



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Przyprawa "5 Smaków", cena za 50 g

Kod EAN: 354

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

3,90 PLN

Opis produktu

Przyprawa „5 smaków”, czyli dalekowschodnia filozofia w kuchni

Wywodząca się z Chin kompozycja pięciu smaków to wyraz dążenia do stanu idealnej równowagi, kluczowego w azjatyckiej sztuce i filozofii. Również w kulinariach osiągnięcie takiego stanu od stuleci było tam uznawane za ideał. Dzisiaj przyprawa 5 smaków i skomponowane z nią dania są niezwykle popularne i lubiane na całym świecie.

Przygotowywane w kilka chwil na patelni mają wyrafinowanie i bogaty bukiet, który nie ustępuje w niczym potrawom wymagającym długiego przygotowania. Ze względu na to, jak bardzo lubiana jest przyprawa 5 smaków zupełnie nie dziwi fakt, że staje się ona coraz bardziej popularna.

Przyprawa 5 smaków - co czyni ją tak wyjątkową?

Kompozycja ta opierać się może na różnych przyprawach, zależnie od ich dostępności na danym obszarze - nie tylko tych orientalnych. Kluczowe jest jednak to, aby mieszanka zawierała w sobie i podkreślała w składnikach dań wszystkie pięć istniejących smaków: słodki, ostry, kwaśny, gorzki i słony.

Od pewnego czasu wyróżnia się też i szósty smak – obecny w produktach białkowych umami. Jednakże zliczenie ich i wyróżnienie każdego z osobna jest kwestią umowną, gdyż przyprawa 5 smaków skomponowana jest tak, aby wszystkie one przenikały się i tworzyły harmonię.

Gdzie kupić składniki do przygotowania potraw w chińskim stylu?

Wydawałoby się, że chińska mieszkanka przypraw wymaga równie egzotycznych składników. W rzeczywistości jednak przyprawa 5 smaków wykorzystywana jest do popularnych i szeroko dostępnych u nas komponentów, a nawet grzyby mung, pędy bambusa czy makaron ryżowy i sojowy nie są obecnie trudne do zdobycia.

Przyprawa 5 smaków znakomicie pasuje do:

- kurczaka i kaczki
- wołowiny i wieprzowiny
- warzyw, np. mieszanki zawierającej fasolkę szparagową, brokuł, marchew
- rozgrzewających zup, szczególnie gęstych bulionów z dodatkami
- farszów do pierożków i sajgonek

Jak przyrządzić potrawę w chińskim stylu?

Aby z przyprawą 5 smaków uzyskać prawdziwie orientalne danie, najlepiej przygotować je w woku lub na dużej patelni. Ważne jest mocne rozgrzanie naczynia i mieszanie wszystkich składników potrawy razem w trakcie smażenia.

Informacje dodatkowe

Wartość odżywcza	w 100g
Wartość energetyczna	1662kJ/397kcal
Tłuszcz	9,85g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,07g
Węglowodany	53,86g
w tym cukry	2,19g
Błonnik	29,49g
Białko	8,57g
Sól	14,58g.

Opis towaru	To mieszanka przypraw, której nazwa nawiązuje do przenikających się smaków: słodkiego, ostrego, kwaśnego, słonego i gorzkiego. Mieszanka ta podkreśli smak dań mięsnych, ryb, warzyw, sosów i dań kuchni azjatyckiej. To również doskonały dodatek do rozgrzewających zup lub sajgonek.
Stosowanie	Wystarczy dodać mieszankę według własnych preferencji podczas przygotowania.
Składniki	kolendra, sól, cynamon, ziele angielskie, kukurydza, papryka słodka, papryka ostra, barwnik: ekstrakt z papryki.
Forma	mieszanka
Zastosowanie do mięs	

- * Warto pamiętać, że tylko zdrowy tryb życia i zrównoważony sposób odżywiania zapewniają prawidłowe funkcjonowanie organizmu.
- * Produkt może zawierać: **zboża** zawierające **gluten**, **seler**, **gorczycę**, **nasiona sezamu**, **orzeszki ziemne** oraz **orzechy**.
- * Produkt należy przechowywać w suchym i zaciemnionym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu.
- * UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.