

Пряные овощи

Химический состав: витамин С, эфирные масла, минеральные вещества, белки, сахара.

чабер



базилик



Укроп

- В виде молодой зелени используют как приправу к салатам, супам, вторым блюдам.
- В стадии цветения и зрелый используют при посоле и мариновании овощей.



Эстрагон



- Многолетнее растение с анисовым запахом. В пищу употребляют листья и молодые стебельки.



- Используют для салатов, как приправу к мясным и рыбным блюдам, при солении и мариновании.

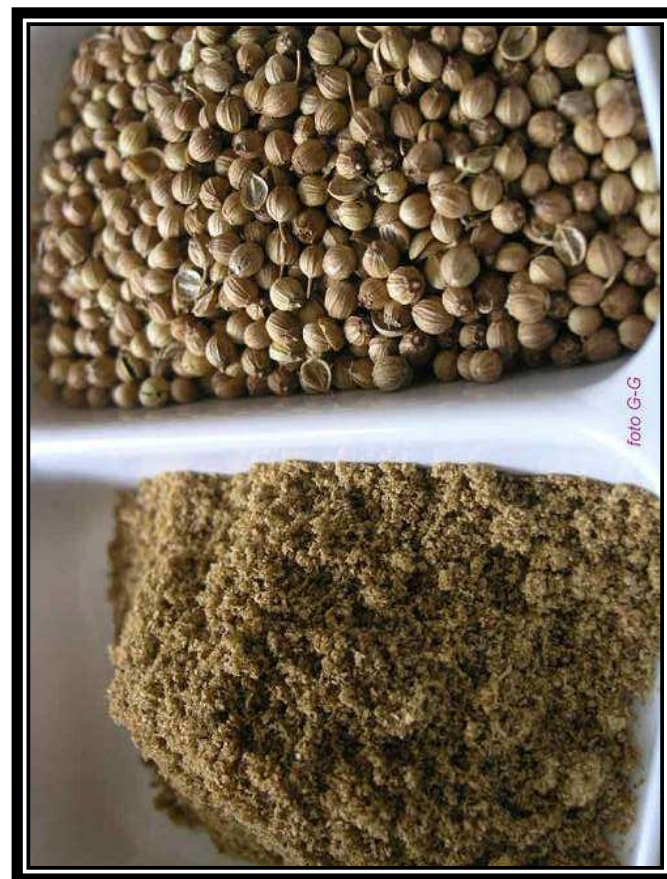
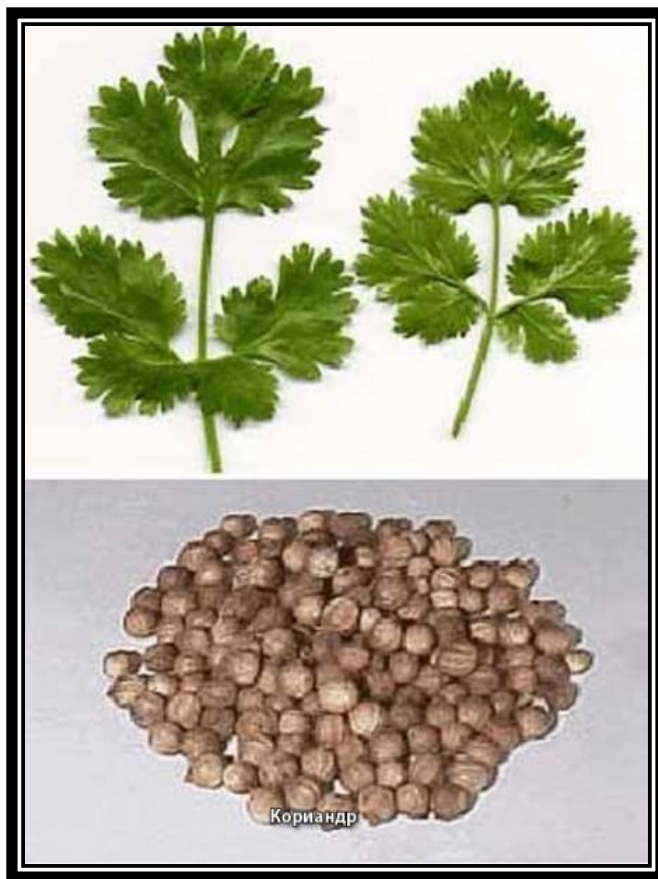
Майоран

- Зелень многолетнего растения используют для ароматизации чая, уксуса, при засоле овощей, для приготовления восточных различных национальных блюд.



Кориандр (кинза)

- Однолетнее растение. В пищу употребляют листья.
- Используют как приправу к овощным и мясным блюдам, обладает приятным запахом.



Чабер

- Однолетнее растение, обладающее сильным приятным запахом.



Используют как
к салатам, мясу,
грибам, при
и засоле

Базилик



имеющее
перечный,



- Используют как приправу к мясным, овощным и рыбным

Фенхель

- Растение представляет собой белое круглое образование в виде кочанчика с толстыми стеблями, сложно-перистыми листьями и цветами, собранными в зонтик. На вкус сладковатый с запахом аниса.

Используют как приправу к салатам, мясным блюдам, фаршируют различными начинками.



Требования к качеству

- Зелень должна поступать свежей, чистой с нежными зелеными листьями.
- Допускается 2% (от массы) стеблей с пожелтевшими, увядшими, помятыми, загрязненными листьями.





Упаковка и хранение

- Овощи упаковывают в ящики, корзины по 10 кг, в пакетики по 10-15 гр.
- Хранят при $t_4 C$ и относительной влажности воздуха 90-95%, не более 1-2 дней, т.к. они быстро увядают.

