9 توابل أساسية يجب أن تكون في مطبخك

في ما يلي لائحة من التوابل الأساسية التي يجب أن تكون في مطبخك ، لذلك تأكد من أن لديك كل من هذه في متناول اليد قبل البدء بالطبخ:

1. **الفلفل الأسود**

يعتبر الفلفل الأسود ، بالإضافة إلى الملح ، أحد أكثر مكونات التوابل شيوعًا في الطهي. في حين يمكنك بسهولة اختيار مزيج يعرف باسم "قوس قزح" الفلفل بدلاً من الأسود ، لا يمكنك أن تخطئ في هذا الفلفل الكلاسيكي. أوصي بشرائها كاملة وطحنها في مطحنة فلفل ، حيث يحتفظ كل حبة الفلفل بنكهتها لفترة أطول بكثير.

2. **فلفل حريف**

عندما تحتاجين إلى القليل من الحرارة ، يمكنك ان تضيفي القليل من الفلفل الحريف دائمًا. إنه مصدر حراري متعدد الاستخدامات يعمل جيدًا في العديد من الأنواع المختلفة من الأطباق ، بدءًا من الخضراوات الجذرية المحمصة والذرة على قطعة الكوب حتى شوربة البصل الفرنسية.

3. **مسحوق الفلفل الحار**

مسحوق الفلفل الحار هو في الواقع مزيج من التوابل في حد ذاته. يمكن بناء مساحيق الفلفل الحار الأساسية حول الفلفل الحار ، ولكن هناك بعض الخلطات الرائعة التي تستخدم مجموعة متنوعة من الفلفل المجفف ، بالإضافة إلى الكاكاو والثوم والبصل لإضفاء لمسة غنية من النكهة ، بالإضافة إلى الكثير من الحرارة. لا يتم إنشاء جميع مساحيق الفلفل الحار متساوية ، لذلك قراءة التسميات قبل الشراء.

4. **القرفة**

القرفة تنبثق في كل من الأطباق الحلوة والمالحة ، ولكنها تستخدم في الغالب في الخبز في مطبخي الخاص ، وأصل إليها في كثير من الأحيان عند صنع المأكولات المفضلة ، مثل لفائف القرفة محلية

الصنع. من الممكن طحن القرفة الخاصة بك باستخدام العصي القرفة ، ولكن القرفة المطحونة هي أكثر ملاءمة للبقاء في متناول اليد.

5. **قرنفل**

القرنفل هي نوع من التوابل القوية الرائحة وغالبًا ما تستخدم فقط بكميات صغيرة ، ولكن نكهة حلوة ودافئة لا يمكن فهمها. تميل فصوص القرنفل إلى الظهور في الأطعمة الشتوية المفعمة بالبهجة ، مثل شاي تشاي المصنوع منزليًا ، على الرغم من أنها تقترن بشكل جيد مع لحم الخنزير ، وغالبًا ما تجد طريقها إلى فرك الشواء.

6. **الكمون**

الكمون هو التوابل العطرية التي تستخدم في الأطباق في جميع أنحاء العالم. لديها نكهة ساخنة ، جوزي قليلاً. يمكنك شراء بذور الكمون الكاملة ، ولكن الكمون المطحون سيعمل بشكل مثالي في معظم الوصفات. إذا كنت تقوم بصنع طبق مطبوخ ، فخذي بعض الوقت لتحمص الكمون قبل إضافته إلى باقي المكونات لتعزيز النكهة. انظر منشورتنا حول كيفية التوابل التوست لمزيد من الإرشادات حول هذه الخطوة.

7. **مسحوق الكاري**

مثل مسحوق الفلفل الحار ، مسحوق الكاري هو مزيج من التوابل الأخرى. مسحوق الكاري هو عادة اللون الأصفر الخردل ويشمل المكونات مثل الكزبرة والكركم والكمون والحلبة.

8. **مسحوق الثوم**

يرصد هذا المسحوق من الثوم المجفف المطحون بدقة ، ويمكن استخدامه كبديل للثوم الطازج في العديد من الوصفات. تتمتع بحياة ممتازة ، وهي سهلة الاستخدام في كل شيء من خبز الثوم إلى الحساء إلى وصفات الشواء.

9. **الزنجبيل الأرضي**

الزنجبيل المطحون له نكهة حارة دافئة يربطها الكثير منا بملفات تعريف الارتباط للعطلات. إنه نوع من أنواع التوابل الممتازة ، ولكنه أيضًا نوع من التوابل اللذيذة المستخدمة في الكثير من

المأكولات الآسيوية والعالمية الأخرى. الزنجبيل الطازج هو أيضا نوع من التوابل يستحق أن يكون في متناول اليد ، مع نكهة أقوى وأقوى من الزنجبيل المطحون ، ولكن لديه فترة صلاحية قصيرة ويجب شراؤه فقط على أساس ما هو مطلوب للوصفات.