

راهنمای استفاده از ادویه‌های ترکیبی

راز یک غذای خوش‌طعم چیست؟

گاهی تفاوت بین یک غذای معمولی و یک غذای به‌یادماندنی، فقط در انتخاب چاشنی مناسب است. ادویه‌های ترکیبی رستاد با هدف ساده‌تر کردن آشپزی روزمره طراحی شده‌اند تا بدون نیاز به ترکیب چندین ادویه مختلف، بتوانید طعمی متعادل و حرفه‌ای به غذاهای خود بدهید.

طعم‌های بیشتر، تجربه‌های جدیدتر

هر غذا داستانی دارد و هر ادویه می‌تواند شخصیت تازه‌ای به آن ببخشد. مجموعه ادویه‌های ترکیبی رستاد با الهام از آشپزی ایران و جهان طراحی شده‌اند تا آشپزی روزمره را ساده‌تر، لذت‌بخش‌تر و خلاقانه‌تر کنند. از طعم‌های اصیل مدیترانه و ایتالیا گرفته تا عطرهای گرم قفقاز، خاورمیانه، هند و آمریکای لاتین، هر محصول فرصتی برای تجربه یک سفر تازه در دنیای طعم‌هاست.

"هر ادویه، یک مقصد جدید در دنیای طعم‌ها"

چگونه از ادویه‌های ترکیبی استفاده کنیم؟

برای گوشت و مرغ

ادویه را با مقدار کمی روغن زیتون، آبلیمو یا ماست مخلوط کرده و به گوشت یا مرغ اضافه کنید. اجازه دهید مواد حداقل ۳۰ دقیقه استراحت کنند تا طعم ادویه‌ها به خوبی جذب شود.

برای ماهی و میگو

به دلیل بافت لطیف غذاهای دریایی، ۱۵ تا ۳۰ دقیقه زمان مزه‌دار شدن کافی است.

برای سبزیجات و سیب‌زمینی

ادویه را با کمی روغن مخلوط کرده و قبل از پخت روی مواد بمالید. برای عطر بیشتر، مقدار کمی از ادویه را پس از پخت نیز اضافه کنید.

برای سالادها

چاشنی را با روغن زیتون، آبلیمو، سرکه یا ماست ترکیب کرده و درست قبل از سرو به سالاد اضافه نمایید.

چند نکته برای نتیجه بهتر

✓ همیشه ادویه را در جای خشک و خنک نگهداری کنید.
✓ درب بسته‌بندی را پس از هر بار مصرف کاملاً ببندید.
✓ برای آزاد شدن بهتر عطر ادویه‌ها، آن‌ها را با روغن مخلوط کنید.
✓ در صورت تمایل، مقدار مصرف را متناسب با ذائقه خود تنظیم نمایید.
✓ برای تجربه طعم‌های جدید، ادویه‌ها را روی سبزیجات گریل، تخم‌مرغ، ساندویچ و حتی سوپ‌ها امتحان کنید.

توصیه سرآشپز

بیشتر عطرهای ادویه در چربی آزاد می‌شوند. به همین دلیل استفاده از مقدار کمی روغن زیتون، کره یا ماست باعث می‌شود طعم و رایحه ادویه‌ها کامل‌تر و ماندگارتر شوند.

فهرست محصولات

۱. چاشنی‌های سالاد و دیپ

برای تهیه انواع سالاد، سس، دیپ و غذاهای سبک.

- پریمیکس سس سالاد سزار
- چاشنی سالاد سبز
- چاشنی سالاد مدیترانه
- چاشنی سالاد ایتالیایی
- چاشنی سالاد و غذای وگن
- چاشنی سالاد موهیتو
- چاشنی ماست و ریحان
- چاشنی ماست و دوغ

۲. ادویه‌های گریل، باربیکیو و گوشت

مناسب برای استیک، برگر، کباب، باربیکیو و گوشت‌های گریل شده.

- استیک مونترئال
- برگر
- ادویه گوشت باربیکیو
- ادویه گوشت سیگنیچر
- درای راب

۳. ادویه‌های مرغ، ماهی و غذاهای دریایی

طراحی شده برای انواع پروتئین‌های سفید و غذاهای دریایی.

- گرامولاتا
- ادویه ماهی و میگو مدیترانه‌ای
- لیمو فلفلی

۴. ادویه‌های ملل

الهام گرفته از طعم‌های اصیل آشپزی کشورهای مختلف جهان.

- زعفران لبنانی
- بهارات لبنانی
- راس الحانوت

- ادویه ارمنی
- ادویه گرجستانی
- چیکن ماسالا
- گارام ماسالا
- کاری مدرس
- تاکو
- کیجون
- پنچ ادویه چینی
- هریسا مصری
- چاشنی ایتالیایی

۵. ادویه‌های سیب‌زمینی، اسنک و محصولات ویژه

برای سیب‌زمینی، میان‌وعده‌ها، غذاهای سریع و تکمیل طعم غذا.

- ادویه فرایز (سیب‌زمینی سرخ‌کرده)
- نمک لیمو
- نمک ریحان
- نمک لبو
- چاشنی ماکارونی
- پاستا ایتالیایی

نحوه استفاده و کاربرد ادویه های ترکیبی رستاد

پریمیکس سس سالاد سزار

طعم اصیل سزار در چند دقیقه

اگر از طرفداران سالاد سزار هستید، این پریمیکس به شما کمک می‌کند بدون نیاز به تهیه چندین ماده مختلف، سسی خوش‌طعم، متعادل و حرفه‌ای آماده کنید. طعم خامه‌ای، پنیرگونه و خوش‌عطر این سس در کنار کاهو، مرغ گریل، میگو و سبزیجات تازه، یک سالاد ساده را به غذایی کامل و لذت‌بخش تبدیل می‌کند.

مناسب برای

- سالاد سزار کلاسیک
- سالاد مرغ گریل
- سالاد میگو
- ساندویچ و رپ مرغ
- دیپ سبزیجات
- سس همراه سیب‌زمینی تنوری

میزان مصرف

برای تهیه حدود یک کاسه سس:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس سس سزار
 - ۴ قاشق غذاخوری ماست چکیده یا سس مایونز
 - ۲ قاشق غذاخوری آب
 - ۱ قاشق چایخوری آبلیموی تازه
 - نصف قاشق چای خوری سس خردل
- همه مواد را مخلوط کرده و در یخچال استراحت دهید تا طعم‌ها به خوبی با هم ترکیب شوند.

ویژگی طعمی

- ✓خامه‌ای و متعادل
- ✓عطر ملایم سیر و پنیر
- ✓مناسب برای انواع سالادهای سبز
- ✓آماده‌سازی سریع و آسان

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد سزار مرغ گریل

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۱ عدد سینه مرغ
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق چایخوری ادویه مرغ یا فلفل سیاه
- ۱ بوته کوچک کاهو رسمی یا رومین
- ۱/۲ پیمانه نان تست مکعبی برشته
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان رنده شده
- ۳ قاشق غذاخوری سس تهیه شده با پریمیکس سزار

روش تهیه

۱. مرغ را با روغن زیتون و ادویه مزه‌دار کنید.
 ۲. در تابه گریل یا فر بپزید تا طلایی شود.
 ۳. کاهو را خرد کرده و داخل کاسه بریزید.
 ۴. مرغ را به صورت ورقه‌ای برش بزنید.
 ۵. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۶. در پایان نان برشته و پنیر پارمزان را اضافه کنید.
- نتیجه، یک سالاد کامل و رستورانی با طعمی متعادل و تازه خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

رپ مرغ سزار

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ عدد نان ترتیلا یا لواش نرم
- ۲۰۰ گرم مرغ گریل شده
- ۱ پیمانه کاهوی خرد شده
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان

- ۳ قاشق غذاخوری سس تهیه شده با پریمیक्स سزار

روش تهیه

۱. سطح نان را با سس سزار آغشته کنید.
 ۲. کاهو، مرغ و پنیر را روی نان قرار دهید.
 ۳. نان را محکم رول کنید.
 ۴. برای بافت بهتر، رپ را ۲ دقیقه روی تابه گریل گرم کنید.
 ۵. به صورت مورب برش داده و سرو نمایید.
- این رپ برای ناهار سبک، پیکنیک یا وعده کاری بسیار مناسب است.

توصیه سرآشپز

برای داشتن طعمی حرفه‌ای‌تر، سس آماده شده را حداقل ۱۵ دقیقه قبل از مصرف در یخچال قرار دهید. استراحت کوتاه باعث می‌شود عطر ادویه‌ها بهتر آزاد شده و بافت سس یکدست‌تر و خوش‌طعم‌تر شود. همچنین افزودن یک قاشق غذاخوری پنیر پارمزان تازه رنده شده به سس، طعم آن را به نسخه‌های رستورانی نزدیک‌تر می‌کند.

چاشنی سالاد سبز

طراوت و عطر سبزیجات در هر لقمه

پریمیक्स چاشنی سالاد سبز ترکیبی متعادل از ادویه‌ها، سبزیجات معطر و چاشنی‌های منتخب است که به انواع سالادهای سبز طعمی تازه، خوش‌عطر و اشتهابرانگیز می‌بخشد. این چاشنی بدون سنگین کردن بافت سالاد، عطر و طعمی حرفه‌ای ایجاد می‌کند و برای استفاده روزمره یا پذیرایی گزینه‌ای ایده‌آل است.

مناسب برای

- سالاد سبز کلاسیک
- سالاد کاهو و خیار
- سالاد فصل
- سالاد آووکادو
- سالاد سبزیجات گریل
- سالاد پنیر فتا و زیتون

میزان مصرف

برای تهیه سس یک کاسه سالاد:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیक्स چاشنی سالاد سبز
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک یا سرکه سفید
- ۲ قاشق غذاخوری آب سرد

تمام مواد را در یک شیشه درب‌دار ریخته و ۳۰ ثانیه تکان دهید تا سس یکدست شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر سبزیجات معطر
- ✓طعم تازه و متعادل

✓ مناسب انواع سالادهای روزانه
✓ هماهنگ با پنیر، سبزیجات و مرغ گریل

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد سبز با مرغ گریل و آووکادو

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۱ عدد سینه مرغ گریل شده
- ۴ پیمانه کاهو خرد شده
- ۱ عدد آووکادو
- ۱ عدد خیار
- ۸ عدد گوجه گیلاسی
- ۲ قاشق غذاخوری مغز گردوی خرد شده

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی سالاد سبز
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک

روش تهیه

۱. کاهو، خیار و گوجه گیلاسی را در یک کاسه بزرگ مخلوط کنید.
 ۲. آووکادو را به صورت برش‌های نازک اضافه نمایید.
 ۳. مرغ گریل شده را ورقه کرده و روی سالاد قرار دهید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و درست قبل از سرو روی سالاد بریزید.
 ۵. در پایان گردوی خرد شده را اضافه کنید.
- ترکیب مرغ گریل، آووکادو و چاشنی سالاد سبز، سالادی کامل و مغذی با بافتی متنوع ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد مدیترانه‌ای با پنیر فتا

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۳ پیمانه کاهو یا ترکیب برگ‌های سبز
- ۱ عدد خیار
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱۰ عدد گوجه گیلاسی
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا مکعبی
- ۲ قاشق غذاخوری زیتون بدون هسته

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی سالاد سبز
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱ قاشق چایخوری عسل

روش تهیه

۱. تمام سبزیجات را خرد کرده و داخل کاسه بریزید.

۲. پنیر فتا و زیتون را اضافه کنید.
 ۳. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۴. سالاد را به آرامی هم بزنید تا سس به تمام مواد برسد.
 ۵. بلافاصله سرو کنید.
- این سالاد در کنار ماهی، مرغ گریل یا به عنوان یک وعده سبک بسیار مناسب است.

توصیه سرآشپز

برای داشتن سالادی ترد و تازه، سبزیجات را پس از شستشو کاملاً خشک کنید. وجود آب اضافی روی برگ‌ها باعث رقیق شدن سس و کاهش عطر چاشنی می‌شود. همچنین بهتر است سس را ۱۰ دقیقه قبل از مصرف آماده کنید تا ادویه‌ها فرصت آزاد کردن عطر و طعم خود را داشته باشند و نتیجه نهایی حرفه‌ای‌تر شود.

چاشنی سالاد مدیترانه

عطر سواحل مدیترانه در یک کاسه سالاد

پریمیक्स چاشنی سالاد مدیترانه با الهام از طعم‌های محبوب کشورهای حاشیه دریای مدیترانه طراحی شده است. ترکیبی خوش‌عطر از سبزیجات معطر، ادویه‌های ملایم و چاشنی‌های منتخب که طعمی تازه، متعادل و دلپذیر به سالادها می‌بخشد. این چاشنی به‌ویژه در کنار روغن زیتون، پنیر فتا، زیتون و سبزیجات تازه، تجربه‌ای متفاوت و حرفه‌ای ایجاد می‌کند.

مناسب برای

- سالاد مدیترانه‌ای
- سالاد یونانی
- سالاد پنیر فتا
- سالاد پاستا سرد
- سالاد مرغ گریل
- سبزیجات کبابی و گریل

میزان مصرف

برای تهیه سس یک کاسه سالاد:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیक्स چاشنی سالاد مدیترانه
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک سفید یا معمولی
- ۲ قاشق غذاخوری آب سرد

تمام مواد را در ظرف درب‌دار ریخته و ۳۰ ثانیه تکان دهید تا سس کاملاً یکدست شود.

ویژگی طعمی

✓عطر سبزیجات مدیترانه‌ای

✓طعم تازه و متعادل

✓هماهنگ با روغن زیتون و پنیر

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد مدیترانه‌ای با مرغ گریل و پنیر فتا

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۱ عدد سینه مرغ گریل شده
- ۴ پیمانه کاهو یا ترکیب برگ‌های سبز (مانند نعنا، جعفری و ریخان)
- ۱ عدد خیار متوسط
- ۱۰ عدد گوجه گیلاسی
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا مکعبی
- ۲ قاشق غذاخوری زیتون سیاه یا سبز
- ۱ قاشق غذاخوری مغز تخمه آفتابگردان یا کاج

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی سالاد مدیترانه
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ قاشق چایخوری عسل

روش تهیه

۱. برگ‌های سبز، خیار و گوجه را در کاسه بزرگی مخلوط کنید.
 ۲. مرغ گریل شده را به صورت ورقه‌ای برش داده و روی سالاد قرار دهید.
 ۳. پنیر فتا و زیتون را اضافه کنید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۵. در پایان تخمه آفتابگردان یا دانه کاج را روی سالاد بپاشید.
- این سالاد یک وعده کامل، سبک و سرشار از طعم‌های مدیترانه‌ای است.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد پاستا مدیترانه‌ای

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۲ لیوان پاستای فرمی پخته و خنک شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی خرد شده
- ۱ عدد خیار خرد شده
- ۱۰ عدد گوجه گیلاسی نصف شده
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا
- ۲ قاشق غذاخوری زیتون حلقه شده

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی سالاد مدیترانه
- ۴ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱ قاشق چایخوری خردل

روش تهیه

۱. پاستای خنک شده را داخل کاسه بریزید.

۲. سبزیجات، زیتون و پنیر فتا را اضافه کنید.
 ۳. مواد سس را در ظرف جداگانه مخلوط نمایید.
 ۴. سس را روی سالاد ریخته و به آرامی هم بزنید.
 ۵. سالاد را ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید و سپس سرو کنید.
- این سالاد انتخابی عالی برای مهمانی‌ها، پیک‌نیک و وعده‌های سبک تابستانی است.

توصیه سرآشپز

برای رسیدن به طعم اصیل مدیترانه‌ای، از روغن زیتون فرابکر با کیفیت استفاده کنید. بخش مهمی از شخصیت طعمی این سالاد از روغن زیتون تأمین می‌شود. همچنین اگر سالاد را ۱۰ تا ۱۵ دقیقه پس از افزودن سس سرو کنید، چاشنی فرصت پیدا می‌کند تا عطر خود را به تمام مواد منتقل کند، بدون اینکه بافت سبزیجات نرم شود.

چاشنی سالاد ایتالیایی

عطر باغ‌های ایتالیا در سالاد شما

پریمیक्स چاشنی سالاد ایتالیایی با الهام از طعم‌های اصیل آشپزی ایتالیا تهیه شده است. ترکیبی از سبزیجات معطر، ادویه‌های ملایم و چاشنی‌های منتخب که به سالادها طعمی تازه، گیاهی و خوش‌عطر می‌بخشد. این چاشنی در کنار روغن زیتون، گوجه فرنگی، پنیر و سبزیجات تازه، شخصیتی اصیل و دلنشین به سالاد می‌دهد.

مناسب برای

- سالاد ایتالیایی
- سالاد پاستا
- سالاد گوجه و موزارلا
- سالاد مرغ گریل
- ساندویچ‌های سرد
- سبزیجات کبابی و گریل

میزان مصرف

برای تهیه سس یک کاسه سالاد:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیक्स چاشنی سالاد ایتالیایی
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک
- ۱ قاشق غذاخوری آب‌لیموی تازه
- ۲ قاشق غذاخوری آب سرد

مواد را داخل یک ظرف درب‌دار ریخته و به مدت ۳۰ ثانیه تکان دهید تا سس یکدست شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر سبزیجات معطر ایتالیایی
- ✓طعم تازه و متعادل
- ✓مناسب انواع سالاد و پاستا

✓همهانگ با پنیر، گوجه و روغن زیتون

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد پاستا ایتالیایی با مرغ گریل

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۲ لیوان پاستای فرمی پخته و خنک شده
- ۱ عدد سینه مرغ گریل شده
- ۱ لیوان گوجه گیلاسی نصف شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی خرد شده
- ۱/۲ لیوان زیتون حلقه شده
- ۱/۲ لیوان پنیر موزارلا یا فتا مکعبی

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی سالاد ایتالیایی
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک
- ۱ قاشق چایخوری خردل

روش تهیه

۱. پاستای خنک شده را در یک کاسه بزرگ بریزید.
 ۲. مرغ گریل شده را به صورت نواری برش داده و اضافه کنید.
 ۳. گوجه، فلفل دلمه‌ای، زیتون و پنیر را به مواد بیفزایید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۵. سالاد را به آرامی هم زده و ۱۵ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
- این سالاد یک وعده کامل و خوش‌عطر با حال‌وهوای آشپزی ایتالیایی است.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد کاپرزه با چاشنی ایتالیایی

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۳ عدد گوجه فرنگی رسیده
- ۲۰۰ گرم پنیر موزارلا توی
- ۱۰ تا ۱۲ برگ ریحان تازه
- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی سالاد ایتالیایی
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری سرکه بالزامیک

روش تهیه

۱. گوجه فرنگی و پنیر موزارلا را به صورت ورقه‌ای برش دهید.
 ۲. به صورت یک در میان در ظرف سرو بچینید.
 ۳. برگ‌های ریحان را بین لایه‌ها قرار دهید.
 ۴. چاشنی ایتالیایی را با روغن زیتون و سرکه مخلوط کنید.
 ۵. سس را روی سالاد ریخته و بلافاصله سرو نمایید.
- سادگی این سالاد در کنار عطر چاشنی ایتالیایی، طعمی اصیل و بسیار دلپذیر ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

برای سالادهای ایتالیایی، کیفیت گوجه فرنگی تأثیر زیادی در نتیجه نهایی دارد. از گوجه‌های کاملاً رسیده و خوش‌عطر استفاده کنید تا طعم چاشنی به بهترین شکل نمایان شود. همچنین اگر سس را ۱۰ دقیقه قبل از مصرف آماده کنید، سبزیجات معطر موجود در چاشنی فرصت پیدا می‌کنند عطر خود را به روغن زیتون منتقل کنند و طعم نهایی بسیار کامل‌تر خواهد شد. نتیجه ترکیب این ادویه با روغن زیتون فرابکر همراه با گوجه ساندرای طعمی عمیق و اصیل از قلب ایتالیا خواهد بود.

