**ТЕМА: ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА, ПОДГОТОВКА ПРЯНОСТЕЙ И ПРИПРАВ.**

**2.1 Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок Применение в кулинарии.**

**Пряности и специи** — это свежие, сушеные или иначе обработанные части определенных растений, отличающихся особым вкусом и ароматом, и добавляемые из-за этого в пищу. Они во многом определяют вкус, запах, а часто и окраску блюда.

Для того чтобы еда была ароматной и вкусной, недостаточно знать ароматические особенности специй, нужно ясно представлять, как их правильно использовать. Что касается холодных закусок и десертов, то их вкусовые качества только улучшатся, если вы приготовите блюдо заранее. В этом случае эфирные масла, содержащиеся в специях, успеют распределиться равномерно. Иначе дело обстоит с [горячими блюда](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fkuxaro4ka.ru%2Fcategory%2Fgoryachenkoe%2F)ми, в которые специи и пряности нужно добавлять незадолго до конца жарки, тушения, варки или выпечки. В некоторых случаях приправы в них кладут в уже готовую пищу перед подачей на стол. поэтому не улетучиваются вместе с паром.

Специи добавляют в пищу как в свежем виде, так и в консервированном. Конечно, специи в свежем виде имеют гораздо больше ароматических и вкусовых качеств, чем консервированные. Проблема в том, что использовать свежие приправы не всегда возможно, поэтому приходится заготавливать их впрок. Наиболее распространенный способ консервирования специй — это их сушка. Если вы хотите заготовить специи этим способом самостоятельно, запомните, что они меньше испортятся, если процесс сушки будет как можно более коротким, а температура при этом — как можно ниже. Подготовленные для сушки специи нужно разложить тонким слоем на сито, которое помещают в сухое место, где температура не превышает 30° С. Высушенные специи лучше всего хранить в посуде с плотно закрывающейся крышкой. Для сохранения всех качеств специй их хранят в целом виде, а размалывают непосредственно перед употреблением.

Некоторые противники употребления специй считают, что они вредны для здоровья. На самом деле практически все в чрезмерном количестве вредно для здоровья. К тому же то, что может без последствий употреблять в пищу здоровый человек, может навредить больному. Это правило относится и к специям. Не следует при наличии каких-либо заболеваний использовать при приготовлении пищи использовать приправы, стимулирующие развитие болезни. Но при правильном и умеренном употреблении специи благотворно воздействуют на организм и являются скорее лекарством, чем вредным веществом.

Расскажем немного подробнее об особенностях использования наиболее распространенных специй.

**Базилик** - это травянистое растение с необыкновенным ароматом, определяющимся содержащимися в его зелени эфирными маслами, и резко выраженным вкусом. Свежую и сушеную зелень базилика кладут в салаты, соусы, ими приправляют копчености. Некоторые используют эту специю при квашении и мариновании овощей.

**Барбарис** - кустарник, плоды которого обладают приятным терпко-кислым вкусом. Их добавляют в компоты и сладости из фруктов, а также в соусы к жареному мясу. Высушенные и смолотые в порошок плоды барбариса прекрасно дополнят вкус мяса, жареного на вертеле.

**Ваниль** - плоды тропического растения. В настоящее время натуральную ваниль часто заменяют синтетическим ванилином, который более дешев и легок в употреблении, но аромат которого уступает натуральному. Ваниль используют для приготовления сладких блюд — кремов, пудингов, шоколада, мороженого, тортов и пирожных.

**Горчица** - старое культурное растение, семена которого добавляют в соления, маринады, ими приправляют копчености. Свежие листья горчицы добавляют в салаты. Это растение также используется для приготовления столовой горчицы.

**Имбирь** - высушенные корневища многолетнего травянистого растения. Эта приправа имеет жгучий, немного напоминающий мяту вкус. В продаже можно встретить молотый и кусковой имбирь, но при приготовлении пищи чаще всего используется имбирь тонкого помола. Его добавляют в кулинарные изделия и другие сладкие блюда, в супы, мясо и рыбу. В сочетании с другими пряностями имбирь придаст пикантный вкус маринадам и  соленьям.

**Кардамон** - высушенные незрелые семена тропической травы, они обладают пряным сладковатым вкусом. В продаже обычно имеется порошкообразный кардамон. Его используют для ароматизации теста, творожных и крупяных блюд, при приготовлении мяса, а также при производстве копченостей. Кардамон придает особый вкус рассолам и маринадам.

**Корица** - это высушенная кора коричного дерева. Как правило, эта приправа используется при приготовлении сладких блюд: кондитерских изделий, фруктовых и творожных блюд.

