

Презентация
Пряности и приправы

**Пряности и
приправы**

Зубенко Татьяна Николаевна

Образовательный портал «Мой университет»

www/moi-universitet.ru

Виртуальная платформа Моего университета – www.moi-uni.ru



Пряности и Приправы

Общие
сведения



Применение

КОРОТКО
О
ПРЯНОСТЯХ

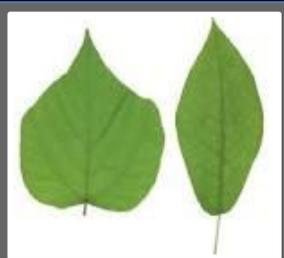
История
пряностей



Классификац
ия пряностей



Общие Пряности и приправы



листья



стебли



соцвети
я

Пряности — добавки к пище растительного происхождения. В качестве пряностей могут использоваться различные части растений: листья, стебли, соцветия, корни, плоды и их части — кора, кожица.



корни



плоды



кора



История Пряности и приправ

Человек начал использовать пряности в пище ранее, чем соль, в силу большей доступности их в некоторых регионах, при этом пряности также нашли своё применение в религиозных обрядах и медицине. В древности пряности использовались во-многом для сохранения того или иного продукта в жарком климате, так как они обладают некоторыми бактерицидными свойствами. Первые упоминания о пряностях встречаются в источниках древних цивилизации Востока: в Китае, Индии, Египте и датируются историческим периодом около 3000 лет до нашей эры. Так, корица использовалась в Китае в 2700 году до нашей эры. В античный период пряности широко использовались греками и римлянами. Поставщиками пряностей являлись Индия, Цейлон, Южная Азия, Малая Азия, Средний Восток, Африка и Средиземноморье, и их стоимость была весьма высока.



Классификация Пряности и приправы

Классические или экзотические пряности – пряности, известные с глубокой древности, получившие всемирное распространение и широко применяемые практически в любой национальной кухне. Представляют собой части тропических и субтропических растений, прошедшие ту или иную обработку (сушку, ферментацию, очистку, кипячение.. (корица, кардамон, куркума, ваниль, бадьян..).

Местные пряности - Пряности, активное употребление которых имеет место в исторических и географически обособленных областях. В настоящее время различия между местными и классическими пряностями несколько нивелируются, так как совершенствование способов обработки и доставки, как правило позволяет использовать их повсеместно

Пряные овощи - у пряных овощей в пищу употребляются как корни, так и стебли и листья, и в основном они применяются повсеместно (лук чеснок, черемша, петрушка, сельдерей, фенхель, хрен)

Пряные травы - анис, базилик, горчица (корни не употребляют)

смеси пряностей - смесь кари, хмели - сунели – наиболее известные комбинации.

Применени Пряности и приправки



Цели

Применение пряностей имеет следующие цели:

1. **Внесение в блюдо новых вкусовых оттенков.**
2. исправление неприятного естественного вкуса продуктов или готового блюда
3. сохранение продукта
4. придание блюду привлекательного внешнего вида
5. улучшение консистенции блюда