چاشنی سالاد و غذای وگن

طعم کامل گیاهان، بدون نیاز به مواد حیوانی

پریمیکس چاشنی سالاد و غذای وگن برای افرادی طراحی شده است که به دنبال طعم‌های طبیعی، متعادل و سرشار از عطر سبزیجات و ادویه‌ها هستند. این ترکیب به انواع سالادها، غذاهای گیاهی، غلات، حبوبات و سبزیجات گریل شده عمق طعمی دلپذیر می‌بخشد و کمک می‌کند بدون استفاده از مواد حیوانی، غذایی خوش‌عطر و رضایت‌بخش تهیه کنید. این محصول به دلیل داشتن مخمر تغذیه‌ای سرشار از ویتامین‌های گروه B و مواد معدنی کمیاب شامل روی، سلنیوم، منگنز و مولیبدن است.

مناسب برای

- سالادهای وگن
- سالاد کینوا
- سالاد نخود
- سبزیجات گریل و تنوری
- غذاهای بر پایه لوبیا و عدس
- کاسه‌های بودا (Buddha Bowl)
- ساندویچ و رپ گیاهی

میزان مصرف

برای تهیه سس یک کاسه سالاد:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی وگن
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب‌لیموی تازه
- ۱ قاشق چایخوری شیر افرا یا عسل گیاهی
- ۲ قاشق غذاخوری آب سرد

مواد را در ظرف درب‌دار مخلوط کرده و ۳۰ ثانیه تکان دهید تا سس یکنواخت شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر سبزیجات و گیاهان معطر
- ✓طعم متعادل و طبیعی
- ✓مناسب رژیم‌های گیاهی و وگن
- ✓سازگار با حبوبات، غلات و سبزیجات

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد کینوا و نخود مدرن

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۱ لیوان کینوا پخته و خنک شده
- ۱ لیوان نخود پخته
- ۱ عدد خیار خرد شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای زرد یا قرمز
- ۱۰ عدد گوجه گیلاسی
- ۲ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
- ۱ عدد آووکادو خرد شده

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی وگن
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب‌لیمو
- ۱ قاشق چایخوری شیر افرا

روش تهیه

۱. کینوا و نخود را داخل کاسه بزرگی بریزید.
 ۲. خیار، فلفل دلمه‌ای، گوجه و جعفری را اضافه کنید.
 ۳. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۴. آووکادو را در انتها اضافه نمایید.
 ۵. سالاد را به آرامی مخلوط کرده و سرو کنید.
- این سالاد سرشار از پروتئین گیاهی بوده و می‌تواند به عنوان یک وعده کامل و سبک مصرف شود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سبزیجات تنوری با چاشنی وگن

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد بادمجان کوچک
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ لیوان قارچ دکمه‌ای
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی وگن

روش تهیه

۱. سبزیجات را به قطعات نسبتاً درشت برش دهید.
 ۲. روغن زیتون و چاشنی وگن را با هم مخلوط کنید.
 ۳. سبزیجات را به این مخلوط آغشته نمایید.
 ۴. در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۵ تا ۳۰ دقیقه بپزید.
 ۵. در میانه پخت یک بار مواد را زیر و رو کنید.
- این غذا می‌تواند به عنوان پیش‌غذا، غذای اصلی سبک یا همراه انواع غذاهای گیاهی سرو شود.

توصیه سرآشپز

برای غذاهای وگن، ایجاد لایه‌های مختلف طعمی اهمیت زیادی دارد. استفاده از مغزها، دانه‌ها و سبزیجات تازه در کنار این چاشنی، باعث می‌شود غذا بافت و عمق طعمی بیشتری پیدا کند. همچنین ترکیب این چاشنی با روغن زیتون فرابکر و چند قطره آبلیموی تازه، یک سس همه‌کاره و خوش‌عطر ایجاد می‌کند که علاوه بر سالاد، برای کینوا، بلغور، نخود، لوبیا و سبزیجات تنوری نیز کاربرد فوق‌العاده‌ای دارد.

چاشنی سالاد موهیتو

طراوت نعنا و مرکبات در یک سالاد متفاوت

پریمیक्स چاشنی سالاد موهیتو با الهام از طعم خنک و محبوب نوشیدنی موهیتو طراحی شده است. ترکیبی خوش‌عطر از نعنا، چاشنی‌های مرکباتی و ادویه‌های منتخب که به سالادها طعمی تازه، سرزنده و متفاوت می‌بخشد. این چاشنی انتخابی عالی برای روزهای گرم سال و سالادهای سبک، میوه‌ای و دریایی است.

مناسب برای

- سالاد سبز تابستانی
- سالاد میوه و سبزیجات
- سالاد میگو
- سالاد مرغ گریل
- سالاد آووکادو
- سالاد کینوا و سبزیجات

میزان مصرف

برای تهیه سس یک کاسه سالاد:

- ۱ قاشق غذاخوری پریمیक्स چاشنی سالاد موهیتو
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش تازه
- ۱ قاشق چایخوری عسل
- ۲ قاشق غذاخوری آب سرد

مواد را داخل ظرف درب‌دار ریخته و ۳۰ ثانیه تکان دهید تا سس کاملاً یکدست شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر تازه نعنا
- ✓طعم مرکباتی و خنک
- ✓مناسب سالادهای تابستانی
- ✓همه‌هنگ با میگو، مرغ و میوه‌ها

دستور پیشنهادی شماره ۱

سالاد موهیتو با مرغ گریل و آووکادو
مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۱ عدد سینه مرغ گریل شده
- ۴ پیمانه کاهو و برگ‌های سبز
- ۱ عدد آووکادو
- ۱ عدد خیار
- ۸ عدد گوجه گیلاسی
- ۲ قاشق غذاخوری مغز بادام ورقه شده

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی سالاد موهیتو
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش تازه
- ۱ قاشق چایخوری عسل

روش تهیه

۱. کاهو، خیار و گوجه گیلاسی را در یک کاسه بزرگ مخلوط کنید.
 ۲. آووکادو را به صورت برش‌های نازک اضافه نمایید.
 ۳. مرغ گریل شده را ورقه کرده و روی سالاد قرار دهید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۵. در پایان بادام ورقه شده را روی سالاد بپاشید.
- طعم خنک نعنا در کنار مرغ گریل و آووکادو، سالادی سبک و در عین حال کامل ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد میگو و انبه با چاشنی موهیتو

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۲۰۰ گرم میگوی پاک‌شده و پخته
- ۱ عدد انبه رسیده ولی سفت
- ۳ پیمانه ترکیب برگ‌های سبز
- ۱ عدد خیار
- ۱ قاشق غذاخوری کنجد بوداده

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی سالاد موهیتو
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش تازه
- ۱ قاشق چایخوری عسل

روش تهیه

۱. برگ‌های سبز را در ظرف سرو بریزید.
 ۲. انبه را به صورت مکعبی خرد کنید.
 ۳. خیار و میگو را به سالاد اضافه نمایید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۵. در پایان کنجد بوداده را روی سالاد بپاشید.
- ترکیب انبه، میگو و عطر نعنا تجربه‌ای مدرن و متفاوت از یک سالاد تابستانی ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

برای حفظ طراوت و عطر مرکباتی این چاشنی، سس را درست قبل از سرو به سالاد اضافه کنید. افزودن زود هنگام سس باعث افت تندی سبزیجات خواهد شد. همچنین ترکیب این چاشنی با چند برگ نعنا تازه خرد شده و پوست رنده شده لیموترش، عطر و تازگی سالاد را چند برابر می‌کند و نتیجه‌ای نزدیک به طعم موهیتوی تازه به شما می‌دهد.

چاشنی ماست و ریحان

ترکیبی خنک، معطر و متفاوت

پریمیکس چاشنی ماست و ریحان راهی ساده برای تبدیل یک کاسه ماست معمولی به دیپی خوش‌عطر و حرفه‌ای است. عطر دلنشین ریحان در کنار چاشنی‌های منتخب، طعمی متعادل و تازه ایجاد می‌کند که هم در کنار غذاهای ایرانی و هم در کنار غذاهای مدرن و بین‌المللی کاربرد دارد. این محصول علاوه بر تهیه انواع دیپ و سس ماستی، برای مزه‌دار کردن ساندویچ‌ها، سبزیجات گریل و پیش‌غذاهای سرد نیز انتخابی ایده‌آل است.

مناسب برای

- ماست طعم‌دار
- دیپ سبزیجات
- سس ساندویچ و رپ
- سیب‌زمینی تنوری
- مرغ گریل
- پیش‌غذاهای مدیترانه‌ای

میزان مصرف

برای تهیه یک کاسه دیپ ماست:

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماست و ریحان
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق چایخوری آبلیموی تازه

مواد را مخلوط کرده و ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید تا طعم‌ها کاملاً با هم ترکیب شوند.

ویژگی طعمی

- ✓ عطر دلپذیر ریحان
- ✓ طعم خنک و تازه
- ✓ مناسب انواع دیپ و سس ماستی
- ✓ هماهنگ با سبزیجات، مرغ و نان‌های برشته

دستور پیشنهادی شماره ۱

دیپ ماست و ریحان با سبزیجات گریل

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

برای دیپ

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماست و ریحان
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

- ۱ قاشق چایخوری آبلیمو

برای سبزیجات

- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد بادمجان کوچک
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. مواد دیپ را با هم مخلوط کرده و در یخچال قرار دهید.
 ۲. سبزیجات را به صورت ورقه‌ای برش بزنید.
 ۳. با روغن زیتون آغشته کرده و روی گریل یا تابه چدنی بپزید.
 ۴. سبزیجات گریل شده را در کنار دیپ سرو کنید.
 ۵. در پایان چند قطره روغن زیتون روی دیپ بریزید.
- ترکیب عطر ریحان و طعم دودی سبزیجات گریل، پیش‌غذایی سبک و جذاب ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

رپ مرغ با سس ماست و ریحان

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ عدد نان ترتیلا یا لواش نرم
- ۲۰۰ گرم مرغ گریل شده
- ۱ پیمانه کاهوی خرد شده
- ۱/۲ پیمانه خیار خلالی
- ۴ قاشق غذاخوری سس ماست و ریحان آماده شده

برای سس

- ۱/۲ لیوان ماست چکیده
- ۲ قاشق چایخوری پریمیکس چاشنی ماست و ریحان
- ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. مواد سس را مخلوط کنید.
 ۲. سطح نان را به سس آغشته نمایید.
 ۳. کاهو، خیار و مرغ گریل شده را روی نان قرار دهید.
 ۴. نان را رول کرده و ۲ دقیقه روی تابه گرم کنید.
 ۵. به صورت مورب برش داده و سرو نمایید.
- این رپ انتخابی عالی برای یک ناهار سبک، سالم و خوش‌عطر است.

توصیه سرآشپز

برای تهیه دیپ‌های ماستی حرفه‌ای، از ماست چکیده با بافت غلیظ استفاده کنید. هرچه ماست آب کمتری داشته باشد، عطر ریحان و چاشنی‌ها بهتر در محصول نهایی نمایان می‌شود. همچنین افزودن چند برگ ریحان تازه خرد شده در لحظه سرو، طراوت و عطر این چاشنی را چند برابر می‌کند و ظاهر دیپ را نیز جذاب‌تر خواهد کرد. برای سرو در کنار غذاهای گریل، چند قطره روغن زیتون فرابر و مقدار کمی پوست رنده شده لیموترش روی دیپ اضافه کنید تا طعمی نزدیک به رستوران‌های مدیترانه‌ای ایجاد شود.

چاشنی ماست و دوغ

طعمی خوش‌عطر و سنتی برای همراه همیشگی سفره

پریمی‌کس چاشنی ماست و دوغ ترکیبی متعادل از سبزیجات معطر، ادویه‌های منتخب و چاشنی‌های خوش‌طعم است که به سادگی ماست و دوغ خانگی را به یک چاشنی خوش‌عطر و حرفه‌ای تبدیل می‌کند. این ترکیب علاوه بر ایجاد عطر و طعم دلپذیر، ظاهر جذاب‌تری نیز به ماست و دوغ می‌بخشد و همراهی ایده‌آل برای انواع غذاهای ایرانی و مدرن است.

مناسب برای

- ماست ساده
- ماست چکیده
- دوغ خانگی
- دیپ ماست برای سبزیجات
- سس ماستی انواع سالاد
- کنار کباب، برنج و غذاهای گریل

میزان مصرف

برای ماست

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی ماست و دوغ
 - ۱ کاسه متوسط ماست (حدود ۲ لیوان)
- مواد را مخلوط کرده و ۱۵ دقیقه در یخچال قرار دهید.

برای دوغ

- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی ماست و دوغ
 - ۱ لیتر دوغ ساده
- بطری را به خوبی تکان دهید و قبل از سرو خنک کنید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر دلپذیر سبزیجات معطر
- ✓طعم متعادل و تازه
- ✓مناسب مصرف روزانه
- ✓همه‌هنگ با غذاهای ایرانی و مدیترانه‌ای

دستور پیشنهادی شماره ۱

دیپ ماست و خیار با گردو

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۲ لیوان ماست چکیده
- ۱ عدد خیار متوسط رنده شده
- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی ماست و دوغ
- ۲ قاشق غذاخوری گردوی خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری کشمش طلایی (اختیاری)

روش تهیه

۱. خیار رنده شده را کمی فشار دهید تا آب اضافی آن خارج شود.
 ۲. ماست و چاشنی را در یک کاسه مخلوط کنید.
 ۳. خیار، گردو و کشمش را اضافه نمایید.
 ۴. مواد را به آرامی هم بزنید.
 ۵. ۲۰ دقیقه در یخچال قرار دهید و سپس سرو کنید.
- این دیپ در کنار نان تست، سبزیجات تازه یا انواع غذاهای گریل بسیار لذتبخش است.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سس ماستی برای سالاد مرغ گریل

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۱ لیوان ماست یونانی یا ماست چکیده
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماست و دوغ
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون

برای سالاد

- ۱ عدد سینه مرغ گریل شده
- ۳ پیمانه کاهو خرد شده
- ۱ عدد خیار
- ۸ عدد گوجه گیلاسی

روش تهیه

۱. مواد سس را مخلوط کرده و ۱۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۲. سبزیجات را داخل کاسه بریزید.
 ۳. مرغ گریل شده را برش داده و روی سالاد قرار دهید.
 ۴. سس ماستی را روی سالاد ریخته و سرو نمایید.
- ترکیب سس ماستی معطر با مرغ گریل، سالادی سبک و در عین حال سیرکننده ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

برای بهترین نتیجه، چاشنی را پس از مخلوط شدن با ماست یا دوغ حداقل ۱۵ تا ۲۰ دقیقه استراحت دهید. این زمان باعث می‌شود سبزیجات خشک و ادویه‌ها رطوبت جذب کرده و عطر خود را به طور کامل آزاد کنند.

اگر از ماست چکیده استفاده می‌کنید، اضافه کردن یک قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر و چند عدد گردوی خرد شده می‌تواند طعمی بسیار غنی‌تر و مجلسی‌تر ایجاد کند.

ادویه استیک مونترئال

طعم افسانه‌ای استیک‌خانه‌های کانادا

ادویه استیک مونترئال یکی از مشهورترین چاشنی‌های مخصوص گوشت در آمریکای شمالی است. این ترکیب با عطر فلفل، سیر، ادویه‌های معطر و طعمی متعادل، به انواع استیک و گوشت گریل‌شده

شخصیتی عمیق، غنی و حرفه‌ای می‌بخشد. اگر به دنبال طعم استیک‌های رستورانی هستید، این ادویه یکی از بهترین انتخاب‌ها برای آشپزخانه شماست.

مناسب برای

- استیک گوساله
- فیله و راسته گوساله
- برگر دست‌ساز
- گوشت گریل شده
- سیب‌زمینی تنوری
- قارچ و سبزیجات گریل

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن گوشت:

- ۱ قاشق غذاخوری ادویه استیک مونترئال
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

برای هر تکه استیک ۲۵۰ تا ۳۰۰ گرمی

ادویه و روغن را روی سطح گوشت ماساژ دهید و حداقل ۳۰ دقیقه قبل از پخت استراحت دهید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر قوی فلفل و سیر
- ✓مناسب گریل و باربیکیو
- ✓طعم عمیق و رستورانی
- ✓آیدیه‌آل برای انواع گوشت قرمز

دستور پیشنهادی شماره ۱

استیک مونترئال با کره سیر

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ تکه استیک گوساله (هر کدام حدود ۲۵۰ گرم)
- ۲ قاشق غذاخوری ادویه استیک مونترئال
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ قاشق غذاخوری کره
- ۲ حبه سیر له شده
- ۱ شاخه رزماری تازه

روش تهیه

۱. استیک‌ها را با روغن زیتون و ادویه مونترئال کاملاً پوشش دهید.
 ۲. حداقل ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. تابه چدنی را کاملاً داغ کنید.
 ۴. استیک‌ها را از هر طرف ۳ تا ۴ دقیقه بپزید تا سطح آن‌ها کاراملی شود.
 ۵. کره، سیر و رزماری را به تابه اضافه کنید.
 ۶. کره ذوب شده را با قاشق روی استیک‌ها بریزید.
 ۷. پس از پخت، گوشت را ۵ دقیقه استراحت داده و سپس سرو کنید.
- این روش باعث ایجاد پوسته‌ای خوش‌رنگ و مغزی آبدار و خوش‌طعم خواهد شد.

