

ادویه‌های مخصوص برای خوشمزه شدن انواع سوپ

سوپ یکی از پیش‌غذاهایی است که نه تنها در کشور ما بلکه در جهان سرو می‌شود. سوپ، از مواد غذایی مختلف نظیر آب، سبزیجات، گوشت، روغن، ادویه و دیگر افزودنی‌ها تهیه می‌شود. سوپ‌ها گزینه خوبی برای هنگام سرما خوردگی هستند، این غذا بسیار آسان بوده و می‌توانید آن را به راحتی در خانه درست کنید. اگر می‌خواهید طعم سوپ شما خوب و بی نظیر باشد، پیشنهاد می‌کنیم ادویه‌هایی که در این نوشتار آورده ایم را به سوپ مورد نظر خود اضافه کنید و از طعم آن لذت ببرید.

ترکیبات ادویه انواع سوپ

ادویه‌ها و چاشنی‌هایی مانند پاپریکا، پودر سیر، فلفل، پونه کوهی خشک، ریحان خشک، گشنیز آسیاب شده، آویشن خشک، زیره سبز و لیمو خشک باعث خوش طعم‌تر شدن سوپ شما می‌شوند و به سوپ خواص دارویی و درمانی بالایی می‌بخشند.

ادویه‌های لازم برای پخت سوپ جو

ادویه‌های لازم برای پخت سوپ جو شامل زردچوبه، فلفل سیاه، پودر سیر، ادویه کاری، پودر آویشن و نمک می‌باشد. ادویه کاری مخلوطی از زردچوبه، دارچین، سیر، هل، زیره و گشنیز است.

ادویه سوپ با پایه مرغ

برخی از سوپ‌ها بر پایه مرغ بوده و اگر علاقمند به پخت این نوع سوپ‌ها هستید، با افزودن ادویه‌هایی مانند پاپریکا، فلفل سیاه و فلفل قرمز، همچنین جعفری و ریحان خشک طعم سوپ مرغ خود را خوشمزه و برجسته‌تر کنید.

ادویه سوپ با پایه سبزیجات

برای سوپ‌هایی که بر پایه سبزیجات تهیه می‌شوند، از ادویه‌هایی مانند نمک، کرفس، پودر جعفری، پودر سیر، مرزنجوش، آویشن، فلفل سیاه، زردچوبه و مریم گلی استفاده کنید.

روش نگهداری ادویه‌ها

- [ادویه‌ها](#) را از معرض نور خورشید دور نگه دارید.
- در ظرف دربسته و جای خشک و خنک نگهداری نمایید تا رطوبت

داخل آن رسوب نکند.
▪ ادویه‌ها تا ۶ ماه قابل مصرف است و نگاه داشتن بیشتر از آن باعث از بین رفتن کیفیتش می‌شود.



ادویه سوپ را کی به **غذا** اضافه کنیم؟
بهتر است ادویه را در ظرفی تفت دهید و در اواسط پخت سوپ به آن بیافزایید تا طعم آن‌ها جا بیفتد. اگر ادویه‌ها را خیلی زود اضافه کنید، طعم آن‌ها ممکن است از بین برود و در صورت دیر افزودن طعم عمیق و غنی آن را دریافت نخواهید کرد.