Кресс-салат содержит много витаминов и других полезных веществ. В пищу используют молодую свежую зелень, из которой готовят ароматный салат или приправляют ею другие виды салатов.

**Куркума** (индийский шафран) относится к числу тропических специй. Специи изготавливают из ее корневища, которое не только очень ароматно, но и содержит краситель оранжево-желтого цвета. Куркумой натирают курицу-гриль, ее можно добавлять к быстро приготавливаемым мясным блюдам. В индийской кухне куркумой подкрашивают рис и сладкие блюда.

**Лавровый лист** - это высушенные листья лаврового дерева. Эту специю добавляют в бульоны, супы, мясные и овощные блюда. Лавровый лист используют также для приготовления маринадов, сметанных соусов, для заготовки солений (особенно грибов и капусты). Особо пикантный вкус лавровый лист придает кислым на вкус блюдам.

**Майоран** - ароматное растение, зелень которого является великолепной приправой к супам, блюдам из картофеля, паштетам, соусам. Наиболее ароматны свежие листья майорана, но если у вас нет возможности их использовать, добавьте в блюдо сушеный майоран. Эта приправа очень хорошо сочетается с другими травами.

**Мелисса** - ароматическое растение, листья которого, отличающиеся нежным лимонным вкусом, являются очень ценной пряностью. Листья используют как самостоятельную приправу, так и в смеси с другими травами, добавляя в салаты, супы, овощные и рыбные блюда. Из сушеных листьев мелиссы заваривают чай, который имеет лимонный привкус, но не становится кислым. Нужно только учитывать, что сушеная мелисса со временем утрачивает свой аромат.

**Мускатный орех** - сушеные семена мускатного дерева, использующиеся в виде порошка. Используется для придания пикантного вкуса овощным блюдам, супам, также является прекрасной добавкой к кулинарным изделиям и другим сладостям.

**Мята** - травянистое растение, сушеные и свежие листья которого добавляют в пудинги, фруктовые салаты и напитки. Широко используется эта специя при приготовлении овощных блюд, иногда добавляется к мясу (как правило, к баранине).

**Перец душистый** - высушенные семена гвоздичного дерева. Эта специя используется как в целом, так и в молотом виде. Душистый перец придает аромат мясным (особенно жареному мясу), рыбным, овощным блюдам, супам, паштетам и соусам, их также добавляют в маринады и соления.

**Перец красный** - одна из самых острых и жгучих специй, его еще называют «чили». Это типичная приправа южноамериканской кухни, а нам нужно добавлять красный перец в пищу очень осторожно и в малых дозах. Перец «чили» подходит к мясу, супам, салатам, овощным блюдам. Можно использовать плоды в целом и в молотом виде.

**Перец черный** - самая популярная во всем мире специя. Его употребляют как цельными горошинами, так и молотым, как самостоятельную приправу, так и в различных смесях. Черный перец — прекрасная приправа ко многим блюдам: подходит к мясу, птице, рыбе, его добавляют в супы, соусы, салаты и т.д.

**Петрушка** может быть двух видов: кудрявая разводится для получения листьев, а пряная (корневая) — для получения корешков. Вкус и аромат петрушки нежны и ненавязчивы, поэтому как специя она практически универсальна, и используется во многих несладких блюдах — в салатах, супах, вторых блюдах из мяса рыбы и овощей. В пищу добавляют как свежие, так и сушеные листья петрушки, а также ее коренья и толченые семена.

**Розмарин** - вечнозеленый кустарник, свежие и сушеные листья которого отличаются приятным, немного сладковатым ароматом. Эту специю добавляют к мясу, главным образом, к баранине, свинине и дичи, а также к рыбе, некоторым салатам и овощным соленьям. Розмарин обычно добавляется в пищу в размолотом виде.

**Тимьян (чабрец)** - дикорастущая зелень с сильным пряным ароматом. Зелень тимьяна используют как в свежем, так и в сушеном виде, добавляют в еду как самостоятельную приправу, так и в составе различных травяных смесей. Тимьян — пряность, которая может использоваться для приготовления блюд из самых разных продуктов. Он подходит к рыбе, птице и мясу, используется для заправки салатов и овощных блюд. Тимьян добавляют и в соленья.

**Тмин** - типичная пекарская пряность, семена этой травянистой культуры добавляют в хлебобулочные изделия и соленое печенье. Кроме того, его добавляют к жареному мясу (свинине) или птице, к вареному картофелю и кислой капусте. Листья тмина в свежем виде используют для салатов. Тмин можно использовать и в порошкообразном виде, размалывая непосредственно перед употреблением.

