

# 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.

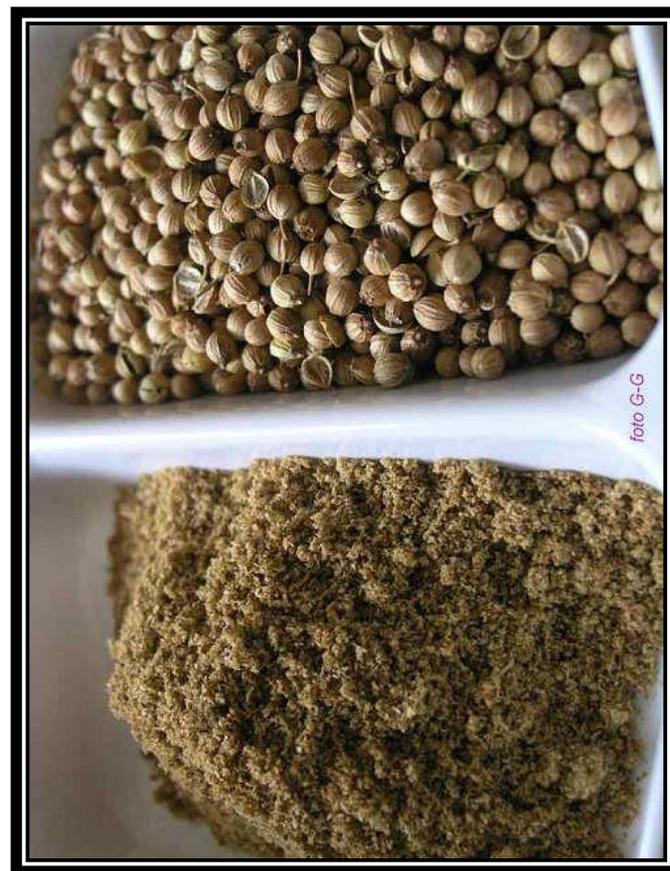
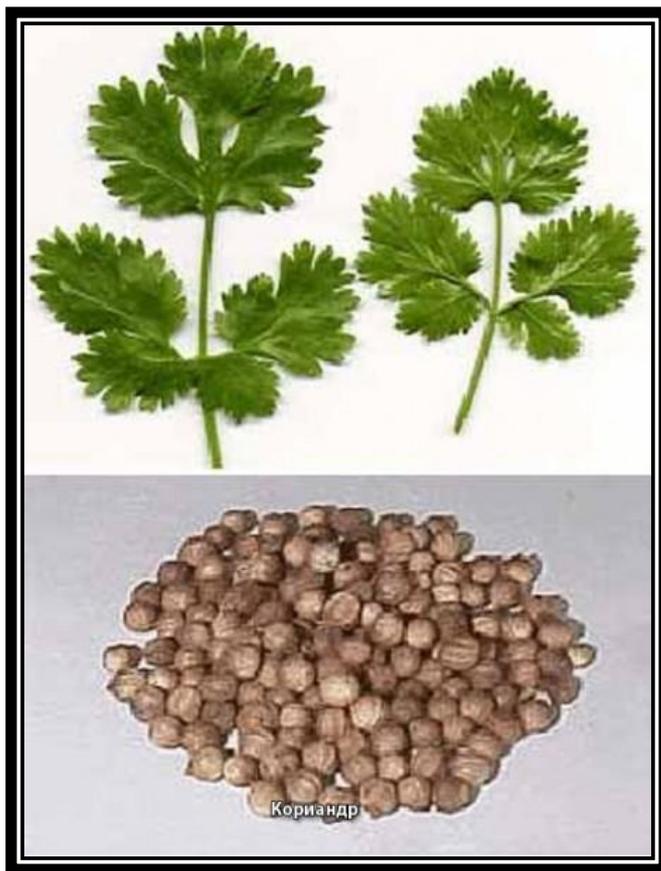
# Майоран

- 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.

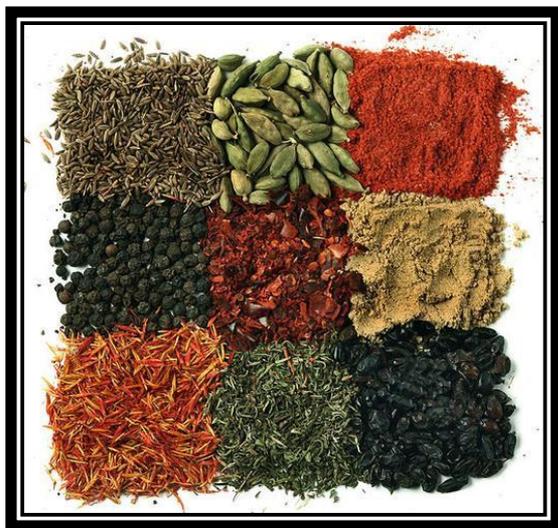
Используют как приправу к салатам, мясным блюдам, фаршируют различными начинками.



# 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.