دستور پیشنهادی شماره ۲

برگر مونترئال با پیاز کاراملی مواد لازم (برای ۴ عدد برگر)

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده گوساله
- ۱/۵ قاشق غذاخوری ادویه استیک مونترئال
- ۱ عدد پیاز بزرگ
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- ۴ عدد نان برگر
- ۴ برش پنیر چدار
- چند برگ کاهو
- ۱ عدد گوجه فرنگی

روش تهیه

۱. گوشت را با ادویه مونترئال مخلوط کرده و به ۴ قسمت تقسیم کنید.
 ۲. برگرها را شکل داده و ۲۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
 ۳. پیاز را خللی کرده و با کره روی حرارت ملایم کاراملی کنید.
 ۴. برگرها را روی گریل یا تابه چدنی بپزید.
 ۵. در دقیقه پایانی پنیر را روی برگر قرار دهید.
 ۶. برگر را همراه پیاز کاراملی، کاهو و گوجه داخل نان سرو کنید.
- ادویه مونترئال در این دستور طعمی نزدیک به برگرهای استیک‌هاوس‌های حرفه‌ای ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

برای بهترین نتیجه، ادویه را قبل از پخت روی گوشت بپاشید و از افزودن مقدار زیاد نمک اضافی خودداری کنید. این چاشنی به‌گونه‌ای طراحی شده که تعادل طعمی مناسبی روی گوشت ایجاد کند. همچنین پس از پایان پخت، استیک را ۵ تا ۷ دقیقه استراحت دهید. این کار باعث می‌شود آب گوشت در بافت آن حفظ شده و هنگام برش از گوشت خارج نشود. برای تجربه‌ای نزدیک‌تر به استیک‌خانه‌های کانادایی، استیک را همراه سیب‌زمینی تنوری، قارچ گریل شده و کره سیر سرو کنید.

پریمیکس ادویه برگر

طعم برگر حرفه‌ای در خانه

پریمیکس ادویه برگر با ترکیبی متعادل از ادویه‌ها و چاشنی‌های منتخب طراحی شده است تا طعم گوشت را تقویت کرده و عطری دلپذیر و اشتهابرانگیز به انواع برگر ببخشد. این ترکیب با ایجاد تعادل بین عطر ادویه‌ها، طعم گوشت و حس دلچسب گریل، به شما کمک می‌کند بدون نیاز به چندین ادویه مختلف، برگری آبدار، خوش‌عطر و رستورانی تهیه کنید. این ادویه علاوه بر برگر گوشت، برای برگر مرغ، میت‌بال، اسلایدر و حتی سیب‌زمینی تنوری نیز انتخابی عالی است.

مناسب برای

- برگر گوشت
- برگر مرغ

- اسلایدر
- میت‌بال
- گوشت چرخ‌کرده گریل شده
- سیب‌زمینی تنوری

میزان مصرف

برای هر ۵۰۰ گرم گوشت یا مرغ چرخ‌کرده:

- ۱ قاشق غذاخوری سرپر پریمی‌کس ادویه برگر
- ۱ قاشق غذاخوری آب سرد
- ۱ قاشق غذاخوری روغن مایع (اختیاری)

تمام مواد را به آرامی مخلوط کرده و ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر کلاسیک برگر
- ✓طعم متعادل و خوش‌گوشت
- ✓مناسب گریل، باربیکیو و تابه
- ✓ایجاد رنگ و عطر مطلوب پس از پخت

دستور پیشنهادی شماره ۱

چیزبرگر کلاسیک با پیاز کاراملی

مواد لازم (برای ۴ نفر)

برای برگر

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده (ترجیحاً مخلوط گوساله و گوسفند)
- ۱ قاشق غذاخوری سرپر پریمی‌کس ادویه برگر
- ۱ قاشق غذاخوری آب سرد

سایر مواد

- ۴ عدد نان برگر
- ۴ ورق پنیر چدار
- ۲ عدد پیاز بزرگ
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- چند برگ کاهو
- ۱ عدد گوجه فرنگی ورقه شده
- خیارشور به میزان دلخواه

روش تهیه

۱. گوشت، ادویه و آب سرد را مخلوط کرده و به ۴ قسمت مساوی تقسیم کنید.
 ۲. هر قسمت را به شکل برگر فرم دهید.
 ۳. پیازها را خلالی کرده و با کره روی حرارت ملایم تفت دهید تا طلایی و کاراملی شوند.
 ۴. برگرها را روی گریل یا تابه چدنی داغ بپزید.
 ۵. یک دقیقه پایانی، پنیر چدار را روی برگر قرار دهید تا ذوب شود.
 ۶. داخل نان برگر، کاهو، گوجه، خیارشور، برگر و پیاز کاراملی را قرار داده و سرو کنید.
- ترکیب پنیر چدار و پیاز کاراملی، طعم ادویه برگر را کامل‌تر و عمیق‌تر می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

برگر مرغ گریل با سس ماست و سبزیجات مواد لازم (برای ۴ نفر) برای برگر مرغ

- ۵۰۰ گرم سینه مرغ چرخ‌کرده
- ۱ قاشق غذاخوری سرپر پریمی‌کس ادویه برگر
- ۱ عدد سفیده تخم‌مرغ
- ۱ قاشق غذاخوری آرد سوخاری

برای سس

- ۴ قاشق غذاخوری ماست چکیده
- ۱ قاشق چایخوری آبلیمو یا آب آلبالو
- ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون

سایر مواد

- ۴ عدد نان برگر
- کاهو
- گوجه فرنگی
- پیاز بنفش حلقه شده

روش تهیه

۱. مرغ چرخ‌کرده، ادویه، سفیده تخم‌مرغ و آرد سوخاری را مخلوط کنید.
 ۲. مواد را به ۴ برگر یکسان تقسیم کرده و فرم دهید.
 ۳. برگرها را ۲۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۴. روی گریل یا تابه چدنی با حرارت متوسط بپزید.
 ۵. مواد سس را مخلوط کنید.
 ۶. نان برگر را کمی برشته کرده و با سس، کاهو، گوجه و برگر مرغ سرو نمایید.
- این برگر بافتی سبک‌تر از برگر گوشت داشته و عطر ادویه در آن به‌خوبی نمایان می‌شود.

توصیه سرآشپز

برای داشتن برگری آبدار، گوشت را بیش از حد ورز ندهید. مخلوط کردن بیش از اندازه باعث فشرده شدن بافت و خشک شدن برگر پس از پخت می‌شود. همچنین هنگام فرم دادن برگر، با انگشت شست یک فرورفتگی کوچک در مرکز آن ایجاد کنید. این کار باعث می‌شود برگر هنگام پخت جمع نشده و شکل یکنواخت‌تری داشته باشد. برای نتیجه‌ای نزدیک‌تر به برگه‌های حرفه‌ای، برگر را روی تابه چدنی یا گریل بسیار داغ بپزید تا سطح آن سریع کاراملی شده و عطر ادویه‌ها به بهترین شکل آزاد شود.

ادویه گوشت باربیکیو

طعم دودی و کاراملی باربیکیو در خانه

پریمی‌کس ادویه گوشت باربیکیو با الهام از سبک باربیکیو آمریکایی طراحی شده است. ترکیبی متعادل از ادویه‌های معطر، طعم‌های دودی و شیرینی ملایم که به انواع گوشت قرمز، برگر و کباب طعمی عمیق،

خوش‌رنگ و اشتهابرانگیز می‌بخشد. این چاشنی به شما کمک می‌کند بدون نیاز به چندین ادویه مختلف، طعمی حرفه‌ای و نزدیک به باربیکیوهای اصیل ایجاد کنید.

مناسب برای

- استیک گوساله
- دنده باربیکیو
- برگر دست‌ساز
- کباب تابه‌ای
- گوشت گریل
- سیب‌زمینی تنوری

میزان مصرف

برای هر ۵۰۰ گرم گوشت:

- ۱ تا ۱/۵ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه گوشت باربیکیو
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری سس باربیکیو یا رب گوجه (اختیاری)
- ادویه را روی گوشت پخش کرده و حداقل ۳۰ دقیقه قبل از پخت استراحت دهید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر دودی و دلپذیر
- ✓شیرینی ملایم و متعادل
- ✓رنگ جذاب و کاراملی
- ✓مناسب گریل، فر و تابه

دستور پیشنهادی شماره ۱

استیک باربیکیو با سبزیجات تنوری

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ تکه استیک گوساله (مجموعاً حدود ۴۰۰ گرم)
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه گوشت باربیکیو
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ قاشق غذاخوری کره

روش تهیه

۱. ادویه و روغن زیتون را با گوشت مخلوط کنید.
 ۲. گوشت را ۳۰ تا ۶۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. سبزیجات را درشت خرد کرده و با کمی روغن مزه‌دار کنید.
 ۴. استیک را روی تابه چدنی یا گریل داغ بپزید.
 ۵. در دقایق پایانی، کره را روی گوشت قرار دهید.
 ۶. سبزیجات را در فر یا گریل برشته کرده و همراه استیک سرو کنید.
- ترکیب عطر دودی ادویه با کره و سبزیجات تنوری، طعمی نزدیک به استیک‌های حرفه‌ای ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

برگر باربیکیو با پیاز کاراملی

مواد لازم (برای ۴ برگر)

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده
- ۱/۵ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه گوشت باربیکیو
- ۱ عدد پیاز بزرگ
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- ۴ عدد نان برگر
- ۴ ورق پنیر چدار
- چند برگ کاهو
- ۴ قاشق غذاخوری سس باربیکیو

روش تهیه

۱. گوشت و ادویه را مخلوط کرده و به ۴ قسمت تقسیم کنید.
 ۲. برگرها را شکل داده و ۲۰ دقیقه در یخچال قرار دهید.
 ۳. پیاز را خلالی خرد کرده و با کره روی حرارت ملایم تفت دهید تا طلایی و کاراملی شود.
 ۴. برگرها را روی گریل یا تابه بپزید.
 ۵. در دقیقه آخر پنیر را روی برگر قرار دهید تا ذوب شود.
 ۶. نان را گرم کرده و با کاهو، پیاز کاراملی و سس باربیکیو سرو کنید.
- این برگر با عطر دودی و طعم متعادل باربیکیو، یادآور برگرهای کلاسیک آمریکایی است.

توصیه سرآشپز

برای ایجاد پوسته‌ای خوش‌رنگ و کاراملی روی گوشت، پس از مزه‌دار کردن اجازه دهید گوشت حدود ۳۰ تا ۶۰ دقیقه در یخچال استراحت کند. این زمان باعث نفوذ بهتر طعم ادویه به بافت گوشت می‌شود. همچنین برای رسیدن به عطر باربیکیوی قوی‌تر، در چند دقیقه پایانی پخت مقدار کمی سس باربیکیو روی گوشت بمالید و اجازه دهید روی حرارت ملایم کاراملی شود. این تکنیک باعث ایجاد رنگ، براقیت و عمق طعمی بیشتر خواهد شد.

ادویه گوشت سیگنیچر رستاد

امضای رستاد برای گوشت‌های خاص

ادویه گوشت سیگنیچر رستاد ترکیبی اختصاصی با شخصیتی عمیق، گرم و چندلایه است که برای برجسته کردن طعم طبیعی گوشت قرمز طراحی شده است. این ترکیب با ایجاد تعادل میان نت‌های ادویه‌ای، مرکباتی و برشته، به گوشت عطری حرفه‌ای و طعمی ماندگار می‌بخشد. اگر به دنبال طعمی فراتر از یک ادویه استیک معمولی هستید، این ترکیب می‌تواند گوشت‌های گریل، رست و تابه‌ای را به سطحی بالاتر برساند.

مناسب برای

- استیک گوساله
- کباب چنجه
- رست بیف
- خوراک گوشت
- شاورمای گوشت

- گوشت سته شده
- تاجین و خوراک‌های آرام‌پز

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن ۵۰۰ گرم گوشت:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه گوشت سیگنیچر
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- مواد را مخلوط کرده و روی گوشت ماساژ دهید.

برای بهترین نتیجه:

- گوشت‌های نازک: حداقل ۱ ساعت استراحت
- گوشت‌های ضخیم: ۴ تا ۸ ساعت استراحت در یخچال

ویژگی طعمی

- ✓ عطر عمیق و حرفه‌ای
- ✓ فلفلی و گرم
- ✓ دارای نت‌های ملایم مرکباتی
- ✓ مناسب گریل، تابه و فر
- ✓ ایده‌آل برای گوشت قرمز

دستور پیشنهادی شماره ۱

استیک سیگنیچر رستاد با سس قارچ

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ تکه استیک گوساله (هر کدام حدود ۲۵۰ گرم)
- ۲ قاشق چایخوری ادویه گوشت سیگنیچر
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲۰۰ گرم قارچ ورقه شده
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- ۱/۲ لیوان خامه صبحانه
- ۱ قاشق غذاخوری آب گوشت

روش تهیه

۱. استیک‌ها را با ادویه و روغن زیتون مزه‌دار کنید.
 ۲. حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۳. استیک‌ها را روی تابه چدنی بسیار داغ گریل کنید.
 ۴. در تابه‌ای دیگر کره را ذوب کرده و قارچ‌ها را تفت دهید.
 ۵. خامه و آب گوشت را اضافه کرده و چند دقیقه بجوشانید.
 ۶. استیک را همراه سس قارچ و سیب‌زمینی تنوری سرو کنید.
- عطر پیچیده این ادویه در کنار سس قارچ، طعمی نزدیک به استیک‌های حرفه‌ای رستورانی ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

رست بیف خانگی با سبزیجات کاراملی

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۸۰۰ گرم گوشت راسته یا فیله گوساله

- ۱ قاشق غذاخوری ادویه گوشت سیگنیچر
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ عدد هویج
- ۲ عدد پیاز قرمز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای قرمز
- ۱ قاشق غذاخوری عسل

روش تهیه

۱. گوشت را با ادویه و روغن مزه‌دار کنید.
 ۲. حداقل ۴ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۳. گوشت را در تابه داغ از همه طرف برشته کنید.
 ۴. سبزیجات را خرد کرده و با عسل مخلوط نمایید.
 ۵. گوشت و سبزیجات را در فر ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
 ۶. حدود ۴۵ تا ۶۰ دقیقه پزید تا به درجه پخت دلخواه برسد.
 ۷. پیش از برش دادن، گوشت را ۱۰ دقیقه استراحت دهید.
- این روش باعث می‌شود گوشت آبدار باقی بماند و عطر ادویه به‌خوبی در بافت آن نفوذ کند.

توصیه سرآشپز

این ادویه به‌دلیل شخصیت طعمی عمیق و لایه‌لایه، روی گوشت‌هایی که در حرارت بالا برشته می‌شوند بهترین عملکرد را دارد. هنگام گریل یا سرخ کردن، اجازه دهید سطح گوشت کاملاً کاراملی شود؛ این واکنش، رایحه‌های ادویه را تقویت کرده و طعمی بسیار غنی‌تر ایجاد می‌کند. برای تجربه‌ای خاص‌تر، پس از پخت چند قطره آبلیموی تازه روی گوشت بچکانید. این کار باعث می‌شود نت‌های معطر و تازه ادویه بیشتر نمایان شوند و طعم نهایی متعادل‌تر شود.

درای راب (Dry Rub)

راز طعم عمیق و گریل حرفه‌ای

درای راب یکی از محبوب‌ترین روش‌های طعم‌دهی در آشپزی آمریکایی و باربیکیو است. این ترکیب خشک از ادویه‌ها و چاشنی‌های منتخب، بدون نیاز به سس یا مرینیتهای پیچیده، روی سطح گوشت قرار گرفته و هنگام پخت، لایه‌ای خوش‌رنگ، معطر و سرشار از طعم ایجاد می‌کند. نتیجه، گوشتی آبدار با پوسته‌ای خوش‌عطر و اشتهابرانگیز است.

مناسب برای

- استیک گوساله
- دنده و ریبز
- مرغ گریل
- بال و کتف مرغ
- برگردست‌ساز
- سیب‌زمینی تنوری
- سبزیجات گریل

میزان مصرف

برای طعم‌دهی:

- ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری درای راب برای هر ۵۰۰ گرم گوشت یا مرغ
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن برای چسبندگی بهتر ادویه (اختیاری)
- درای راب را روی تمام سطوح گوشت بپاشید و کمی ماساژ دهید. سپس ۳۰ دقیقه تا ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر عمیق و دودی
- ✓طعم متعادل و لایه‌لایه
- ✓ایجاد پوسته طلایی و خوش‌رنگ
- ✓مناسب گریل، باربیکیو و فر

دستور پیشنهادی شماره ۱

استیک گریل با درای راب

مواد لازم (برای ۲ نفر)

- ۲ تکه استیک گوساله (هر کدام حدود ۲۵۰ گرم)
- ۲ قاشق غذاخوری پریمیکس درای راب
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲۰ گرم کره
- ۲ حبه سیر
- ۱ شاخه رزماری تازه

روش تهیه

۱. سطح استیک‌ها را با روغن زیتون آغشته کنید.
 ۲. درای راب را روی تمام قسمت‌های گوشت پخش کرده و ماساژ دهید.
 ۳. استیک‌ها را حداقل ۴۵ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۴. تابه چدنی را کاملاً داغ کنید.
 ۵. استیک را از هر طرف ۳ تا ۴ دقیقه گریل کنید.
 ۶. در دقیقه پایانی کره، سیر و رزماری را اضافه کرده و کره ذوب شده را روی گوشت بریزید.
 ۷. قبل از برش، ۵ دقیقه به گوشت استراحت دهید.
- این روش باعث می‌شود گوشت پوسته‌ای خوش‌رنگ و مغزی آبدار داشته باشد.

دستور پیشنهادی شماره ۲

مرغ تنوری با درای راب و سبزیجات رست‌شده

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۴ تکه ران یا سینه مرغ
- ۲ قاشق غذاخوری پریمیکس درای راب
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ عدد سیب‌زمینی
- ۱ عدد هویج
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای

روش تهیه

۱. مرغ را با روغن و درای راب کاملاً پوشش دهید.

۲. سبزیجات را به قطعات درشت برش دهید.
 ۳. مرغ و سبزیجات را داخل سینی فر بچینید.
 ۴. روی سبزیجات کمی روغن زیتون بریزید.
 ۵. در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۰ تا ۴۵ دقیقه بپزید.
 ۶. در ۱۰ دقیقه پایانی، گریل فر را روشن کنید تا سطح مرغ طلایی شود.
- این غذا ترکیبی از عطر ادویه، سبزیجات کاراملی‌شده و مرغ آبدار را ارائه می‌دهد.

توصیه سرآشپز

برخلاف مریخ‌های مایع، درای راب برای ایجاد طعم عمیق به زمان بیشتری روی سطح گوشت نیاز دارد. اگر فرصت دارید، گوشت را پس از آغشته کردن به ادویه، ۴ تا ۱۲ ساعت در یخچال نگهداری کنید. همچنین برای دستیابی به پوسته‌ای حرفه‌ای و کاراملی‌شده، گوشت را درست قبل از پخت از یخچال خارج کرده و روی سطح آن رطوبت اضافی باقی نگذارید. رطوبت زیاد باعث بخارپز شدن گوشت و کاهش کیفیت برشته‌شدن سطح آن خواهد شد.

گرامولاتا

طراوت ایتالیایی برای غذاهای روزمره و حرفه‌ای

گرامولاتا یک چاشنی کلاسیک ایتالیایی با شخصیت طعمی تازه، معطر و سرزنده است که برای افزودن لایه‌ای از عطر و طراوت به غذاها استفاده می‌شود. این ترکیب الهام‌گرفته از آشپزی شمال ایتالیاست و به‌ویژه در کنار مرغ، ماهی، سبزیجات گریل و غذاهای دریایی عملکرد فوق‌العاده‌ای دارد. طعم روشن و تازه گرامولاتا باعث می‌شود بدون سنگین کردن غذا، عطر و جذابیت آن چند برابر شود و حس تازگی را در هر لقمه حفظ کند.