**Укроп душистый** - травянистое растение, все надземные части которого очень ароматичны. Особенно хорошо сочетается аромат укропа с зелеными салатами, молочными соусами и супами, творожными блюдами. Зонтики соцветий укропа добавляют к соленым огурцам, квашеной капусте. Укропом приправляют также свежие и вареные овощи, вареное мясо и рыбу.

**Чеснок** - не только вкусная приправа, помимо этого он содержит много полезных для здоровья веществ. Чеснок добавляют в овощные салаты, соусы, колбасы и рыбные блюда. Из него готовят приправы к овощам и мясу. Чеснок используют как в свежем виде, так и сушеным и размолотым.

**Шафран** - рыльца цветков многолетней травы, как правило, перетертые. Достаточно добавить небольшое количество этой пряности к блюду, чтобы оно приобрело золотистый цвет и прекрасный аромат. Шафран является замечательной добавкой к блюдам из рыбы, овощей, бобовых, а также к мучным изделиям.

**Эстрагон** - это один из видов полыни, листья и молодые побеги которого, свежие и высушенные, обладают пряным ароматом. К тому же портулак очень богат витаминами. В качестве пряности портулак добавляют к мясу и рыбе, в маринады, салаты и соусы. В теплые блюда портулак для сохранения вкуса и витаминов вводят непосредственно перед подачей на стол.

**Использование приправ:**

**Базилик:**свинина, фрикадельки из печенки, маринады, бройлер запеченый, бройлер тушеный, рыба с пряностями, томатный суп, овощные супы, макаронный суп с овощами, разл. тушеные овощные бдюда, фаршированные овощи, блюда из помидоров, омлет, салатные соусы из раст. масла и, сметаны, овощные салаты, овощные пироги.

**Гвоздика:**запеканка из печенки, кровяные блюда, украшение окорока, сельдь в пряном соусе, морковные и брюквенные запеканки, уксусные консервы, фруктовый салат, десергы из бананов и яблок, пряный кекс, пряники, напитки.

**Душистый перец:**мясные биточки, карельское жаркое, жирные мясные блюда, кровяные блюда, дичь, студень, отварная курица и бройлер, отварная рыба, вяленая треска, сельдь в пряном соусе, мясной, рыбный суп, щи, тушеные овощные блюда, пряники.

**Душица обыкновенная:**свинина, говядина и баранина, гриль-мясо, маринады, соус для спагетти, бройлер запеченный, гриль-бройлер, гриль-рыба, овощные супы, макаронный суп с овощами, блюда из помидоров, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, блюда из брынзы, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные салаты, греческий салат, пицца, овощные пироги.

**Зеленый лук:**мясной фарш (запеченный), соус из мясного фарша, белый соус, топленое масло отварная, тушеная и жареная рыба, рыба запеченная, овощные, рыбные и супы с мясным фаршем, блюда из помидоров, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет и сырный соус, кисломолочные салатные соусы, овощные, яичные, рыбные и салаты с креветками, овощные и рыбные пироги.

**Имбирь:**жаркое и отбивные из свинины, котлеты, жареный поросенок, восточная курица или бройлер, бройлер медовый, китайская рыба, китайские супы из свинины и курицы, китайские овощи, фруктовый салат, десерты из яблок, груш и бананов, кексы, печенье, суфле.

**Кардамон:**различные булочки, десерты из яблок, кофе, ванильное мороженое.

**Карри:**восточные блюда из свинины и говядины, китайские биточки, белый соус, разл. блюда из бройлера и курицы, паелла, китайская рыба, суп из бройлера и курицы, блюда из риса, салатный соус из простокваши, овощные салаты, салат из курицы, пирог из курицы и бройлера.

**Корица:**греческая запеканка из, баклажанов и мясного фарша, вослочная курица и бройлер, жареные баклажаны, дрочена, сырник, фруктовый салат, супы на десерт, кисели, изюмные и сливовые десерты, яблочные десерты, пирожные, коричные булочки, рисовая каша, простокваша.

**Куркума:**свинина, рыба, курица, разл. блюда из риса.

**Лавровый лист:**жаркое, лушеное мясо, бульон, отварной язык, отварная курица и бройлер, отварная рыба, сельдь в пряном соусе, мясные, рыбные и овощные супы, уксусные консервы, лущеные баклажаны с фаршем, тушеные овощные блюда.

**Майоран:**свинина и баранина, печеночный и мясной паштет, блюда из печенки, дичь, бройлер запеченный, гороховый, луковый и шпинатный суп, борщ, овощные супы, блюда из капусты и свеклы, томатные блюда, овощные запеканки, салатный соус из раст. масла, овощные салаты, овощные пироги.

