

9 توا بل 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 شيوعاً 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 دائماً. إنه مصدر حراري متعدد الاستخدامات يعمل جيداً في العديد من الأنواع المختلفة من الأطباق ، بدءاً 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 تقترب 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 ، فخذ 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 والكرم 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.