مناسب برای

- ماهی و سالمون گریل
- مرغ گریل و تنوری
- میگو
- سبزیجات کبابی
- سیب‌زمینی تنوری
- پاستاهای سبک
- ساندویچ‌های گرم

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری گرامولاتا
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

برای هر ۵۰۰ گرم مرغ، ماهی یا سبزیجات استفاده شود.

همچنین می‌توان پس از پخت، ۱ قاشق چایخوری از چاشنی را مستقیماً روی غذا پاشید تا عطر آن بیشتر حفظ شود.

ویژگی طعمی

✓عطر تازه و سرزنده

✓رایحه گیاهی و مرکباتی

✓ مناسب غذاهای سبک و سالم
✓ هماهنگ با مرغ، ماهی و سبزیجات
✓ ایجاد طعم نهایی حرفه‌ای روی غذا

دستور پیشنهادی شماره ۱
سالمون گریل با گرامولاتا و سبزیجات تنوری
مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۳ تکه فیله سالمون
- ۲ قاشق چایخوری گرامولاتا
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای زرد
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ عدد هویج

روش تهیه

۱. فیله‌های سالمون را با یک قاشق غذاخوری روغن زیتون و یک قاشق چایخوری گرامولاتا مزه‌دار کنید.
 ۲. سبزیجات را خرد کرده و با روغن زیتون باقی‌مانده مخلوط نمایید.
 ۳. سالمون و سبزیجات را در فر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا روی گریل بپزید.
 ۴. پس از پخت، باقی‌مانده گرامولاتا را روی سالمون بپاشید.
 ۵. همراه برش‌های لیمو سرو کنید.
- این روش باعث می‌شود بخشی از عطر چاشنی در فرآیند پخت و بخشی دیگر هنگام سرو حفظ شود.

دستور پیشنهادی شماره ۲
مرغ تنوری گرامولاتا با سیب‌زمینی رست
مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۴ عدد ران یا سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری گرامولاتا
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۴ عدد سیب‌زمینی متوسط
- ۱ قاشق غذاخوری کره آب شده

روش تهیه

۱. مرغ را با روغن زیتون و یک و نیم قاشق چایخوری گرامولاتا مخلوط کنید.
 ۲. حداقل یک ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۳. سیب‌زمینی‌ها را به قطعات درشت برش بزنید و با کره مخلوط کنید.
 ۴. مرغ و سیب‌زمینی را در فر ۱۹۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۰ تا ۵۰ دقیقه بپزید.
 ۵. پس از خروج از فر، باقی‌مانده گرامولاتا را روی غذا بپاشید.
- نتیجه، مرغی خوش‌عطر با لایه‌ای تازه و دلپذیر از طعم‌های گیاهی است.

توصیه سرآشپز

برخلاف بسیاری از ادویه‌های گریل، گرامولاتا زمانی بهترین عملکرد را دارد که بخشی از آن پس از پخت به غذا اضافه شود. حرارت زیاد می‌تواند بخشی از رایحه‌های ظریف و تازه آن را کاهش دهد. برای رسیدن به بهترین نتیجه، نیمی از چاشنی را برای مرینیت و نیمی دیگر را برای لحظه سرو نگه دارید. این تکنیک باعث می‌شود غذا هم عمق طعمی داشته باشد و هم عطر تازه و زنده گرامولاتا را حفظ کند. ترکیب گرامولاتا با روغن زیتون فرابکر و چند قطره آبلیموی تازه، یکی از ساده‌ترین راه‌ها برای ایجاد یک پایان حرفه‌ای روی مرغ، ماهی و سبزیجات گریل است.

ادویه ماهی و میگوی مدیترانه‌ای

طعم دریا با عطر سواحل مدیترانه

ادویه ماهی و میگوی مدیترانه‌ای با الهام از آشپزی کشورهای ساحلی مدیترانه طراحی شده است. این ترکیب با ایجاد تعادل بین عطر سبزیجات معطر، رایحه‌های مرکباتی و ادویه‌های ملایم، طعم طبیعی ماهی و میگو را برجسته می‌کند؛ بدون آنکه بر مزه اصلی آن‌ها غلبه کند. این ادویه انتخابی ایده‌آل برای افرادی است که به دنبال غذاهای دریایی خوش‌عطر، سبک و حرفه‌ای هستند و می‌خواهند در خانه طعمی نزدیک به رستوران‌های مدیترانه‌ای خلق کنند.

مناسب برای

- انواع فیله ماهی
- میگو گریل و تفت داده شده
- سالمون
- ماهی تنوری
- سیخ میگو
- سبزیجات گریل کنار غذاهای دریایی

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه ماهی و میگوی مدیترانه‌ای
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه

به ازای هر ۵۰۰ گرم ماهی یا میگو استفاده شود. برای نتیجه بهتر، ۲۰ تا ۳۰ دقیقه قبل از پخت مواد را مزه‌دار کنید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر تازه و مدیترانه‌ای
- ✓رایحه ملایم مرکبات و سبزیجات معطر
- ✓مناسب گریل، فر و تابه
- ✓حفظ طعم طبیعی ماهی و میگو
- ✓سبک و خوش‌عطر

دستور پیشنهادی شماره ۱

میگوی مدیترانه‌ای با سس لیمو و زیتون

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۵۰۰ گرم میگوی پاک شده
- ۲ قاشق چایخوری ادویه ماهی و میگوی مدیترانه‌ای
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ حبه سیر رنده شده

برای سس

- ۲ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۲ قاشق غذاخوری زیتون سبز حلقه شده
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری تازه خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. میگوها را با ادویه، روغن زیتون و سیر مخلوط کنید.
 ۲. ۲۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. میگوها را در تابه بسیار داغ به مدت ۲ تا ۳ دقیقه تفت دهید تا صورتی و طلایی شوند.
 ۴. مواد سس را جداگانه مخلوط کنید.
 ۵. پس از پخت، سس را روی میگوها ریخته و سرو نمایید.
- این غذا در کنار برنج، نان تست شده یا سالاد سبز یک وعده سبک و خوش‌عطر مدیترانه‌ای خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

فیله ماهی تنوری مدیترانه با سبزیجات گریل

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۴ عدد فیله ماهی سفید یا سالمون
- ۲ قاشق چایخوری ادویه ماهی و میگوی مدیترانه‌ای
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه

برای سبزیجات

- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. فیله‌های ماهی را با ادویه، روغن زیتون و آبلیمو مزه‌دار کنید.
 ۲. ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. سبزیجات را درشت خرد کرده و با روغن زیتون مخلوط نمایید.
 ۴. ماهی و سبزیجات را در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
 ۵. پس از حدود ۱۵ تا ۲۰ دقیقه که ماهی پخته و سبزیجات کمی کاراملی شدند، سرو کنید.
- عطر ادویه در کنار شیرینی طبیعی سبزیجات گریل شده، ترکیبی متعادل و دلپذیر ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

برخلاف گوشت قرمز، ماهی و میگو به زمان مرینیت طولانی نیاز ندارند. اگر مواد اسیدی مانند آبلیمو بیش از حد روی بافت ماهی باقی بماند، ممکن است بافت آن را خشک کنند. بهترین زمان مرینیت برای این ادویه حدود ۲۰ تا ۳۰ دقیقه است.

برای دستیابی به طعمی نزدیکتر به رستوران‌های مدیترانه‌ای، پس از پخت چند قطره روغن زیتون فرابکر و کمی جعفری تازه خرد شده روی غذا اضافه کنید. این کار باعث می‌شود عطر ادویه و طراوت غذای دریایی بهتر نمایان شود.

ادویه لیمو فلفلی

طعمی تازه، پرانرژی و اشتهابرانگیز

ادویه لیمو فلفلی ترکیبی متعادل از طعم مرکباتی و تندی دلپذیر است که به غذاها طراوت، عطر و شخصیت ویژه‌ای می‌بخشد. این ادویه با ایجاد تعادل بین تازگی لیمو و گرمای فلفل، انتخابی عالی برای مرغ، ماهی، میگو، سبزیجات گریل و حتی سیب‌زمینی تنوری است. عطر تازه و طعم زنده این ترکیب باعث می‌شود غذاها سبک‌تر، خوش‌رنگ‌تر و اشتهابرانگیزتر به نظر برسند.

مناسب برای

- مرغ گریل و تنوری
- ماهی و میگو
- سبزیجات گریل
- سیب‌زمینی تنوری
- سالادهای گرم
- ساندویچ و رپ مرغ

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه لیمو فلفلی
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

به ازای هر ۵۰۰ گرم مرغ، ماهی یا سبزیجات استفاده شود.

برای سیب‌زمینی یا سبزیجات تنوری، پس از پخت نیز می‌توان ۱ تا ۲ قاشق چایخوری از ادویه را روی غذا پاشید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر تازه و مرکباتی
- ✓تندی متعادل و دلنشین
- ✓مناسب غذاهای دریایی و مرغ
- ✓ایجاد طعمی سبک و مدرن
- ✓قابل استفاده قبل و بعد از پخت

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ لیمو فلفلی با سبزیجات گریل
مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه لیمو فلفلی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای زرد
- ۱ عدد پیاز قرمز

روش تهیه

۱. مرغ را به قطعات نسبتاً بزرگ برش دهید.
 ۲. ادویه، روغن زیتون و آبلیمو را با هم مخلوط کنید.
 ۳. مرغ را به این ترکیب آغشته کرده و حداقل ۱ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۴. سبزیجات را درشت خرد کرده و با کمی روغن مخلوط کنید.
 ۵. مرغ و سبزیجات را روی گریل یا در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد بپزید تا طلایی شوند.
 ۶. پیش از سرو، مقدار کمی ادویه لیمو فلفلی روی غذا بپاشید.
- ترکیب عطر مرکباتی ادویه با طعم دودی گریل، غذایی سبک و بسیار خوش‌عطر ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سیب‌زمینی تنوری لیمو فلفلی با سس ماست
مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۴ عدد سیب‌زمینی متوسط
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ قاشق چایخوری ادویه لیمو فلفلی

برای سس

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
- ½ قاشق چایخوری ادویه لیمو فلفلی
- ۱ قاشق چایخوری آبلیموی تازه

روش تهیه

۱. سیب‌زمینی‌ها را به صورت قاچ‌های ضخیم برش دهید.
 ۲. با روغن زیتون و ادویه مخلوط کنید.
 ۳. در فر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه بپزید تا طلایی و برشته شوند.
 ۴. مواد سس را در کاسه‌ای مخلوط کنید.
 ۵. سیب‌زمینی‌های داغ را همراه سس سرو نمایید.
- این ترکیب می‌تواند به عنوان پیش‌غذا، میان‌وعده یا دورچین انواع غذاهای گریل شده سرو شود.

توصیه سرآشپز

ادویه لیمو فلفلی علاوه بر مرینیت، به عنوان ادویه پایانی نیز عملکرد فوق‌العاده‌ای دارد. مقدار کمی از آن را درست قبل از سرو روی مرغ، ماهی یا سیب‌زمینی بپاشید تا عطر مرکباتی آن کاملاً محسوس باشد. برای طعمی حرفه‌ای‌تر، چند قطره آبلیموی تازه را پس از پایان پخت به غذا اضافه کنید. این کار باعث می‌شود رایحه‌های تازه و مرکباتی ادویه بهتر نمایان شوند و طعم نهایی زنده‌تر و شفاف‌تر باشد.

زعتربلبنانی

طعم اصیل خاورمیانه در هر لقمه

زعتربیکی از محبوبترین چاشنیهای منطقه شام و شرق مدیترانه است که قرن‌ها در آشپزی کشورهای لبنان، سوریه، فلسطین و اردن استفاده شده است. این ترکیب خوش‌عطر با طعم گیاهی، کمی مغزی و دلپذیر، می‌تواند ساده‌ترین غذاها را به تجربه‌ای متفاوت تبدیل کند. زعتربهمراه روغن زیتون، نان تازه، پنیر و سبزیجات طعمی اصیل و فراموش‌نشدنی ایجاد می‌کند.

مناسب برای

- نان و فطایر
- صبحانه‌های مدیترانه‌ای
- سالادها
- مرغ و ماهی گریل
- سبزیجات کبابی
- دیپ ماست و پنیر

میزان مصرف

برای تهیه دیپ یا سس زعترب:

- ۱ قاشق غذاخوری زعترب
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر

مخلوط کرده و همراه نان تازه سرو کنید.

برای سالاد:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری زعترب
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه

ویژگی طعمی

- ✓عطر گیاهی و مدیترانه‌ای
- ✓طعم متعادل و دلپذیر
- ✓مناسب غذاهای سرد و گرم
- ✓همراهی عالی با روغن زیتون و پنیر

دستور پیشنهادی شماره ۱

نان زعتربلبنانی

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۴ عدد نان پیتا یا نان لواش ضخیم
- ۳ قاشق غذاخوری ادویه زعترب
- ۵ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا خرد شده
- چند عدد گوجه گیلاسی برای سرو

روش تهیه

۱. زعترب و روغن زیتون را مخلوط کنید تا خمیری روان به دست آید.
۲. سطح نان‌ها را به این مخلوط آغشته کنید.

۳. پنیر فتا را روی نان‌ها پخش نمایید.
 ۴. نان‌ها را ۵ تا ۷ دقیقه در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار دهید.
 ۵. همراه گوجه گیلاسی و سبزیجات تازه سرو کنید.
- این نان می‌تواند یک صبحانه کامل یا پیش‌غذایی اصیل مدیترانه‌ای باشد.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد زعفران با پنیر فتا و نخود برشته

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۳ پیمانه ترکیب کاهو، جعفری و ریحان
- ۱ پیمانه نخود پخته
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا
- ۱ عدد خیار
- ۸ عدد گوجه گیلاسی

برای سس

- ۱ قاشق غذاخوری زعفران
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آب‌لیموی تازه
- ۱ قاشق چایخوری عسل

روش تهیه

۱. نخودها را با کمی روغن در تابه تفت دهید تا کمی برشته شوند.
 ۲. سبزیجات، خیار و گوجه را در کاسه بریزید.
 ۳. پنیر فتا و نخود برشته را اضافه کنید.
 ۴. مواد سس را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.
 ۵. به آرامی هم بزنید و سرو نمایید.
- ترکیب زعفران، پنیر فتا و نخود برشته، بافتی متنوع و طعمی بسیار نزدیک به سالادهای محبوب شرق مدیترانه ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

زعفران را در مراحل پایانی پخت یا هنگام سرو استفاده کنید. حرارت طولانی‌مدت باعث کاهش عطر سبزیجات معطر موجود در آن می‌شود. برای تجربه‌ای نزدیک به صبحانه‌های سنتی لبنان، زعفران را با روغن زیتون فرابرگ مخلوط کرده و همراه نان گرم، پنیر فتا، خیار و گوجه سرو کنید. این ساده‌ترین و در عین حال اصیل‌ترین روش استفاده از زعفران است. همچنین ترکیب زعفران با روغن زیتون فرابرگ و چند قطره آب‌لیموی تازه، یک سس فوق‌العاده برای سالادها و سبزیجات گریل شده ایجاد می‌کند.

ادویه بهارات لبنانی

عطر اصیل آشپزی مشرق عربی

بهارات لبنانی یکی از مشهورترین ترکیب‌های ادویه در آشپزی خاورمیانه است. این ادویه با عطر گرم، متعادل و چندلایه خود، به گوشت، مرغ، برنج و سبزیجات عمق طعمی ویژه‌ای می‌بخشد. رایحه دلنشین و شخصیت غنی این ترکیب، یادآور غذاهای سنتی لبنان، سوریه و منطقه شام است و تنها با چند قاشق می‌تواند یک غذای روزمره را به تجربه‌ای متفاوت تبدیل کند.

مناسب برای

- کباب و کوبیده
- گوشت گوسفند و گوساله
- مرغ گریل و تنوری
- برنج عربی و مجلسی
- کوفته و کباب تابه‌ای
- خوراک سبزیجات و نخود

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن گوشت یا مرغ:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه بهارات
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- برای هر ۵۰۰ گرم گوشت یا مرغ استفاده شود.

برای برنج:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری ادویه بهارات
- به ازای ۳ لیوان برنج پخته

ویژگی طعمی

- ✓عطر گرم و دلپذیر
- ✓طعم متعادل و چندلایه
- ✓مناسب غذاهای گوشتی و برنجی
- ✓الهام‌گرفته از آشپزی سنتی لبنان
- ✓رایحه‌ای ماندگار و اشتهابرانگیز

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ تنوری لبنانی با برنج معطر

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۴ تکه ران یا سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه بهارات
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۳ لیوان برنج پخته
- ۲ قاشق غذاخوری خلال بادام
- ۲ قاشق غذاخوری کشمش طلایی

روش تهیه

۱. مرغ را با ادویه بهارات، روغن زیتون و آبلیمو مخلوط کنید.
۲. حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.
۳. مرغ را در فر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا روی گریل بپزید تا طلایی شود.

۴. خلال بادام را کمی تفت دهید.
 ۵. کشمش را برای یک دقیقه در کره یا روغن تفت دهید.
 ۶. برنج را با بادام و کشمش مخلوط کرده و همراه مرغ سرو کنید.
- ترکیب عطر ادویه با مرغ برشته و برنج معطر، غذایی مجلسی و خوش طعم ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲ کوفته لبنانی با سس ماست مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده
- ۱ عدد پیاز متوسط رنده شده
- ۲ قاشق چایخوری ادویه بهارات
- ۲ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

برای سس

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ حبه سیر رنده شده
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱ قاشق غذاخوری نعنا تازه خرد شده

روش تهیه

۱. گوشت، پیاز، جعفری و ادویه بهارات را مخلوط کنید.
 ۲. مواد را ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. به شکل کوفته‌های کوچک یا بیضی فرم دهید.
 ۴. در تابه یا فر بپزید تا کاملاً طلایی شوند.
 ۵. مواد سس را مخلوط کرده و کنار کوفته‌ها سرو کنید.
- این غذا با نان پیتا، سبزیجات تازه و ترشیجات خاورمیانه‌ای ترکیبی فوق‌العاده خواهد داشت.

توصیه سرآشپز

بهارات لبنانی زمانی بهترین عملکرد را دارد که در ابتدای فرآیند مزه‌دار کردن به غذا اضافه شود. استراحت حداقل ۲ ساعت باعث می‌شود عطر ادویه‌ها به عمق گوشت نفوذ کرده و طعمی یکدست‌تر ایجاد شود. برای رسیدن به نتیجه‌ای نزدیک‌تر به غذاهای سنتی لبنان، پس از پخت مقداری جعفری تازه خرد شده، چند قطره آبلیموی تازه و کمی روغن زیتون فرابکر روی غذا اضافه کنید. این کار عطر ادویه را برجسته‌تر کرده و طعم نهایی را متعادل‌تر می‌کند.

ادویه راس الحانوت

امضای طعم‌های مراکش در آشپزخانه شما

راس الحانوت یکی از مشهورترین ترکیبات ادویه در شمال آفریقا و به‌ویژه مراکش است. این ادویه با عطر گرم، پیچیده و چندلایه خود، به غذاها عمق و شخصیت می‌بخشد. طعم آن ترکیبی متعادل از

نت‌های گرم، شیرین، معطر و اندکی تند است که در کنار گوشت، مرغ، سبزیجات و حبوبات عملکردی فوق‌العاده دارد.

