

با ادویه‌های خوشمزه سوپ تان را دلچسب‌تر کنید

سوپ یکی از پیش‌غذاهای پرطرفدار در تمامی دنیاست و طرز تهیه بسیار آسانی دارد، اما طعم خوب آن وابسته به ادویه‌هایی است که هنگام طبخ استفاده می‌کنید.

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 مریم‌گلی استفاده کنید.