

## При жарке..

Специями для рыбы при жарке неизменно считаются соль и острые перцы (черный, красный, белый).

Соль рекомендуется добавлять прямо в масло.

Так рыба «возьмёт» необходимое её количество в процессе жарки.

*При жарке можно добавить:*

**чеснок** – небольшое количество улучшит вкус блюда;

**кориандр, тимьян молотый мускатный орех** – усилят вкус и придадут уникальности;

**куркума** – придаст насыщенный золотистый цвет и сладковатый привкус;

**базилик, укроп, петрушка, чабрец, мелисса** – их измельчают и добавляют в конце приготовления для свежести;

**лимонный сок** – немного капель на мясо устранят речной запах.

## При тушении..

Чаще всего тушат рыбу на масле, овощной подушке или в соусах. Небольшое количество специй способно улучшить конечный вкус.

*Для рыбы в тушёном виде подходят следующие специи:*

**перцы и горчица** – для остроты;

**мята, базилик, мелисса или розмарин** – для свежего аромата трав (главное не переборщить);

**лук (любой), укроп** – усилят вкус мяса речной рыбы.

Важно знать, что яркие и пряные специи – **карри, кориандр, куркуму, корицу** лучше не использовать, когда тушите рыбу.

## При варке..

Приготовление рыбы в большом количестве жидкости накладывает некоторые сложности для выбора специй: они должны «играть» в горячем виде и уметь впитываться в мясо из бульона.

*Лучшими специями при варке рыбы будут:*

**Лук и лавровый лист** - с ними бульон станет насыщенней. Они перебьют речной запах рыбы при варке;

**Перцы (любые)** - из бульона придадут легкую остроту мясу. Не повредит перец горошком.

**Сельдерей и петрушка** – сделают вкус рыбы насыщеннее.

**Шафран, мускат, розмарин, шалфей** – оставив горьковатый вкус бульону, отдадут рыбе только лучшее.

Важно знать, что корица, паприка, куркума, кориандр, тмин плохо «переносят» приготовление в большом количестве воды. Заполонив ароматами бульон, они окажутся бесполезными для рыбы.

## При запекании..

Самым распространенным способом использования специй при этом является обкладывание рыбы со всех сторон пряными травами.

*Для запекания речной рыбы следует использовать следующие специи:*

**Майоран, анис, душица** – усилят вкус рыбного блюда;

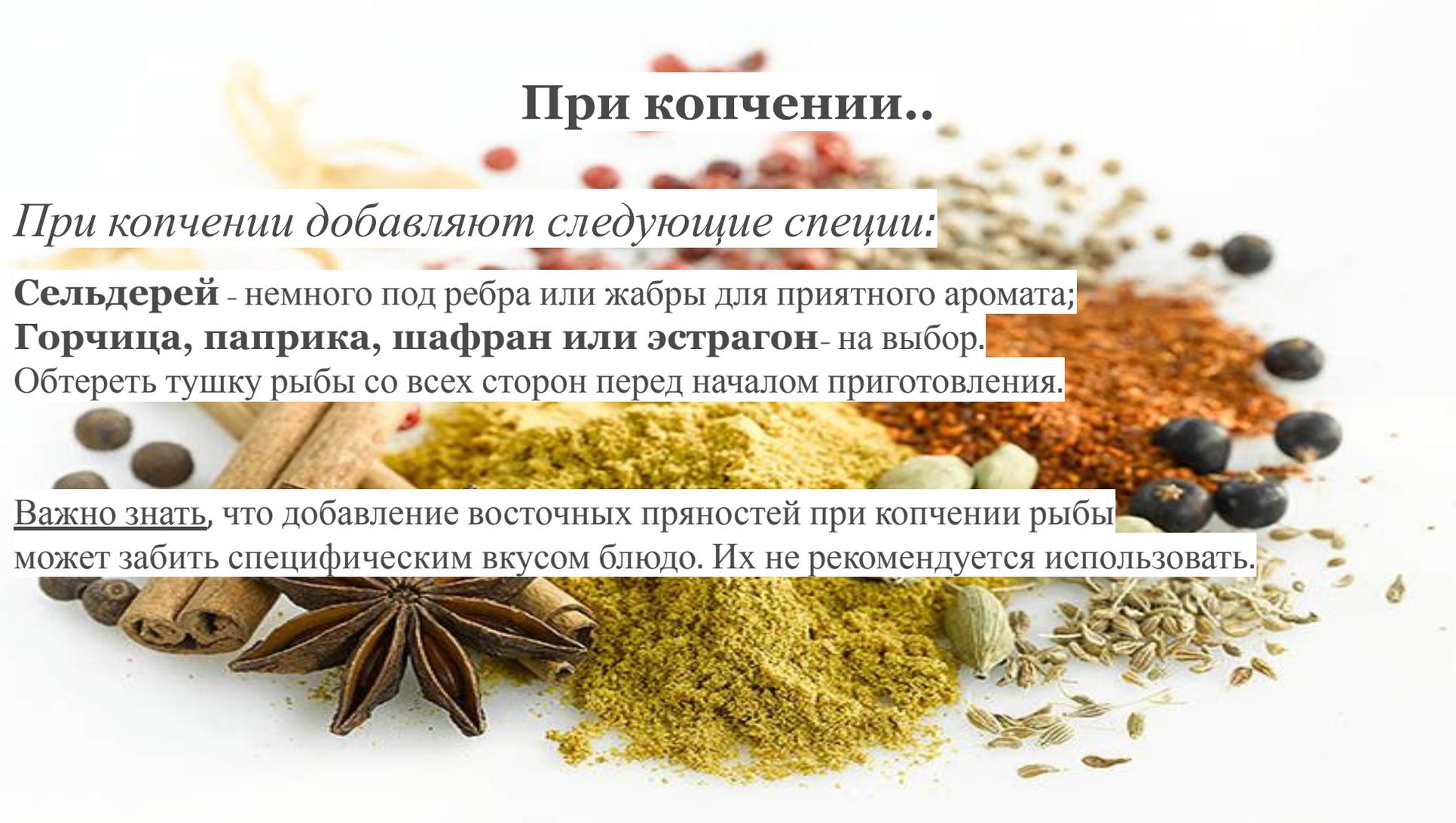
**Лук, сельдерей, петрушка** - при запекании «отберут» речной запах;

**Лавровый лист, мелисса, мята** – добавят свежего аромата и могут подсластить вкус готового блюда.

**Куркума, кориандр или тимьян** – дадут пряные, насыщенные оттенки вкусов.

Важно знать, что запекание с использованием зиры, муската, паприки или корицы испортит уникальный рыбный букет вкусов.

## При копчении..



*При копчении добавляют следующие специи:*

**Сельдерей** - немного под ребра или жабры для приятного аромата;

**Горчица, паприка, шафран или эстрагон** - на выбор.

Обтереть тушку рыбы со всех сторон перед началом приготовления.

Важно знать, что добавление восточных пряностей при копчении рыбы может забить специфическим вкусом блюдо. Их не рекомендуется использовать.