اگر به دنبال خلق غذاهایی متفاوت با رایحه‌ای شرقی و مجلسی هستید، راس الحانوت یکی از بهترین انتخاب‌ها خواهد بود.

مناسب برای

- مرغ و گوشت تنوری
- خوراک‌های مراکشی
- تَجین (Tagine)
- برنج و پلوهای ادویه‌ای
- سبزیجات کبابی
- خوراک نخود و عدس
- سیب‌زمینی تنوری

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه راس الحانوت
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- برای هر ۵۰۰ گرم گوشت، مرغ یا سبزیجات استفاده شود.
- برای برنج و خوراک‌ها:
- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری به ازای هر ۳ لیوان غذای آماده

ویژگی طعمی

- ✓ گرم و معطر
- ✓ رایحه شرقی و مجلسی
- ✓ طعمی عمیق و چندلایه
- ✓ مناسب غذاهای گوشتی و گیاهی
- ✓ الهام گرفته از آشپزی اصیل مراکشی

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ مراکشی با زیتون و لیمو

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۴ تکه ران یا سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه راس الحانوت
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ عدد پیاز بزرگ خلالی
- ۱/۲ لیوان زیتون سبز بدون هسته
- ۱ عدد لیموی تازه
- ۱ لیوان آب مرغ

روش تهیه

۱. مرغ را با ادویه راس الحانوت و روغن زیتون مخلوط کنید.
۲. اجازه دهید حداقل ۱ ساعت در یخچال استراحت کند.
۳. پیاز را تفت دهید تا نرم شود.

۴. مرغ را اضافه کرده و دو طرف آن را طلایی کنید.
 ۵. آب مرغ، زیتون و برش‌های لیمو را اضافه کنید.
 ۶. درب ظرف را گذاشته و حدود ۴۵ دقیقه با حرارت ملایم بپزید.
- این غذا با برنج سفید یا نان سنتی سرو می‌شود و عطری دلپذیر و متفاوت دارد.

دستور پیشنهادی شماره ۲ برنج مراکشی با سبزیجات برشته مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۲ لیوان برنج
- ۱ عدد هویج نگینی خرد شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد کدو سبز
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ قاشق چایخوری ادویه راس الحانوت
- ۲ قاشق غذاخوری کشمش
- ۲ قاشق غذاخوری خلال بادام

روش تهیه

۱. سبزیجات را با روغن زیتون و ۱ قاشق چایخوری ادویه مخلوط کنید.
 ۲. در فر یا تابه گریل برشته نمایید.
 ۳. برنج را به روش معمول بپزید.
 ۴. در پایان پخت، باقی‌مانده ادویه را به برنج اضافه کنید.
 ۵. سبزیجات برشته، کشمش و خلال بادام را با برنج مخلوط کرده و سرو نمایید.
- این غذا می‌تواند به‌عنوان یک وعده گیاهی کامل یا کنار مرغ و گوشت سرو شود.

توصیه سرآشپز

راس الحانوت زمانی بهترین عملکرد را دارد که ابتدا با مقدار کمی روغن زیتون مخلوط شود. چربی موجود در روغن به آزاد شدن بهتر رایحه‌های ادویه کمک می‌کند و طعم نهایی غذا را عمیق‌تر می‌سازد. برای ایجاد یک تجربه نزدیک‌تر به آشپزی مراکشی، در غذاهای حاوی این ادویه از ترکیب میوه‌های خشک مانند کشمش، زردآلو خشک یا آلو بخارا در کنار گوشت و برنج استفاده کنید. این تضاد میان شیرینی ملایم و عطر ادویه، یکی از ویژگی‌های محبوب آشپزی شمال آفریقا است.

ادویه ارمنی

عطر و طعم اصیل آشپزی ارمنستان

ادویه ارمنی ترکیبی خوش‌عطر و چندلایه از ادویه‌های گرم، سبزیجات معطر و رایحه‌های شرقی است که الهام خود را از آشپزی سنتی ارمنستان و منطقه قفقاز گرفته است. حضور گشنیز، زیره، نعنا، ریحان، دارچین و آل‌اسپایس در کنار یکدیگر، طعمی عمیق، متعادل و متفاوت ایجاد می‌کند که برای گوشت، مرغ و سبزیجات گریل شده فوق‌العاده است.

این ادویه ضمن حفظ شخصیت مواد اولیه، عطری گرم و دلپذیر به غذا می‌بخشد و انتخابی مناسب برای کسانی است که به دنبال طعم‌های اصیل و کمتر شناخته‌شده هستند.

مناسب برای

- کباب و شیشلیک
- گوشت بره و گوساله
- مرغ گریل
- کوفته و کباب تابه‌ای
- سبزیجات تنوری
- سیب‌زمینی تنوری و گریل

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه ارمنی
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه یا ماست
- به ازای هر ۵۰۰ گرم گوشت، مرغ یا سبزیجات استفاده شود.
برای نتیجه بهتر، مواد را حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.

ویژگی طعمی

- ✓عطر گرم و شرقی
- ✓رایحه گشنیز و زیره برشته
- ✓ننت‌های ملایم نعنا و ریحان
- ✓ته‌مزه لطیف دارچین و آل‌اسپایس
- ✓مناسب انواع گوشت و مرغ

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ گریل ارمنی با سبزیجات تنوری

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه ارمنی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد هویج

روش تهیه

۱. مرغ را به قطعات درشت برش بزنید.
 ۲. ادویه ارمنی، روغن زیتون و آبلیمو را مخلوط کرده و به مرغ اضافه کنید.
 ۳. مرغ را حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۴. سبزیجات را به قطعات درشت خرد کرده و با کمی روغن زیتون مخلوط کنید.
 ۵. مرغ و سبزیجات را در فر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا روی گریل بپزید تا طلایی شوند.
 ۶. همراه نان، سبزی تازه یا برنج سرو کنید.
- عطر سبزیجات معطر موجود در ادویه، مرغ و سبزیجات را به ترکیبی خوش‌رنگ و اشتهابرانگیز تبدیل می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

کباب تابه‌ای ارمنی با سس ماست و نعنا

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده گوساله
- ۲ قاشق چایخوری ادویه ارمنی
- ۱ عدد پیاز متوسط رنده شده
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

برای سس

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ قاشق غذاخوری نعنا تازه خرد شده
- ۱ حبه سیر رنده شده
- ½ قاشق چایخوری آبلیمو

روش تهیه

۱. گوشت، پیاز، جعفری و ادویه ارمنی را مخلوط کنید.
 ۲. مواد را ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۳. مخلوط گوشت را در تابه پهن کرده یا به شکل کباب‌های کوچک فرم دهید.
 ۴. با حرارت متوسط دو طرف آن را سرخ کنید.
 ۵. مواد سس را مخلوط کرده و کنار کباب سرو نمایید.
- ترکیب عطر ادویه ارمنی با سس خنک ماست و نعنا، تعادل جذابی از طعم‌های گرم و تازه ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

به دلیل وجود گشنیز، زیره، دارچین، آل‌اسپایس و سبزیجات معطر در این ترکیب، ادویه ارمنی در مریضت‌های بر پایه ماست عملکرد فوق‌العاده‌ای دارد. ماست علاوه بر نرم‌تر کردن گوشت، رایحه‌های معطر ادویه را بهتر به بافت پروتئین منتقل می‌کند. برای رسیدن به طعمی نزدیک‌تر به غذاهای سنتی قفقاز، پس از پخت کمی جعفری تازه خرد شده و چند قطره آبلیموی تازه روی غذا اضافه کنید. این کار باعث می‌شود رایحه نعنا، ریحان و گشنیز موجود در ادویه بیشتر نمایان شود.

ادویه گرجستانی

طعمی الهام‌گرفته از آشپزی اصیل قفقاز

ادویه گرجستانی ترکیبی خوش‌عطر و متعادل است که از سنت‌های آشپزی گرجستان الهام گرفته شده است. این چاشنی با شخصیت طعمی گرم، عمیق و کمی مغزی، انتخابی ایده‌آل برای انواع گوشت، مرغ و سبزیجات تنوری محسوب می‌شود. عطر دلپذیر این ادویه هنگام پخت به‌خوبی آزاد شده و غذا را به تجربه‌ای متفاوت و به‌یادماندنی تبدیل می‌کند.

مناسب برای

- مرغ گریل و کبابی
- گوشت گوساله و بره

- شیشلیک
- سبزیجات تنوری
- سیب‌زمینی تنوری
- خوراک‌های گریل و باربیکیو

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن ۵۰۰ گرم گوشت یا مرغ:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه گرجستانی
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری ماست یا آبلیمو

مواد را مخلوط کرده و حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.

برای سبزیجات تنوری:

- ۱ قاشق چایخوری ادویه
 - ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- به ازای هر کاسه بزرگ سبزیجات استفاده شود.

ویژگی طعمی

- ✓ عطر گرم و دلپذیر
- ✓ طعمی عمیق و چندلایه
- ✓ مناسب گوشت و مرغ
- ✓ هماهنگ با مغزها و سبزیجات تنوری
- ✓ الهام‌گرفته از آشپزی قفقاز

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ گرجستانی با گردو و سبزیجات تنوری

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه گرجستانی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱/۲ لیوان مغز گردوی خرد شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای قرمز
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد پیاز قرمز

روش تهیه

۱. مرغ را به قطعات درشت برش دهید.
 ۲. ادویه، روغن زیتون و آبلیمو را با مرغ مخلوط کنید.
 ۳. مرغ را حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۴. سبزیجات را درشت خرد کرده و کنار مرغ در سینی فر بچینید.
 ۵. روی مواد گردوی خرد شده بپاشید.
 ۶. در فر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد حدود ۳۰ تا ۳۵ دقیقه بپزید تا مرغ طلایی شود.
- گردو در کنار عطر ادویه گرجستانی، طعمی نزدیک به غذاهای سنتی منطقه قفقاز ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲
شیشلیک گرجستانی با سیبزمینی تنوری
مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۶۰۰ گرم گوشت راسته یا فیله گوساله
- ۲ قاشق چایخوری ادویه گرجستانی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری ماست
- ۱ عدد پیاز متوسط خلالی

برای سیبزمینی

- ۴ عدد سیبزمینی متوسط
- ۱ قاشق چایخوری ادویه گرجستانی
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. گوشت را با ادویه، روغن زیتون، ماست و پیاز مخلوط کنید.
 ۲. حداقل ۴ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۳. سیبزمینی‌ها را به صورت قاچ برش دهید و با ادویه و روغن مخلوط کنید.
 ۴. سیبزمینی‌ها را در فر برشته کنید.
 ۵. گوشت را روی سیخ کشیده و روی گریل یا تابه چدنی بپزید.
 ۶. همراه سیبزمینی تنوری و سبزیجات تازه سرو نمایید.
- این ترکیب، غذایی کامل با عطر و طعمی غنی و مجلسی ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

ادویه گرجستانی زمانی بهترین عملکرد خود را نشان می‌دهد که همراه مقدار کمی چربی مانند روغن زیتون یا کره استفاده شود. چربی باعث آزاد شدن بهتر عطرهای ادویه در هنگام پخت می‌شود. برای طعمی نزدیک‌تر به غذاهای سنتی قفقاز، پس از پخت مقداری گردوی خرد شده و سبزیجات تازه روی غذا اضافه کنید. این کار عمق طعم و جذابیت ظاهری غذا را به شکل محسوسی افزایش می‌دهد.

ادویه چیکن ماسالا

طعم گرم و معطر الهام گرفته از آشپزی هند

ادویه چیکن ماسالا ترکیبی خوش‌عطر و متعادل از ادویه‌های گرم و معطر است که برای تهیه انواع غذاهای مرغ طراحی شده است. این ترکیب با ایجاد لایه‌های پیچیده طعمی، مرغ را خوش‌عطر، آبدار و جذاب می‌کند و بدون نیاز به چندین ادویه مختلف، تجربه‌ای نزدیک به غذاهای اصیل هندی و آسیای جنوبی را در آشپزخانه شما ایجاد می‌کند.

عطر دلنشین ادویه‌های گرم در کنار رایحه لطیف مرکبات، این چاشنی را به انتخابی ایده‌آل برای غذاهای مرغ، خوراک‌های خامه‌ای و غذاهای تنوری تبدیل کرده است.

مناسب برای

- مرغ تنوری
- مرغ بریان

- خوراک مرغ و سبزیجات
- مرغ گریل
- خوراک مرغ با سس خامه‌ای
- برنج و پلوهای ادویه‌ای

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن مرغ:

- ۱ قاشق غذاخوری ادویه چیکن ماسالا
- ۲ قاشق غذاخوری ماست
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

به ازای هر ۳۰۰ گرم مرغ استفاده شود.

برای خوراک‌های مرغی و تابه‌ای:

- ۱ قاشق چایخوری ادویه به ازای هر نفر

برای نتیجه بهتر، مرغ را حداقل ۲ ساعت در یخچال استراحت دهید.

ویژگی طعمی

✓ گرم و معطر

✓ رایحه دلپذیر ادویه‌های شرقی

✓ مناسب غذاهای مرغی و تنوری

✓ طعم چندلایه و رستورانی

✓ هماهنگ با ماست، خامه و برنج

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ تنوری چیکن ماسالا

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۶۰۰ گرم ران یا سینه مرغ
- ۲ قاشق غذاخوری ماست چکیده
- ۲ قاشق غذاخوری ادویه چیکن ماسالا
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

روش تهیه

۱. ماست، ادویه، آبلیمو و روغن را مخلوط کنید.
 ۲. مرغ را به مواد اضافه کرده و کاملاً آغشته نمایید.
 ۳. مرغ را حداقل ۲ ساعت و ترجیحاً یک شب در یخچال استراحت دهید.
 ۴. در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ تا ۴۰ دقیقه بپزید.
 ۵. در چند دقیقه پایانی گریل فر را روشن کنید تا سطح مرغ طلایی شود.
- این غذا را می‌توان همراه برنج زعفرانی، نان یا سبزیجات گریل سرو کرد.

دستور پیشنهادی شماره ۲

خوراک مرغ ماسالا با برنج معطر

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم سینه مرغ خرد شده

- ۱ عدد پیاز متوسط خلالی
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۲ قاشق چایخوری ادویه چیکن ماسالا
- ۲ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
- ½ لیوان خامه صبحانه
- ۲ قاشق غذاخوری روغن

روش تهیه

۱. پیاز را در روغن تفت دهید تا طلایی شود.
 ۲. مرغ را اضافه کرده و چند دقیقه تفت دهید.
 ۳. ادویه چیکن ماسالا را افزوده و یک دقیقه دیگر تفت دهید.
 ۴. رب گوجه را اضافه کرده و اجازه دهید رنگ باز کند.
 ۵. نصف لیوان آب افزوده و ۱۵ دقیقه بپزید.
 ۶. در پایان خامه را اضافه کرده و ۳ تا ۵ دقیقه دیگر روی حرارت ملایم نگه دارید.
 ۷. همراه برنج ساده یا برنج کره‌ای سرو کنید.
- بافت خامه‌ای این خوراک در کنار عطر ادویه، طعمی غنی و دلپذیر ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

ادویه چیکن ماسالا زمانی بهترین عملکرد را دارد که با یک ماده اسیدی ملایم مانند ماست یا آبلیمو ترکیب شود. این کار علاوه بر نفوذ بهتر طعم‌ها، باعث لطافت بیشتر بافت مرغ نیز می‌شود. برای رسیدن به عطر حرفه‌ای‌تر، ادویه را قبل از افزودن مایعات حدود ۳۰ ثانیه همراه مواد اولیه روی حرارت ملایم تفت دهید. این تکنیک باعث آزاد شدن رایحه‌های معطر ادویه و عمیق‌تر شدن طعم نهایی غذا خواهد شد.

ادویه گارام ماسالا

گرمای دلنشین و عطر اصیل آشپزی هندی

گارام ماسالا یکی از مشهورترین ترکیبات ادویه در آشپزی هند است که به غذاها عمق، گرما و عطری منحصربه‌فرد می‌بخشد. این ادویه با طعم پیچیده و متعادل خود، غذاهای روزمره را به تجربه‌ای متفاوت تبدیل می‌کند و برای انواع خوراک‌های گوشتی، مرغ، حبوبات و برنج گزینه‌ای فوق‌العاده است. برخلاف تصور رایج، گارام ماسالا تند نیست؛ بلکه ترکیبی خوش‌عطر و گرم است که لایه‌های مختلفی از طعم را در غذا ایجاد می‌کند.

مناسب برای

- خوراک مرغ هندی
- خوراک گوشت و بره

- خوراک نخود و عدس
- برنج و پلوه‌های ادویه‌ای
- سبزیجات تفت داده شده
- انواع کاری و خورش‌های غلیظ

میزان مصرف

برای ۴ نفر:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری ادویه گارام ماسالا
- بهتر است در ۱۰ دقیقه پایانی پخت به غذا اضافه شود تا عطر آن به بهترین شکل حفظ شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر گرم و پیچیده
- ✓رایحه شرقی و دلنشین
- ✓مناسب غذاهای گوشتی و گیاهی
- ✓ایجاد عمق طعمی بدون تندی زیاد
- ✓ایده‌آل برای غذاهای آرام‌پز

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ گارام ماسالا با برنج معطر

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم فیله یا سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری ادویه گارام ماسالا
- ۱ عدد پیاز متوسط خلالی
- ۲ حبه سیر رنده شده
- ۳ قاشق غذاخوری ماست
- ۲ قاشق غذاخوری روغن
- ۲ لیوان برنج پخته

روش تهیه

۱. مرغ را با ماست، یک قاشق چایخوری گارام ماسالا و سیر مخلوط کنید.
 ۲. اجازه دهید حداقل ۱ ساعت در یخچال استراحت کند.
 ۳. پیاز را در روغن تفت دهید تا طلایی شود.
 ۴. مرغ را اضافه کرده و با حرارت متوسط بپزید.
 ۵. در ۵ دقیقه پایانی، باقی‌مانده ادویه را اضافه کنید.
 ۶. همراه برنج سرو نمایید.
- این غذا عطری دلنشین و طعمی چندلایه دارد که بدون پیچیدگی زیاد، حال و هوای آشپزی هندی را به سفره می‌آورد.

دستور پیشنهادی شماره ۲

خوراک نخود و سبزیجات با گارام ماسالا

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۲ لیوان نخود پخته
- ۱ عدد پیاز متوسط
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای

- ۲ عدد گوجه فرنگی خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
- ۱ تا ۱/۵ قاشق چایخوری ادویه گارام ماسالا
- ۲ قاشق غذاخوری روغن

روش تهیه

۱. پیاز را در روغن تفت دهید تا سبک شود.
 ۲. فلفل دلمه‌ای و گوجه را اضافه کنید.
 ۳. رب گوجه را کمی تفت دهید.
 ۴. نخود پخته را اضافه کرده و یک لیوان آب روی مواد بریزید.
 ۵. پس از ۱۵ دقیقه پخت، گارام ماسالا را اضافه کنید.
 ۶. اجازه دهید خوراک چند دقیقه دیگر بجوشد و سپس سرو کنید.
- این خوراک گیاهی، خوش‌عطر و سیرکننده است و همراه نان یا برنج سرو می‌شود.