**Мускат:**мясные биточки и разл, сливочные запеканки, восточный тушеный бройлер, морковный суп и другие, овощные супы, морковные и брюквенные, запеканки и картофельное пюре, яичный пунш, фруктовый салат, кексы и печенье, фруктовые и, шоколадные десерты.

**Мята:**блюда из баранины, дичь, мятный соус, фруктовые салаты, желе, щербеты, напитки, шоколадные десерты, фруктовые салаты.

**Паприка:**свинина и говядина, маринады, гриль-мясо, гуляш, соус из мясного фарша, гриль-бройлер, бройлер, запеченный, паелла, рисотто, суп с мясным фаршем, суп с, сосисками, овощные супы, запеченный картофель, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, яичные рулеты, блюда под сыром, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные и мясные салаты, овощные и мясные пироги.

**Петрушка:**тушеные мясные блюда и мясные соусы, тушеный бройлер, отварная и запеченная рыба, мясные и овощные супы, салаты, тушеные овощные, блюда, картофельные блюда, омлет и яичные рулеты, разл. молочно-яичные запеканки, сырный соус, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные и мясные салаты, хлеб, булочки, булочки к чаю, овощные и мясные пироги.

фаршем, запеченный картофель, тушеные овощные блюда, блюда под сыром, молочно-яичные запеканки, пирожки с мясной начинкой.

**Тимьян:**свинина и баранина, маринады, отварная, жареная и запеченная, рыба, закуска из креветок, луковый суп, картофельный суп, с луком-пореем, овощные супы, рыбный суп, картофельные, луковые, гороховые и фасолевые блюда, омлет и рулет из омлета, растительно-масляный, салатный соус, овощные салаты, рыбные и раковые салаты, овощные и рыбные пироги.

**Тмин:**поросенок жаренный, рыба жареная на решетке, суп из квашеной капусты, блюда из капусты, каргофель, запеченный, сырный соус, салатные соусы из раст. масла, картофельный салат и салат из капусты, хлеб. булочки к чаю, печенье.

**Укроп:**мясо тушеное с укропом, белый соус, жареная, отварная и запеченная рыба, рыбные супы. супы из креветок и раков, овощные супы, салаты, картофельные блюда, омлет, сырный соус, растительно-масляные и кисломолочные салатные соусы, овощные, яичные и рыбные, салаты.салаты с креветками, рыбные и овощные пироги.

**Фенхель:**жареная свинина или баранина, блюда из печенки, отварная рыба, молочно-рыбный суп, тушеные овощные блюда, соусы из раст. масла, салат из капусты, хлеб и кексы.

**Хрен молотый:**мясо с хреном, соус из хрена, сливочный или кисломолочный соус из хрена для свежепросоленной рыбы, мясные супы, хреновое масло для отварных, овощей или овощных оладий, салатные соусы из простокваши, овощные салаты, свекольный салат.

**Чабрец:**свинина и баранина, мясо фаршированное, маринады, печенка, кровяные блюда, бройлер запеченный, жареная или запеченная рыба, щи, гороховый суп, уха, овощные супы, блюда из капусты и фасоли, гороховые блюда, омлет, салатные соусы из раст. масла и простокваши, овошные салаты, овощные пироги.

**Черный перец горошек:**тушеные мясные блюда, отварные мясные блюда, сельдь в пряном соусе, свежепросоленная рыба, мясные, рыбные и овощные супы, тушеные овощные блюда и уксусные консервы.

**Черный перец молотый:**бифштексы и отбивные котлеты, мясные биточки, разл. соусы, запеченный бройлер, тушеный бройлер с овощами, икра, суп-пюре, тушеные овощные блюда, фаршированные баклажаны или тыквы, картофельные блюда, блюда из помидоров, сырное суфле или сырный соус, французский салатный соус, кисломолочные соусы, овощные, и рыбные салаты, салат из, креветок, овощные пироги и пироги с мясом.

**Шалфей:**свинина и баранина, дичь и блюда из печенки, маринады, гусь, утка, капуста с бараниной, рыбные и овощные супы, салатные соусы, начинка для птиц, рыба.

**Эстрагон:** свинина и говядина, маринады, баранина и дичь, блюда из почек и печенки, сливочные соусы, запеченный бройлер, тушеный бройлер, запеченная рыба, овощные, рыбные и мясные супы, блюда из помидоров, овощные, запеканки, тушеные овошные блюда, омлет, яично-молочные запеканки, растительно-масляные и кисло-молочные салатные соусы, овощные и мясные салаты, овошные пироги и запеканки.