

ما هي أفضل التوابل للحم البقر؟

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

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 ليفز

أوراق خليج رائعة لإضافة النكهة إلى مشوي كبير. ضعي القليل من أوراق الغار في المرق عند طهي لحم البقر 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 اسود

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

فلفل حريف

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

مسحوق شطة

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

الكزبرة

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

مسحوق الكمون والكاربي

إذا أردت النكهات الهندية، سوف تستمتع الكمون و مسحوق الكاري . استخدمها لماما إذا لم تعتاد عليها - يمكن أن يكون مسحوق الكمون والكاربي قويا!

ثوم

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

خردل

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

بصلة

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



توابل

إذا كنت تحب التوابل الإيطالية، فأنت تريد أن كومة على توابل! يعتبر الأوريغانو أحد المكونات في معظم خلطات التوابل الإيطالية، وهو لذيذ مع اللحم البقري.

بقدونس

معظم الناس يفكرون في البقدونس كزينة، 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 بضع أغصان من إكليل الجبل الطازج في أي وقت كنت بطيئة الطبخ اللحم البقري ، وأنت لن تخبأ!

الميرمية

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

نبات الطرخون

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

زعتر

الزعتر هو تنوعا للغاية. يخلط جيدا مع الثوم والبقدونس والميرمية. جرّب مزيجًا من هذه في المرة التالية التي تصنع فيها اللحم المفروم ، أو قلبها في المرق مع مشويتك التالية المطبوخة ببطء .