توصیه سرآشپز

گارام ماسالا برخلاف بسیاری از ادویه‌ها، زمانی بهترین عملکرد را دارد که در مراحل پایانی پخت اضافه شود. حرارت طولانی‌مدت بخشی از عطرهای ظریف آن را کاهش می‌دهد. برای ایجاد طعمی عمیق‌تر، می‌توانید مقدار کمی از ادویه را داخل مریینیت اولیه و بخش اصلی آن را در پایان پخت اضافه کنید. این روش باعث می‌شود هم‌عطر و هم‌عمق طعمی گارام ماسالا به‌خوبی در غذا حفظ شود.

کاری مدرس (Madras Curry)

عطر گرم و پیچیده آشپزی جنوب هند

پریمیکس کاری مدرس ترکیبی چندلایه و معطر با الهام از سبک کاری‌های سنتی جنوب هند است. این چاشنی با شخصیت طعمی گرم، کمی تند و در عین حال متعادل، غذاهای ساده خانگی را به یک تجربه حرفه‌ای و رستورانی تبدیل می‌کند.

در این ترکیب، طعم‌های ادویه‌ای عمیق در کنار نت‌های ملایم شیرین و گیاهی، یک هارمونی کامل ایجاد می‌کنند که به‌خصوص در غذاهای خورشتی، گوشت، مرغ و حبوبات عملکرد بسیار خوبی دارد.

مناسب برای

- کاری مرغ و گوشت
- خوراک عدس و حبوبات
- سبزیجات تفت‌داده و کاری
- برنج‌های ادویه‌ای
- غذاهای نونی با سس غلیظ
- کلم و سبزیجات پخته

میزان مصرف

برای تهیه یک غذای کاری خانگی (۳ تا ۴ نفر):

- ۱ تا ۱.۵ قاشق غذاخوری پریمیکس کاری مدرس
- ۲ قاشق غذاخوری روغن یا کره

- ۱ عدد پیاز متوسط خرد شده
 - ۱ لیوان شیر نارگیل یا ½ لیوان ماست + ½ لیوان آب
- برای هر ۵۰۰ گرم پروتئین یا سبزیجات استفاده شود.
ادویه را بهتر است ابتدا در روغن کمی تفت دهید تا عطر آن کامل آزاد شود.

ویژگی طعمی

- ✓ گرم و ادویه‌ای
- ✓ دارای عمق طعمی چندلایه
- ✓ کمی تند با ته‌مزه شیرین ملایم
- ✓ مناسب غذاهای سس‌دار و خورشتی
- ✓ هماهنگ با برنج و نان

دستور پیشنهادی شماره ۱

کاری مرغ به سبک خانگی مدرس

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم مرغ (ران یا سینه مکعبی)
- ۱.۵ قاشق غذاخوری پریمی‌کس کاری مدرس
- ۱ عدد پیاز بزرگ
- ۲ حبه سیر له شده
- ۱ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
- ۱ لیوان شیر نارگیل یا مخلوط ماست و آب
- ۲ قاشق غذاخوری روغن
- نمک به مقدار لازم

روش تهیه

۱. پیاز را در روغن تفت دهید تا طلایی شود.
 ۲. سیر را اضافه کرده و کمی تفت دهید تا عطر آن آزاد شود.
 ۳. پریمی‌کس کاری مدرس را اضافه کرده و ۳۰ ثانیه در روغن تفت دهید.
 ۴. مرغ را اضافه کرده و تفت دهید تا سطح آن کمی طلایی شود.
 ۵. رب گوجه را اضافه کرده و مخلوط کنید.
 ۶. شیر نارگیل یا ترکیب ماست و آب را اضافه کنید.
 ۷. اجازه دهید با حرارت ملایم ۲۰ تا ۳۰ دقیقه بپزد تا سس غلیظ شود.
- این غذا در کنار برنج ساده یا نان گرم، یک وعده کامل و معطر ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

خوراک عدس و سبزیجات کاری

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۱ لیوان عدس پخته شده
- ۱ عدد پیاز متوسط
- ۱ عدد گوجه فرنگی خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری پریمی‌کس کاری مدرس
- ½ قاشق غذاخوری رب گوجه
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

- ۱ لیوان آب یا آب سبزیجات
- کمی آبلیمو برای سرو

روش تهیه

۱. پیاز را در روغن تفت دهید تا سبک و طلایی شود.
 ۲. پریمیکس کاری را اضافه کرده و کمی تفت دهید.
 ۳. رب گوجه و گوجه خرد شده را اضافه کنید.
 ۴. عدس پخته را اضافه کرده و مخلوط کنید.
 ۵. آب را اضافه کرده و اجازه دهید ۱۵ دقیقه آرام بجوشد تا غلیظ شود.
 ۶. در پایان با کمی آبلیمو سرو کنید.
- این خوراک یک گزینه سالم، سیرکننده و بسیار خوش‌عطر برای وعده‌های روزانه است.

توصیه سرآشپز

برای رسیدن به طعم عمیق‌تر و حرفه‌ای‌تر، ادویه کاری را همیشه در مرحله ابتدایی و داخل روغن کمی تفت دهید. این کار باعث آزاد شدن کامل رایحه‌های ادویه و ایجاد پایه طعمی قوی‌تر در غذا می‌شود. همچنین استفاده از کمی شیر نارگیل یا ماست در پایان پخت، تعادل خوبی بین تندی و لطافت ایجاد می‌کند و غذا را به سبک رستورانی نزدیک‌تر می‌سازد.

ادویه تاکو

طعم پرهیجان مکزیکی در آشپزخانه شما

ادویه تاکو الهام‌گرفته از غذاهای خیابانی و خانگی مکزیکی است؛ ترکیبی خوش‌عطر و متعادل که طعمی گرم، فلفلی و اشتهاآور به انواع گوشت، مرغ و سبزیجات می‌بخشد. این ادویه به شما کمک می‌کند بدون نیاز به چندین چاشنی مختلف، طعم اصیل تاکو و غذاهای مکزیکی را در خانه تجربه کنید.

مناسب برای

- تاکو گوشت
- تاکو مرغ
- بوریتو
- کاسادیا
- سیب‌زمینی تنوری
- گوشت چرخ‌کرده
- لوبیا و سبزیجات گریل

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن مواد تاکو:

- ۲ قاشق چایخوری ادویه تاکو
- ۱ قاشق غذاخوری روغن
- ۱ قاشق غذاخوری آب

برای هر ۵۰۰ گرم گوشت، مرغ یا سبزیجات استفاده شود. در صورت تمایل می‌توانید پس از تفت دادن، ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید تا چاشنی بهتر به مواد جذب شود.

ویژگی طعمی

✓ گرم و اشتهابرانگیز
✓ عطر دلپذیر ادویه‌های مکزیکی
✓ تندى متعادل
✓ مناسب غذاهای نانی و گریل
✓ هماهنگ با پنیر، آووکادو و سبزیجات تازه

دستور پیشنهادی شماره ۱

تاکوی گوشت و آووکادو

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۵۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده
- ۲ قاشق چایخوری ادویه تاکو
- ۱ عدد پیاز متوسط خرد شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۸ عدد نان تاکو یا ترتیلا کوچک
- ۱ عدد آووکادو
- ۱ لیوان کاهوی خرد شده
- ۱/۲ لیوان پنیر رنده شده
- ۱ عدد لیموترش

روش تهیه

۱. پیاز را با کمی روغن تفت دهید.
 ۲. گوشت را اضافه کرده و تا زمان تغییر رنگ تفت دهید.
 ۳. ادویه تاکو و فلفل دلمه‌ای را اضافه کنید.
 ۴. ۳ قاشق غذاخوری آب افزوده و اجازه دهید مواد ۵ دقیقه روی حرارت ملایم بپزند.
 ۵. نان‌ها را کمی گرم کنید.
 ۶. داخل هر نان مقداری گوشت، کاهو، آووکادو و پنیر قرار دهید.
 ۷. چند قطره آب‌لیموی تازه روی مواد بریزید و سرو کنید.
- ترکیب گوشت ادویه‌دار با آووکادوی تازه، تعادلی جذاب میان طعم‌های گرم و خنک ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

کاسادیای مرغ با پنیر و فلفل دلمه‌ای

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ خرد شده
- ۲ قاشق چایخوری ادویه تاکو
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ لیوان پنیر موزارلای رنده شده
- ۴ عدد نان ترتیلا
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

روش تهیه

۱. مرغ را با ادویه تاکو و روغن مخلوط کنید.
۲. مرغ را در تابه تفت دهید تا طلایی شود.
۳. فلفل دلمه‌ای خالی را اضافه کرده و ۳ دقیقه دیگر تفت دهید.

۴. روی نیمی از هر نان ترتیلا مقداری پنیر و مخلوط مرغ قرار دهید.
 ۵. نان را تا کرده و در تابه گرم دو طرف آن را برشته کنید.
 ۶. پس از آب شدن پنیر، به صورت مثلثی برش داده و سرو نمایید.
- این غذا گزینه‌ای عالی برای یک شام سریع، متفاوت و پرتعداد است.

توصیه سرآشپز

برای رسیدن به طعم عمیق‌تر، پس از افزودن ادویه تاکو، مواد را یک دقیقه بدون اضافه کردن آب روی حرارت تفت دهید. این کار باعث آزاد شدن بهتر عطر ادویه‌ها می‌شود. همچنین سرو غذاهای تهیه‌شده با ادویه تاکو در کنار سالسا، گواکاموله یا چند برش لیموترش تازه، طعم نهایی را متعادل‌تر و حرفه‌ای‌تر می‌کند.

ادویه کیجون

طعم جسور و پرهیجان جنوب آمریکا

ادویه کیجون یکی از مشهورترین چاشنی‌های آشپزی جنوب ایالات متحده است که ریشه در آشپزی لوئیزیانا دارد. این ترکیب با عطر ادویه‌های گرم، سبزیجات خشک و تند، متعادل، طعمی عمیق، دودی و هیجان‌انگیز به غذا می‌بخشد. کیجون انتخابی ایده‌آل برای کسانی است که طعم‌های پرنرژی و متفاوت را دوست دارند.

مناسب برای

- مرغ گریل و کبابی
- میگو و غذاهای دریایی
- سیب‌زمینی تنوری یا سرخ کرده
- برگر و ساندویچ
- پاستاهای خامه‌ای
- سبزیجات گریل
- پیتزا
- املت

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن:

- مرغ: ۱ تا ۱.۵ قاشق غذاخوری برای هر سینه مرغ
 - میگو: ۱ قاشق غذاخوری برای ۳۰۰ گرم میگو
 - سیب‌زمینی: ۱ قاشق غذاخوری برای ۳ عدد سیب‌زمینی متوسط
- بهتر است ادویه را با ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری روغن مخلوط کرده و ۲۰ تا ۳۰ دقیقه قبل از پخت به مواد اضافه کنید.

ویژگی طعمی

- ✓ تند، متعادل و دلچسب
- ✓ عطر گرم و دودی
- ✓ مناسب غذاهای گریل و تنوری
- ✓ الهام گرفته از آشپزی لوئیزیانا

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ کیجون با سس خامه‌ای و قارچ

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۱.۵ قاشق غذاخوری ادویه کیجون
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲۰۰ گرم قارچ ورقه شده
- ۱ لیوان خامه صبحانه
- ۱/۲ لیوان شیر
- ۲ حبه سیر رنده شده
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان

روش تهیه

۱. مرغ‌ها را با ادویه کیجون و روغن زیتون مزه‌دار کرده و ۳۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۲. مرغ را در تابه گریل یا تابه معمولی سرخ کنید تا طلایی شود.
 ۳. در همان تابه، سیر و قارچ را تفت دهید.
 ۴. خامه، شیر و پنیر پارمزان را اضافه کنید و اجازه دهید سس کمی غلیظ شود.
 ۵. مرغ را داخل سس قرار داده و ۳ تا ۵ دقیقه دیگر بپزید.
 ۶. همراه با برنج، پوره سیب‌زمینی یا سبزیجات گریل سرو کنید.
- ترکیب تندی ملایم کیجون با سس خامه‌ای، تعادلی فوق‌العاده و رستورانی ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

میگوی کیجون با ذرت و فلفل دلمه‌ای

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۳۰۰ گرم میگوی پاک شده
- ۱ قاشق غذاخوری ادویه کیجون
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ لیوان دانه ذرت پخته
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- آب نصف لیموترش

روش تهیه

۱. میگو را با ادویه کیجون، روغن زیتون و آب‌لیمو مخلوط کنید.
 ۲. ۲۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۳. فلفل دلمه‌ای را خلالی برش داده و تفت دهید.
 ۴. ذرت و میگو را اضافه کنید.
 ۵. با حرارت بالا ۴ تا ۵ دقیقه تفت دهید تا میگو کاملاً پخته شود.
 ۶. همراه با برنج سفید یا نان سرو نمایید.
- این غذا طعمی رنگارنگ، پرانرژی و نزدیک به سبک آشپزی خیابانی جنوب آمریکا دارد.

توصیه سرآشپز

ادویه کیجون زمانی بهترین عملکرد را دارد که مستقیماً روی حرارت گریل، تابه چدنی یا فر استفاده شود. حرارت بالا باعث آزاد شدن عطر ادویه‌ها و ایجاد لایه‌ای خوش‌رنگ و خوش‌عطر روی سطح غذا می‌شود. برای طعمی حرفه‌ای‌تر، پس از پخت چند قطره آب‌لیموی تازه روی غذا بریزید. اسیددیده ملایم لیمو باعث برجسته‌تر شدن طعم ادویه‌های کیجون و ایجاد تعادل بهتر در مزه نهایی می‌شود.

همچنین ترکیب ادویه کیجون با کره ذوب شده برای مزه دار کردن میگو، ذرت تنوری و سیب زمینی یکی از محبوب ترین روش های استفاده از این چاشنی در رستوران های جنوب آمریکا است.

پریمیکس پنج ادویه چینی (Chinese Five Spice)

راز طعم های اصیل شرق آسیا

پریمیکس پنج ادویه چینی یکی از مشهورترین ترکیبات ادویه های آشپزی شرق آسیاست که تعادل منحصربه فردی از طعم های شیرین، گرم، تند و معطر را ایجاد می کند. این چاشنی به ویژه برای انواع گوشت، مرغ، اردک، غذاهای تابه ای و غذاهای الهام گرفته از آشپزی چینی کاربرد دارد و تنها با مقدار کمی از آن می توان عطری خاص و رستورانی به غذا بخشید.

مناسب برای

- مرغ و اردک تنوری
- گوشت گوساله و بره
- غذاهای تابه ای آسیایی (Stir Fry)
- نودل و برنج سرخ شده
- دنده و گوشت باربیکیو
- سبزیجات برشته و گریل

میزان مصرف

برای مزه دار کردن:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری پریمیکس پنج ادویه چینی
- برای هر ۵۰۰ گرم گوشت، مرغ یا سبزیجات

برای تهیه سس آسیایی:

- ۱ قاشق چایخوری پریمیکس
- ۲ قاشق غذاخوری سس سویا
- ۱ قاشق غذاخوری عسل
- ۱ قاشق غذاخوری آب

تمام مواد را مخلوط کرده و هنگام پخت یا مرینیت استفاده کنید.

ویژگی طعمی

✓گرم و معطر

✓شیرین و ادویه ای

✓مناسب غذاهای آسیایی

✓ایجاد عطر رستورانی در غذا

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ کاراملی با پنج ادویه چینی

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری روغن کنجد یا روغن مایع
- ۱ قاشق چایخوری پریمیکس پنج ادویه چینی
- ۲ قاشق غذاخوری سس سویا

- ۱ قاشق غذاخوری عسل
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد پیاز متوسط

روش تهیه

۱. مرغ را با سس سویا، عسل و پریمیکس مخلوط کرده و ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
 ۲. پیاز و فلفل دلمه‌ای را به صورت نواری خرد کنید.
 ۳. روغن را در تابه داغ کرده و مرغ را با حرارت بالا تفت دهید.
 ۴. سبزیجات را اضافه کرده و ۴ تا ۵ دقیقه دیگر تفت دهید.
 ۵. با برنج بخارپز یا نودل سرو کنید.
- ترکیب عطر ادویه‌ها با شیرینی ملائم عسل، طعمی اصیل و جذاب از آشپزی شرق آسیا ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

گوشت تابه‌ای آسیایی با سبزیجات

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۳۰۰ گرم گوشت گوساله ورقه‌ای
- ۱ قاشق چایخوری پریمیکس پنج ادویه چینی
- ۲ قاشق غذاخوری سس سویا
- ۱ قاشق غذاخوری روغن کنجد
- ۱ عدد هویج خالی
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای
- ۱ پیمانه قارچ ورقه شده
- ۲ حبه سیر رنده شده

روش تهیه

۱. گوشت را با سس سویا و پریمیکس مخلوط کرده و ۲۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۲. روغن را در تابه یا ووک داغ کنید.
 ۳. گوشت را با حرارت زیاد تفت دهید تا سطح آن برشته شود.
 ۴. سیر و سبزیجات را اضافه کنید.
 ۵. ۵ تا ۶ دقیقه دیگر تفت داده و بلافاصله سرو نمایید.
- این غذا در کنار برنج یا سمن یا نودل تخم‌مرغی، یک وعده کامل با عطر و طعم آسیایی خواهد بود.

توصیه سرآشپز

پنج ادویه چینی از آن دسته ادویه‌هایی است که مقدار کم آن نتیجه بهتری از مصرف زیاد ایجاد می‌کند. استفاده بیش از حد ممکن است طعم سایر مواد را تحت تأثیر قرار دهد. برای ایجاد عطر عمیق‌تر، ادویه را پیش از افزودن مایعات، حدود ۳۰ ثانیه همراه روغن تفت دهید. این کار باعث آزاد شدن روغن‌های معطر ادویه و ایجاد رایحه‌ای نزدیک به غذاهای سنتی چینی می‌شود. همچنین ترکیب این چاشنی با سس سویا، عسل و مقدار کمی روغن کنجد، یکی از ساده‌ترین راه‌ها برای ساخت یک مرینیت حرفه‌ای آسیایی در خانه است.

چاشنی هریسای مصری

آتش دلپذیر شمال آفریقا

هریسا یکی از مشهورترین چاشنی‌های شمال آفریقا است که به خاطر طعم تند، عطر ادویه‌های گرم و بافت روغنی خود شناخته می‌شود. چاشنی هریسای مصری ما به صورت خمیر آماده مصرف تهیه شده و برای سهولت استفاده، با روغن زیتون بیشتری آماده شده است تا به راحتی با غذاها ترکیب شود. این چاشنی علاوه بر تندی دلنشین، عمق طعمی ویژه‌ای به انواع گوشت، مرغ، غذاهای دریایی و سبزیجات می‌بخشد.

