

detkityumen.ru

Путеводитель по специям

Для мяса: орегано, черный, красный или душистый перец, лук, гвоздика, куркума, майоран, тимьян, тмин.

Для птицы: базилик, тимьян, чабрец, майоран, шалфей, розмарин.

Для паштетов: кардамон, белый перец, имбирь, корица, бадьян, лавровый лист, гвоздика.

Для рыбы: тимьян, лавровый лист, укроп, белый перец, горчица, имбирь, чили, душистый перец, кориандр, лук.

Для гриля: чили, красный перец, имбирь, душистый перец, тмин, кардамон, мускатный орех, тимьян, майоран.

Для дичи: можжевельник, тимьян, красный перец, душица, красный и душистый перец.

Для выпечки: ваниль, гвоздика, мак, корица, кунжут, бадьян, анис, имбирь, цитрусовая цедра, душистый перец, кардамон.

Для горячего молока: шафран, корица, кардамон.

Для компотов и фруктовых напитков: корица, бадьян, имбирь, кардамон.

Для маринада: соцветия укропа, лавровый лист, гвоздика, можжевельник.

Для бобовых: кориандр, кумин, мята, асафетида, перец, имбирь.

Для рагу: гвоздика, красный перец, мускатный орех, имбирь, душистый перец, куркума, черный перец, кориандр, тмин, горчица, кардамон.

Для картофеля: кориандр, карри, асафетида, куркума.

Для капусты: семена черной горчицы, кориандр, кумин, фенхель.

по материалам группы [Cook Good - лучшие рецепты](#)

