

ادویه های همبرگر شامل چه چیزهایی است؟

همبرگر یکی از خوشمزه ترین فست فودهای دنیاست و راز اصلی تهیه یک همبرگر خانگی خوشمزه، ادویه همبرگر است.

ادویه همبرگر همراه با مواد ساده ای درست می شود که می توانید آنها را در آشپزخانه خود پیدا کنید. یک ساندویچ همبرگر از گوشت چرخ کرده از سس، ادویه و تزئینات خاص تشکیل شده است. ادویه همبرگر به عنوان پایه و اساس این غذای خوشمزه، اهمیت زیادی دارد.

ادویه همبرگر گوشت

- پودر فلفل سیاه ۱ ق غذا خوری
- پودر فلفل قرمز ۲ ق غذا خوری
- پودر پیاز ۱ ق غذا خوری
- زنجبیل ۱/۴ ق غذا خوری
- آویشن ۱/۲ ق مربا خوری
- میخک ۱ عدد
- پودر خردل ۱ ق غذا خوری
- جوز هندی ۱/۸ ق مربا خوری
- تخم گشنیز ۱/۴ ق غذا خوری
- کاری ۱/۴ ق غذا خوری

ادویه همبرگر مرغ

یکی دیگر از همبرگرهای پر طرفدار، همبرگر با گوشت مرغ است اما به خاطر بوی خاص مرغ نیاز به اضافه کردن ادویه خاص خود را دارد. در ادامه می توانید ادویه مخصوص همبرگر مرغ آشنا بشوید.

- ۱ قاشق مرباخوری پودر تخم گشنیز

- ۱ - قاشق غذاخوری فلفل سیاه
- ۱ - قاشق غذاخوری پودر سیر
- ۱ - تا دو عدد میخک
- ۱ - قاشق غذاخوری پودر پاپریکا
- ۱ - قاشق مرباخوری جوز هندی
- ۱ - قاشق مرباخوری پودر خردل
- ۱ - قاشق مرباخوری آویشن
- ۱ - قاشق غذاخوری پودر پیاز خشک
- ۱ - قاشق مرباخوری زنجبیل
- ۱ - قاشق مرباخوری پودر کاری