مناسب برای

- مرغ گریل و کبابی
- ماهی و میگو
- گوشت بره و گوساله
- سبزیجات تنوری
- ساندویچ و رپ
- مزه‌دار کردن سیب‌زمینی

میزان مصرف

برای مزه‌دار کردن ۵۰۰ گرم گوشت یا مرغ:

- ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری چاشنی هریسای مصری
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو تازه (اختیاری)

به دلیل وجود روغن زیتون در محصول، معمولاً نیازی به افزودن روغن اضافی نیست.

ویژگی طعمی

✓ تند و گرم

✓ عطر ادویه‌های شمال آفریقا

✓ بافت خمیری و آماده مصرف

✓ مناسب گریل، فر و تابه

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ هریسا با سبزیجات تنوری

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ قاشق غذاخوری چاشنی هریسای مصری
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای قرمز
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو

روش تهیه

۱. چاشنی هریسا را با آبلیمو مخلوط کنید.
۲. مرغ‌ها را به این مخلوط آغشته کرده و ۳۰ دقیقه در یخچال استراحت دهید.
۳. سبزیجات را درشت خرد کرده و کنار مرغ‌ها در سینی فر بچینید.
۴. فر را روی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

۵. مواد را حدود ۳۰ تا ۳۵ دقیقه بپزید تا مرغ کاملاً طلایی شود. نتیجه، غذایی معطر، آبدار و سرشار از طعم‌های اصیل شمال آفریقا خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

میگوی گریل با هریسا و لیمو

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۳۰۰ گرم میگوی پاک شده
- ۱ قاشق غذاخوری چاشنی هریسای مصری
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ حبه سیر رنده شده
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده

روش تهیه

۱. هریسا، آبلیمو و سیر را مخلوط کنید.
 ۲. میگوها را به مخلوط آغشته کرده و ۲۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۳. میگوها را روی تابه گریل یا سیخ چوبی قرار دهید.
 ۴. هر طرف را ۲ تا ۳ دقیقه گریل کنید.
 ۵. پس از پخت، جعفری تازه را روی آن بپاشید و سرو نمایید.
- این غذا در کنار نان پیتا، برنج یا سالاد سبز بسیار جذاب خواهد بود.

توصیه سرآشپز

هریسا علاوه بر تندی، نقش یک تقویت‌کننده طعم را نیز ایفا می‌کند. برای ایجاد طعمی متعادل‌تر، می‌توانید آن را با ماست چکیده، خامه ترش یا مقدار کمی عسل ترکیب کنید. همچنین به دلیل وجود روغن زیتون در این محصول، هنگام گریل کردن یا پخت در فر معمولاً نیازی به افزودن روغن اضافی نیست. این ویژگی باعث می‌شود ادویه‌ها بهتر روی سطح غذا باقی بمانند و رنگ و عطر مطلوب‌تری ایجاد کنند. برای تجربه‌ای نزدیک‌تر به آشپزی مصری و تونسی، هریسا را همراه نخود پخته، سبزیجات تنوری و نان تخت سرو کنید. از هریسا به جای سس و دیپ‌های تند روی ساندویچ‌ها، خوراک‌ها و حمص نخود می‌توانید بهره ببرید و از طعم عمیق اومامی و تند آن لذت ببرید.

چاشنی ایتالیایی (Italian Seasoning)

طعم اصیل آشپزی ایتالیا در یک قاشق

چاشنی ایتالیایی ترکیبی کلاسیک از سبزیجات معطر و ادویه‌های محبوب آشپزی ایتالیاست که برای افزودن عطر و طعم به انواع غذاها طراحی شده است. این ترکیب خوش‌عطر به‌ویژه در کنار گوجه فرنگی، روغن زیتون، پاستا، مرغ و سبزیجات، طعمی گرم، گیاهی و دلنشین ایجاد می‌کند و بدون پیچیدگی، حال‌وهوای یک غذای خانگی ایتالیایی را به سفره شما می‌آورد.

مناسب برای

- انواع پاستا
- سس‌های گوجه فرنگی

- پیترز خانگی
- مرغ گریل و تنوری
- سبزیجات کبابی
- نان سیر و فوکاچیا
- سوپ‌های گوجه و سبزیجات

میزان مصرف

- برای هر ۵۰۰ گرم مرغ یا گوشت: ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری
- برای یک قابلمه سس پاستا: ۱ قاشق غذاخوری
- برای یک سینی سبزیجات تنوری: ۱ قاشق غذاخوری
- برای نان سیر: ۱ قاشق چایخوری در هر ۲ قاشق غذاخوری کره یا روغن زیتون

ویژگی طعمی

- ✓عطر غالب سبزیجات معطر ایتالیایی
- ✓طعم گیاهی و متعادل
- ✓مناسب غذاهای بر پایه گوجه فرنگی
- ✓همهانگ با روغن زیتون، پنیر و مرغ

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ تنوری ایتالیایی با سبزیجات

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ عدد سیب زمینی متوسط
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱/۵ قاشق غذاخوری چاشنی ایتالیایی
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه

روش تهیه

۱. مرغ را به قطعات نسبتاً درشت برش دهید.
 ۲. سبزیجات را خرد کرده و داخل یک کاسه بزرگ بریزید.
 ۳. روغن زیتون، آبلیمو و چاشنی ایتالیایی را اضافه کنید.
 ۴. مواد را کاملاً مخلوط کنید تا همه قطعات به چاشنی آغشته شوند.
 ۵. در سینی فر چیده و در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۵ تا ۴۰ دقیقه بپزید.
 ۶. در اواخر پخت می‌توانید کمی پنیر پارمزان روی مواد بپاشید.
- نتیجه، غذایی کامل با عطر دلنشین سبزیجات معطر ایتالیایی خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

پاستا آلفردو با مرغ و چاشنی ایتالیایی

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۳ لیوان پاستا پخته
- ۱ عدد سینه مرغ خرد شده

- ۱ لیوان خامه صبحانه
- ۱/۲ لیوان شیر
- ۳ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان
- ۱ قاشق غذاخوری چاشنی ایتالیایی
- ۱ قاشق غذاخوری کره

روش تهیه

۱. مرغ را با نصف قاشق غذاخوری چاشنی ایتالیایی تفت دهید تا طلایی شود.
 ۲. کره را در تابه ذوب کرده و خامه و شیر را اضافه کنید.
 ۳. باقی مانده چاشنی ایتالیایی و پنیر پارمزان را به سس بیفزایید.
 ۴. پس از یکدست شدن سس، پاستا و مرغ را اضافه کنید.
 ۵. مواد را ۲ تا ۳ دقیقه مخلوط کرده و سرو نمایید.
- عطر سبزیجات معطر در کنار سس خامه‌ای، طعمی متعادل و رستورانی ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

چاشنی ایتالیایی زمانی بهترین عملکرد را دارد که همراه با روغن زیتون یا کره استفاده شود. چربی باعث آزاد شدن روغن‌های معطر موجود در سبزیجات خشک شده و عطر آن‌ها را چند برابر می‌کند. برای تهیه یک دیپ سریع و خوش طعم، یک قاشق چایخوری از چاشنی را با ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر مخلوط کرده و همراه نان تست یا فوکاچیا سرو کنید. ترکیب این چاشنی با روغن زیتون فرابکر، گوجه خشک شده (سان‌دراید تومیتو) و پنیر پارمزان، یکی از اصیل‌ترین طعم‌های آشپزی خانگی ایتالیا را ایجاد می‌کند.

ادویه فرایز (سیب‌زمینی سرخ‌کرده)

طعم فست‌فودهای حرفه‌ای در خانه

پریمیक्स چاشنی فرایز ترکیبی خوش طعم از ادویه‌ها و چاشنی‌های منتخب است که به سیب‌زمینی سرخ‌کرده، سیب‌زمینی تنوری و انواع اسنک‌ها طعمی هیجان‌انگیز و اشتهابرانگیز می‌بخشد. این چاشنی با ایجاد تعادل بین شوری، عطر ادویه‌ها و طعم‌های دلپذیر، تجربه‌ای نزدیک به سیب‌زمینی‌های سرو شده در رستوران‌ها و فست‌فودهای حرفه‌ای ایجاد می‌کند.

مناسب برای

- سیب‌زمینی سرخ‌کرده
- سیب‌زمینی تنوری
- ودجز (سیب‌زمینی قاچ شده)
- چیپس خانگی
- ناگت مرغ
- اسنک‌های سرخ‌شده

میزان مصرف

برای ۳ تا ۴ عدد سیب‌زمینی متوسط:

- ۱ تا ۱.۵ قاشق غذاخوری پریمیक्स چاشنی فرایز
- ۱ قاشق غذاخوری روغن

پس از سرخ شدن یا بلافاصله بعد از خروج از فر، چاشنی را روی سیب‌زمینی گرم پاشیده و به آرامی مخلوط کنید.

ویژگی طعمی

- ✓خوش‌عطر و اشتهاآور
- ✓مناسب انواع سیب‌زمینی
- ✓طعم فست‌فودی و حرفه‌ای
- ✓قابل استفاده روی اسنک‌ها و غذاهای سرخ‌شده

دستور پیشنهادی شماره ۱

ودجز تنوری با سس پارمزان

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۴ عدد سیب‌زمینی متوسط
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱.۵ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی فرایز

برای سس

- ۳ قاشق غذاخوری ماست چکیده
- ۲ قاشق غذاخوری سس مایونز
- ۱ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان رنده شده
- چند قطره آبلیمو

روش تهیه

۱. سیب‌زمینی‌ها را به صورت شش پر ضخیم برش دهید.
 ۲. با روغن و نیمی از چاشنی مخلوط کنید.
 ۳. در فر از قبل گرم شده با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰ تا ۳۵ دقیقه بپزید.
 ۴. پس از طلایی شدن، باقی چاشنی را روی سیب‌زمینی‌ها بپاشید.
 ۵. مواد سس را مخلوط کرده و کنار ودجز سرو نمایید.
- ترکیب سیب‌زمینی برشته، چاشنی فرایز و سس پارمزان یک میان‌وعده جذاب و حرفه‌ای ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سبذ فرایز با مرغ کریسپی

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۳ عدد سیب‌زمینی بزرگ
- ۲۰۰ گرم فیله مرغ سوخاری یا کریسپی
- ۱.۵ قاشق غذاخوری پریمی‌کس چاشنی فرایز
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر چدار رنده شده
- ۲ قاشق غذاخوری سس سیر یا سس پنیر

روش تهیه

۱. سیب‌زمینی‌ها را خالالی برش داده و سرخ کنید.
۲. بلافاصله پس از خروج از روغن، چاشنی فرایز را روی آن‌ها بپاشید.
۳. سیب‌زمینی‌ها را در ظرف سرو بریزید.
۴. مرغ کریسپی خرد شده را روی آن قرار دهید.
۵. پنیر چدار و سس را روی مواد اضافه کنید.
۶. بلافاصله سرو نمایید.

این ترکیب الهام گرفته از غذاهای خیابانی مدرن است و می‌تواند یک وعده کامل یا میان‌وعده اشتهابرانگیز باشد.

توصیه سرآشپز

برای چسبیدن بهتر چاشنی به سیب‌زمینی، آن را زمانی اضافه کنید که سیب‌زمینی هنوز داغ است. حرارت باعث می‌شود عطر ادویه‌ها بهتر آزاد شده و طعم یکنواخت‌تری ایجاد شود. اگر به دنبال نتیجه‌ای حرفه‌ای‌تر هستید، سیب‌زمینی‌های برش خورده را ۳۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید، سپس کاملاً خشک کرده و سرخ کنید. این کار باعث می‌شود بافت نهایی تردتر و طلایی‌تر شود. برای تجربه‌ای متفاوت، کمی پنیر پارمزان رنده شده را همراه چاشنی فرایز روی سیب‌زمینی داغ بپاشید؛ نتیجه طعمی عمیق‌تر و نزدیک به سیب‌زمینی‌های رستوران‌های اروپایی خواهد داشت.

نمک لیمو

طعمی تازه، مرکباتی و اشتهابرانگیز

نمک لیمو ترکیبی خوش‌عطر و متعادل است که طراوت مرکبات را با شوری ملایم و دلپذیر همراه می‌کند. این چاشنی به راحتی می‌تواند طعم غذاهای روزمره را متحول کند و بدون نیاز به افزودن آبلیمو یا چاشنی‌های متعدد، عطر و مزه‌ای تازه و جذاب به غذا ببخشد. طعم مرکباتی و سبک این محصول به‌ویژه در کنار مرغ، ماهی، میگو، سبزیجات گریل و سالادها بسیار دلنشین است و باعث می‌شود غذاها طعمی شاداب‌تر و حرفه‌ای‌تر پیدا کنند.

مناسب برای

- ماهی و میگو
- مرغ گریل و تنوری
- سیب‌زمینی سرخ‌کرده و تنوری
- ذرت کبابی
- سالادها
- سبزیجات گریل
- پاپ‌کورن و تنقلات خانگی

میزان مصرف

برای طعم‌دهی غذا:

- ۱ تا ۱/۲ قاشق چایخوری نمک لیمو برای هر ۵۰۰ گرم مواد غذایی

برای سالاد:

- ۱ قاشق چایخوری نمک لیمو
 - ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
 - ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو
- مواد را مخلوط کرده و روی سالاد بریزید.

ویژگی طعمی

- ✓ عطر دلپذیر لیمو
- ✓ طعم تازه و شاداب
- ✓ مناسب غذاهای دریایی و مرغ
- ✓ کاربرد آسان در آشپزی روزمره

✓ جایگزینی سریع برای نمک و آبلیمو

دستور پیشنهادی شماره ۱

فیله مرغ لیمویی با سبزیجات گریل

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۱ قاشق چایخوری نمک لیمو
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد پیاز قرمز
- ۱ قاشق غذاخوری آبلیمو

روش تهیه

۱. مرغ را به نوارهای ضخیم برش دهید.
 ۲. نمک لیمو، روغن زیتون و آبلیمو را با مرغ مخلوط کنید.
 ۳. مرغ را ۱ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۴. سبزیجات را خرد کرده و کنار مرغ روی گریل یا در فر بپزید.
 ۵. پس از طلایی شدن، غذا را سرو نمایید.
- طعم مرکباتی نمک لیمو در کنار سبزیجات گریل، غذایی سبک و خوش‌عطر ایجاد می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲

میگوی تفت داده شده با نمک لیمو و سیر

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۳۰۰ گرم میگوی پاک‌شده
- ۱ قاشق چایخوری نمک لیمو
- ۲ حبه سیر رنده شده
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده

روش تهیه

۱. میگو را با نمک لیمو و سیر مخلوط کنید.
 ۲. ۲۰ دقیقه استراحت دهید.
 ۳. روغن و کره را در تابه گرم کنید.
 ۴. میگوها را با حرارت بالا ۳ تا ۴ دقیقه تفت دهید.
 ۵. در پایان جعفری خرد شده را اضافه کرده و سرو نمایید.
- این غذا در کنار برنج، پاستا یا سالاد سبز یک وعده کامل و خوش‌طعم خواهد بود.

توصیه سرآشپز

نمک لیمو را بهتر است در مراحل پایانی پخت یا درست قبل از سرو استفاده کنید. این کار باعث می‌شود عطر مرکباتی آن شاداب‌تر و محسوس‌تر باقی بماند.

برای سیب‌زمینی تنوری، ذرت کبابی یا سبزیجات گریل، کمی نمک لیمو را پس از پخت روی غذا بپاشید. حرارت باقی‌مانده غذا عطر چاشنی را آزاد می‌کند و طعمی تازه و متفاوت ایجاد خواهد کرد.

نمک ریحان

عطر دلنشین ریحان در کنار طعم متعادل نمک

نمک ریحان ترکیبی خوش‌عطر و کاربردی است که با الهام از آشپزی مدیترانه‌ای و ایتالیایی تهیه شده است. رایحه دلپذیر ریحان در کنار شوری متعادل، این محصول را به انتخابی عالی برای طعم‌دهی سریع و حرفه‌ای به غذاهای روزمره تبدیل کرده است.

تنها با چند پاشش از نمک ریحان می‌توانید عطر و طعم غذا را ارتقا دهید و حس تازگی بیشتری به سالادها، سبزیجات، مرغ و غذاهای بر پایه گوجه فرنگی ببخشید.

مناسب برای

- سالادهای سبز و مدیترانه‌ای
- سالاد کاپرزه
- گوجه فرنگی و خیار
- مرغ گریل و تنوری
- سیب‌زمینی تنوری
- پاستا و سس‌های گوجه‌فرنگی
- سبزیجات کبابی

میزان مصرف

برای سالاد یا سبزیجات:

- ½ تا ۱ قاشق چایخوری برای یک کاسه سالاد

برای مرغ یا سبزیجات گریل:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری برای هر ۵۰۰ گرم مواد

بهتر است در انتهای پخت یا هنگام سرو نیز مقدار کمی از نمک ریحان روی غذا اضافه شود تا عطر آن بهتر حفظ شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر دلپذیر و تازه ریحان
- ✓مناسب غذاهای مدیترانه‌ای
- ✓همه‌هنگ با گوجه فرنگی و روغن زیتون
- ✓کاربرد آسان در آشپزی روزمره
- ✓مناسب برای طعم‌دهی نهایی غذا

دستور پیشنهادی شماره ۱

مرغ تنوری با نمک ریحان و لیمو

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲ عدد سینه مرغ
- ۲ قاشق چایخوری نمک ریحان
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون

- ۱ قاشق غذاخوری آبلیموی تازه
- ۱ عدد لیموی ورقه شده
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی

روش تهیه

۱. مرغ را با روغن زیتون، آبلیمو و نمک ریحان مزه‌دار کنید.
 ۲. مرغ را حداقل ۱ ساعت در یخچال استراحت دهید.
 ۳. همراه فلفل دلمه‌ای و برش‌های لیمو در فر با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد بپزید.
 ۴. در ۵ دقیقه پایانی کمی نمک ریحان دیگر روی مرغ بپاشید.
 ۵. همراه سالاد یا سبزیجات گریل سرو کنید.
- نتیجه، مرغی خوش‌عطر با رایحه‌ای تازه و اشتهابرانگیز خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

سالاد گوجه، موزارلا و نمک ریحان

مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۳ عدد گوجه فرنگی رسیده
- ۲۰۰ گرم پنیر موزارلا
- ۸ تا ۱۰ برگ ریحان تازه
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر
- ۱ قاشق چایخوری نمک ریحان
- ۱ قاشق چایخوری سرکه بالزامیک

روش تهیه

۱. گوجه فرنگی و پنیر موزارلا را ورقه کنید.
 ۲. در ظرف سرو به صورت یک در میان بچینید.
 ۳. برگ‌های ریحان را بین لایه‌ها قرار دهید.
 ۴. روغن زیتون و سرکه بالزامیک را روی سالاد بریزید.
 ۵. در انتها نمک ریحان را روی تمام سطح سالاد بپاشید.
- این سالاد ساده اما بسیار خوش‌عطر، یکی از بهترین روش‌های استفاده از نمک ریحان است.

