



Специи и приправы для рыбы



Классическим считается состав приправы для рыбы, в который входит молотый кориандр, сушеные овощи (морковь, лук, лук-порей и чеснок), куркума, паприка, петрушка, тимьян, молотый острый перец и лимонная кислота.

В идеале в составе качественного продукта никогда не содержится усилителей вкуса, стабилизаторов и искусственных красителей.

Наличие большого количества поваренной соли также не приветствуется.



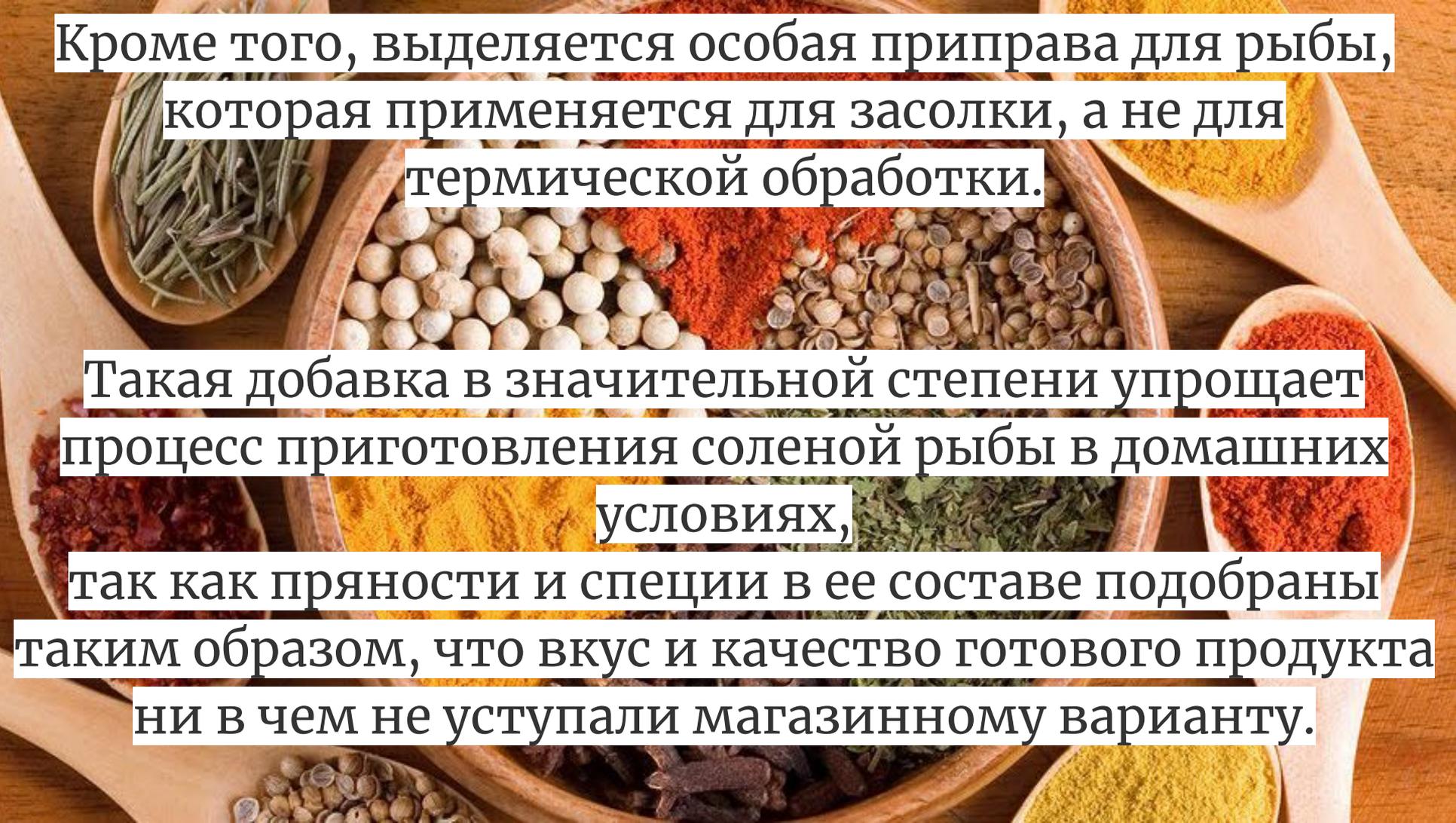
Если вам хочется более пряного вкуса, то отлично в этом случае подойдет приправа для рыбы на основе молотого белого и душистого перца, кориандра, лаврового листа, имбиря, лука сушеного, зерен горчицы, тимьяна и укропа.

Особенно уместно использование такой приправы для рыбы, которую вы планируете мариновать.



Для жареной рыбы отлично подходит как смесь, так и пряности в единичном виде: черный перец, лист лавровый, фенхель, миндаль, тмин, кориандр, укроп, карри и чеснок.

Уместным для приготовления на гриле считается такой состав приправы для рыбы, в который входит белый перец, эстрагон, паприка сладкая, укроп, шафран, розмарин, куркума и тимьян.



Кроме того, выделяется особая приправа для рыбы, которая применяется для засолки, а не для термической обработки.

Такая добавка в значительной степени упрощает процесс приготовления соленой рыбы в домашних условиях, так как пряности и специи в ее составе подобраны таким образом, что вкус и качество готового продукта ни в чем не уступали магазинному варианту.