبق لحوم البقر.

إكليل الجبل

روزماري هو عشب كلاسيكي لتشمل في مرق لحم البقر أو في وعاء مع مشوي وعاء. إرم في بعض أغصان من إكليل الجبل الطازج في أي وقت كنت بطيئة الطبخ اللحم البقري ، وأنت لن تخيب!

الميرمية

الميرمية تذهب عادة مع الديك الرومي أو الدجاج ، ولكن أيضاً لذذ مع لحم البقر! أضيفي القليل من الميرمية المجففة إلى اللحم المفروم للحصول على نكهة غنية.

نبات الطرخون

طراగون لديه القليل من نكهة اليانسون (عرق السوس الأسود) لذلك. إذا كنت تحب اليانسون ، فأنت بالتأكيد تريد أن تجرب قليلاً الطرخون في طبق اللحم المفروم.

زعتر

الزعتر هو تنوعاً للغاية. يخلط جيداً مع الثوم والبقدونس والميرمية. جرّب مزيجاً من هذه في المرة التالية التي تصنع فيها اللحم المفروم ، أو تقلبها في المرق مع مشویتك التالية المطبوخة ببطء.