توصیه سرآشپز

نمک‌های طعم‌دار زمانی بهترین عملکرد را دارند که بخشی از آن‌ها در انتهای پخت استفاده شود. حرارت طولانی‌مدت می‌تواند بخشی از رایحه‌های گیاهی را کاهش دهد. برای تجربه‌ای حرفه‌ای‌تر، کمی نمک ریحان را هنگام سرو روی گوجه فرنگی تازه، پنیر موزارلا، سیب‌زمینی تنوری یا حتی تخم‌مرغ نیمرو بپاشید. این کار بدون نیاز به افزودن ادویه‌های متعدد، طعمی تازه و متفاوت به غذا می‌دهد.

نمک لبو

رنگی جذاب، طعمی متفاوت

نمک لبو ترکیبی خاص و خلاقانه است که علاوه بر ایجاد چاشنی دلپذیر، جلوه‌ای رنگارنگ و اشتهابرانگیز به غذاها می‌بخشد. طعم متعادل آن با رایحه‌ای ملایم از مرکبات و فلفل سیاه، انتخابی عالی برای سالادها، ماست، سبزیجات و حتی برخی میوه‌ها است.

این محصول راهی ساده برای افزودن رنگ، طعم و ظاهری حرفه‌ای به غذاهای روزمره محسوب می‌شود.

مناسب برای

- انواع سالاد سبز
- سالاد مدیترانه‌ای
- ماست و دیپ‌های خانگی
- سبزیجات گریل و تنوری
- آووکادو و پنیر تازه
- میوه‌هایی مانند پرتقال، گریپ‌فروت و سیب

میزان مصرف

برای چاشنی سالاد یا سبزیجات:

- ۱ تا ۲ قاشق چایخوری نمک لبو برای یک کاسه متوسط سالاد

برای ماست:

- ۱/۲ تا ۱ قاشق چایخوری برای هر لیوان ماست

برای میوه‌ها:

- یک پنس یا نوک قاشق چایخوری روی هر بشقاب میوه

ویژگی طعمی

- ✓ رنگ طبیعی و چشم‌نواز
- ✓ رایحه ملایم مرکبات
- ✓ طعم متعادل و خوشایند
- ✓ مناسب سرو و تزئین غذا
- ✓ ایجاد جلوه حرفه‌ای در بشقاب

دستور پیشنهادی شماره ۱

دیپ ماست، خیار و نمک لبو

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۱ لیوان ماست چکیده
- ۱ عدد خیار کوچک رنده شده
- ۱ قاشق غذاخوری شوید تازه خرد شده
- ۱ قاشق چایخوری نمک لبو
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

روش تهیه

۱. خیار رنده شده را کمی فشار دهید تا آب اضافی آن گرفته شود.
۲. ماست، خیار و شوید را با هم مخلوط کنید.
۳. نمک لبو را اضافه کرده و هم بزنید.

۴. روی دیپ کمی روغن زیتون بریزید.
 ۵. همراه نان تست، کراکر یا سبزیجات تازه سرو کنید.
- رنگ لطیف و طعم متفاوت نمک لبو، این دیپ ساده را به یک پیش‌غذای جذاب برای مهمانی تبدیل می‌کند.

دستور پیشنهادی شماره ۲ سالاد پرتقال، پنیر فتا و نمک لبو مواد لازم (برای ۲ تا ۳ نفر)

- ۲ عدد پرتقال پوست‌گرفته و ورقه شده
- ۱/۲ پیمانه پنیر فتا خرد شده
- ۲ پیمانه برگ‌های سبز تازه
- ۱ قاشق غذاخوری مغز گردوی خرد شده
- ۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق چایخوری نمک لبو

روش تهیه

۱. برگ‌های سبز را در ظرف سرو بچینید.
 ۲. پرتقال‌ها را روی آن قرار دهید.
 ۳. پنیر فتا و گردو را اضافه کنید.
 ۴. روغن زیتون را روی سالاد بریزید.
 ۵. در انتها نمک لبو را روی تمام سطح سالاد پاشید.
- ترکیب طعم شیرین و ترش پرتقال با پنیر فتا و رایحه مرکباتی نمک لبو، سالادی متفاوت و مدرن ایجاد می‌کند.

توصیه سرآشپز

نمک لبو را بهتر است در انتهای پخت یا درست قبل از سرو استفاده کنید. این کار باعث می‌شود رنگ جذاب و بافت دانه‌ای آن بهتر حفظ شود و جلوه زیباتری روی غذا داشته باشد. برای یک میان‌وعده خاص، برش‌های آووکادو، پنیر خامه‌ای یا پنیر فتا را با چند قطره روغن زیتون و مقدار کمی نمک لبو سرو کنید. ترکیب رنگ و طعم حاصل، بسیار فراتر از یک چاشنی ساده خواهد بود.

چاشنی ماکارونی

طعم خانگی، عطر حرفه‌ای

پریمیक्स چاشنی ماکارونی ترکیبی متعادل از ادویه‌ها و سبزیجات معطر است که برای ارتقای طعم انواع سس‌های ماکارونی و پاستا طراحی شده است. این چاشنی بدون نیاز به استفاده از چندین ادویه مختلف، به سس شما عمق طعم، عطر دلپذیر و شخصیتی نزدیک به غذاهای ایتالیایی می‌بخشد.

مناسب برای

- ماکارونی با سس گوشت

- پاستا بلونز
- سس گوجه فرنگی
- لازانیا
- پاستا سبزیجات
- سس پیتزا خانگی

میزان مصرف

برای تهیه سس ماکارونی برای ۴ نفر:

- ۱ تا ۱/۵ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماکارونی
 - ۲ لیوان سس گوجه فرنگی یا گوجه پوره شده
- چاشنی را هنگام پخت سس اضافه کنید و اجازه دهید حداقل ۱۵ دقیقه همراه سس بجوشد تا عطر و طعم آن کاملاً آزاد شود.

ویژگی طعمی

- ✓ عطر سبزیجات معطر
- ✓ طعم متعادل و دلپذیر
- ✓ مناسب انواع سس‌های گوجه‌فرنگی
- ✓ هماهنگ با گوشت، مرغ و سبزیجات

دستور پیشنهادی شماره ۱

ماکارونی با سس گوشت و چاشنی مخصوص

مواد لازم (برای ۴ نفر)

- ۳۰۰ گرم ماکارونی
- ۳۰۰ گرم گوشت چرخ‌کرده
- ۱ عدد پیاز متوسط
- ۲ لیوان پوره یا سس گوجه فرنگی
- ۱/۵ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماکارونی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن
- ۱/۲ قاشق چایخوری شکر (اختیاری)

روش تهیه

۱. پیاز را نگینی خرد کرده و در روغن تفت دهید.
 ۲. گوشت چرخ‌کرده را اضافه کرده و تا تغییر رنگ کامل تفت دهید.
 ۳. پوره گوجه فرنگی را اضافه کنید.
 ۴. چاشنی ماکارونی را به همراه شکر به سس اضافه نمایید.
 ۵. اجازه دهید سس حدود ۲۰ دقیقه روی حرارت ملایم بپزد.
 ۶. ماکارونی پخته شده را با سس مخلوط کرده یا هنگام سرو روی آن بریزید.
- نتیجه نهایی سسی خوش‌عطر، متعادل و نزدیک به طعم رستورانی خواهد بود.

دستور پیشنهادی شماره ۲

پاستا مرغ و قارچ با سس گوجه معطر

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۳۰۰ گرم پاستای فرمی
- ۱ عدد سینه مرغ خرد شده

- ۲۰۰ گرم قارچ ورقه شده
- ۲ لیوان سس گوجه فرنگی
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس چاشنی ماکارونی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۳ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان رنده شده

روش تهیه

۱. مرغ را در روغن زیتون تفت دهید تا طلایی شود.
 ۲. قارچ را اضافه کرده و چند دقیقه دیگر تفت دهید.
 ۳. سس گوجه فرنگی و چاشنی ماکارونی را اضافه کنید.
 ۴. اجازه دهید سس ۱۵ دقیقه روی حرارت ملایم جا بیفتد.
 ۵. پاستای پخته شده را به سس اضافه کرده و مخلوط نمایید.
 ۶. هنگام سرو پنیر پارمزان را روی غذا بپاشید.
- این غذا ترکیبی دلپذیر از عطر سبزیجات، مرغ و قارچ با سسی غنی و خوش طعم است.

توصیه سرآشپز

برای داشتن سسی عمیق تر و خوش عطری تر، پس از اضافه کردن چاشنی ماکارونی، اجازه دهید سس حداقل ۱۵ تا ۲۰ دقیقه روی حرارت ملایم پخته شود. زمان، مهم ترین عامل برای آزاد شدن عطر سبزیجات و ادویه هاست.

همچنین افزودن ۲ تا ۳ عدد گوجه خشک (سان دراید) خرد شده به سس، طعمی غنی و نزدیک به پاستاهای سنتی ایتالیایی ایجاد می کند و شخصیت چاشنی را بهتر نمایان می سازد.

ادویه پاستا ایتالیایی

طعم اصیل آشپزخانه ایتالیا در بشقاب شما

پریمیکس ادویه پاستا ایتالیایی ترکیبی متعادل از سبزیجات معطر و ادویه های منتخب است که به انواع پاستا، سس های گوجه فرنگی و غذاهای ایتالیایی عطر و طعمی اصیل می بخشد. این ادویه بدون نیاز به استفاده از چندین چاشنی مختلف، طعمی عمیق، متعادل و حرفه ای ایجاد می کند و تهیه یک پاستای خوش عطر را برای شما آسان تر می سازد.

مناسب برای

- پاستا با سس گوجه فرنگی
- پاستا آلفردو
- لازانیا
- پیتزا خانگی
- سس مارینارا
- سبزیجات و مرغ گریل

میزان مصرف

برای تهیه ۴ نفر پاستا:

- ۱ تا ۱/۵ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه پاستا ایتالیایی
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون

• ۱ قاشق غذاخوری رب یا سس گوجه فرنگی
بهتر است ادویه را هنگام تفت دادن سس اضافه کنید تا عطر آن کاملاً آزاد شود.

ویژگی طعمی

- ✓عطر غنی سبزیجات معطر ایتالیایی
- ✓مناسب انواع سس‌های پاستا
- ✓طعم متعادل و همه‌پسند
- ✓همه‌هنگ با گوجه فرنگی، پنیر و روغن زیتون

دستور پیشنهادی شماره ۱

پاستا مرغ با سس گوجه فرنگی ایتالیایی

مواد لازم (برای ۳ تا ۴ نفر)

- ۳ لیوان پاستا پنه یا فوسیلی
- ۱ عدد سینه مرغ خرد شده
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۲ لیوان گوجه فرنگی خرد شده یا پوره گوجه
- ۱ قاشق غذاخوری رب گوجه فرنگی
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه پاستا ایتالیایی
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان رنده شده

روش تهیه

۱. پاستا را طبق دستور روی بسته بپزید و آبکش کنید.
 ۲. مرغ را در روغن زیتون تفت دهید تا طلایی شود.
 ۳. رب گوجه فرنگی را اضافه کرده و یک دقیقه تفت دهید.
 ۴. گوجه فرنگی و ادویه پاستا ایتالیایی را اضافه کنید.
 ۵. اجازه دهید سس حدود ۱۵ دقیقه با حرارت ملایم بپزد.
 ۶. پاستا را به سس اضافه کرده و مخلوط نمایید.
 ۷. هنگام سرو، پنیر پارمزان را روی غذا بپاشید.
- این پاستا طعمی غنی و خانگی دارد و برای یک وعده خانوادگی بسیار مناسب است.

دستور پیشنهادی شماره ۲

پاستا سبزیجات گریل با عطر ایتالیایی

مواد لازم (برای ۳ نفر)

- ۲/۵ لیوان پاستا فرمی
- ۱ عدد کدو سبز
- ۱ عدد فلفل دلمه‌ای رنگی
- ۱ عدد بادمجان کوچک
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون
- ۱ قاشق غذاخوری پریمیکس ادویه پاستا ایتالیایی
- ۲ قاشق غذاخوری پنیر پارمزان

روش تهیه

۱. سبزیجات را به قطعات متوسط خرد کنید.
۲. با یک قاشق غذاخوری روغن زیتون و نصف مقدار ادویه مخلوط نمایید.

۳. سبزیجات را در فر یا تابه گریل بپزید تا کمی برشته شوند.
 ۴. پاستا را جداگانه بپزید و آبکش کنید.
 ۵. پاستا، سبزیجات گریل و باقی ادویه را با هم مخلوط کنید.
 ۶. در پایان روغن زیتون و پنیر پارمزان را اضافه نمایید.
- این غذا گزینه‌ای سبک و خوش‌عطر برای علاقه‌مندان به آشپزی مدیترانه‌ای و ایتالیایی است.

توصیه سرآشپز

ادویه‌های معطر ایتالیایی در تماس با روغن زیتون، عطر خود را بهتر آزاد می‌کنند. قبل از اضافه کردن گوجه فرنگی یا خامه، ادویه را حدود ۳۰ ثانیه در روغن زیتون گرم تفت دهید تا رایحه آن کاملاً شکوفا شود.

همچنین برای رسیدن به طعمی نزدیک‌تر به رستوران‌های ایتالیایی، در پایان پخت یک قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر و کمی پنیر پارمزان تازه به پاستا اضافه کنید. این کار باعث ایجاد عمق طعمی بیشتر و عطر دلپذیرتر در غذا خواهد شد.

نقشه طعمی محصولات رستاد

ادویه مناسب ذائقه شما کدام است؟

اگر برای اولین بار با محصولات رستاد آشنا می‌شوید، این راهنما به شما کمک می‌کند طعم مورد علاقه خود را سریع‌تر پیدا کنید.

طعم‌های تازه و سبک

مناسب برای:

سالادها، غذاهای سبک، رژیم‌های سالم و مصرف روزانه

★★★ تند: کم

- چاشنی سالاد سبز
- چاشنی سالاد مدیترانه
- چاشنی سالاد ایتالیایی
- چاشنی سالاد موهیتو
- چاشنی سالاد و غذای وگن
- گرامولاتا

اگر طعم‌های تازه، گیاهی و سبک را دوست دارید، از این گروه شروع کنید.

طعم‌های مرکباتی و پرنرزی

مناسب برای:

مرغ، ماهی، میگو، سبزیجات و سیب‌زمینی

★★★ تند: ملایم تا متوسط

- لیمو فلفلی
- ماهی و میگو مدیترانه‌ای

- نمک لیمو
- این گروه انتخابی عالی برای طرفداران غذاهای سبک، تابستانی و دریایی است.

طعم‌های مدیترانه‌ای و خاورمیانه‌ای

مناسب برای:

مرغ، گوشت، کباب، سبزیجات گریل و غذاهای سنتی

★★★ تندی: متوسط

- زعفران
- بهارات لبنانی
- راس‌الحانوت

ترکیبی از عطر سبزیجات معطر، ادویه‌های گرم و طعم‌های اصیل خاورمیانه.

طعم‌های قفقازی و سنتی

مناسب برای:

کباب، شیشلیک، گوشت و مرغ

★★★ تندی: متوسط

- ادویه ارمنی
- ادویه گرجستانی

عطر دلنشین ادویه‌های گرم و سبزیجات معطر در کنار طعمی عمیق و اصیل.

طعم‌های گریل و باربیکیو

مناسب برای:

استیک، برگر، گوشت و مرغ گریل

★★★★ تندی: متوسط

- استیک مونترئال
- برگر
- گوشت باربیکیو
- گوشت سیگنیچر
- درای راب

برای دوستداران طعم‌های دودی، گریل شده و رستورانی.

طعم‌های تند و هیجان‌انگیز

مناسب برای:

غذاهای پرادویه و ماجراجویانه

★★★★★ تندی: متوسط تا زیاد

- کیجون
- هریسا
- تاکو

اگر عاشق طعم‌های جسورانه و متفاوت هستید، این گروه برای شماست.

طعم‌های شرقی و آسیایی

مناسب برای:

مرغ، برنج، نودل و غذاهای آسیایی

تندی:  متوسط


• پنچ ادویه چینی

ترکیبی پیچیده، خوش‌عطر و متفاوت از دنیای آشپزی شرق آسیا.

طعم‌های هندی

مناسب برای:

مرغ، خوراک‌ها، برنج و غذاهای کاری

تندی:  متوسط تا زیاد

• گارام ماسالا

• چیکن ماسالا

• کاری مدرس

ادویه‌هایی غنی، گرم و لایه‌لایه برای خلق طعم‌های اصیل هندی.

سفر خود را از کجا شروع کنیم؟

اگر برای اولین بار از محصولات رستاد استفاده می‌کنید، پیشنهاد سرآشپز این است:

۱. لیمو فلفلی

۲. چاشنی سالاد مدیترانه

۳. استیک مونترئال

۴. زعتر

۵. چاشنی ایتالیایی

۶. کیجون

این شش محصول بیشترین سازگاری را با ذائقه عمومی دارند و بهترین نقطه شروع برای آشنایی با دنیای طعم‌های رستاد هستند.

رستاد؛ هر ادویه، یک مقصد جدید در دنیای طعم‌ها

از آشپزخانه حرفه‌ای تا خانه شما

علاقه من به ادویه‌ها تنها از نقش آن‌ها در طعم‌دار کردن غذا آغاز نشد؛ بلکه از این باور شکل گرفت که هر ادویه می‌تواند بخشی از فرهنگ، تاریخ و هویت یک مکتب آشپزی را با خود حمل کند.

در سال‌های فعالیت حرفه‌ای، فرصت آشنایی با سبک‌های مختلف آشپزی، دستورهای اصیل ملل گوناگون و استانداردهای آشپزخانه‌های حرفه‌ای گوشه و کنار دنیا را داشته‌ام. این تجربه‌ها به من نشان داد که کیفیت یک ادویه ترکیبی تنها به مواد تشکیل‌دهنده آن وابسته نیست؛ بلکه به تعادل، هماهنگی و درک درست از طعم‌ها بستگی دارد.

ادویه های ترکیبی رستاد با همین نگاه شکل گرفت؛ مجموعه ای از ادویه ها و چاشنی های ترکیبی که با الهام از آشپزی ایران و جهان طراحی شده اند تا استفاده از طعم های حرفه ای را برای همه آسان تر کنند. هر فرمول در این مجموعه حاصل مطالعه، آزمون های متعدد و اصلاح مداوم است. هدف ما تنها تولید یک ادویه نیست؛ بلکه خلق محصولی است که بتواند آشپزی روزمره را ساده تر، لذت بخش تر و خلاقانه تر کند. امیدوارم این محصولات شما را به تجربه طعم های جدید تشویق کنند و در کنار خانواده و دوستان، لحظاتی خوشمزه و به یادماندنی برایتان بسازند.

با احترام

بابک حسامی

سرآشپز بین المللی و طراح محصولات ترکیبی

رستاد

آشپزی را به یک تجربه تبدیل کنید
دستورهای بیشتر، ایده های جدید و آموزش های کاربردی را از طریق شبکه های اجتماعی و کانال های ارتباطی رستاد دنبال کنید.

رستاد؛ فراتر از ادویه، خلق تجربه ای از طعم