

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.

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.