

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/fish-masala-40g-p-438.html>



Fish Masala 40g

Cena	6,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	MPMiesIn072
Kod EAN	5902686970965
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Fish Masala

Fish masala to przyprawa wykorzystywana w kuchni indyjskiej do przygotowywania ryb. Jest to mieszanka aromatycznych i intensywnych przypraw, która nadaje rybom charakterystyczny smak i zapach.

Fish masala jest zwykle stosowana w postaci suchego proszku, który można dodać do potrawy podczas gotowania lub marynowania ryby przed pieczeniem lub smażeniem. Przyprawa ta dodaje aromatu i intensywności do smaku ryby, ale może również być stosowana w innych potrawach, takich jak mięso, warzywa lub ryż.

Podsumowując, fish masala to mieszanka aromatycznych i intensywnych przypraw, idealna do używania w kuchni indyjskiej i do dodawania charakterystycznego smaku i zapachu do ryb i innych potraw.



Przykładowe danie z użyciem mieszanki fish

masala

Charakterystyka składników mieszanki przypraw Fish Masala

Charakterystyka aromatu i smaku każdego ze składników mieszanki przypraw Fish masala:

1. Kolendra:

- Aromat: Świeży, ziołowy aromat z delikatną nutą cytrusową.
- Smak: Delikatny, cytrusowy smak z nutą słodczy i lekkiej goryczki.

2. Kurkuma:

- Aromat: Lekko korzenny aromat z subtelnymi nutami cytrusowymi.
- Smak: Łagodny, lekko pikantny smak z delikatną nutą gorzkości.

3. Pieprz czarny:

- Aromat: Intensywny, pikantny aromat z delikatnymi nutami cytrusowymi.
- Smak: Ostry, pikantny smak z lekką nutą gorzkości i ciepła.

4. Imbir:

- Aromat: Intensywny, korzenny aromat z lekką nutą cytrusową.
- Smak: Ostry, korzenny smak z nutą słodczy i lekkiej pikantności.

5. Koper owoc:

- Aromat: Intensywny, świeży aromat z delikatną nutą anyżu.
- Smak: Delikatny, słodkawy smak z nutą świeżości i subtelnej pikantności.

6. Chili grys:

- Aromat: Intensywny, pikantny aromat z lekką nutą owocową.
- Smak: Ostry, pikantny smak z intensywną nutą ciepła i owocowej ostrości.

Te składniki w połączeniu tworzą kompleksową mieszankę przypraw o wyrazistym aromacie i bogatym smaku, doskonale nadającą się do przyprawiania potraw z rybami oraz innych dań kuchni azjatyckiej i śródziemnomorskiej.

Skąd pochodzi mieszanka Fish Masala?



Pochodzenie mieszanki fish masala

Fish masala pochodzi głównie z kuchni indyjskiej, gdzie przyprawy odgrywają kluczową rolę w tworzeniu bogatych i złożonych smaków potraw. Indyjska kuchnia jest znana z wykorzystywania szerokiej gamy przypraw, które nadają potrawom intensywny smak, aromat i kolor. Mieszanka przypraw Fish masala została stworzona specjalnie do uwydatnienia smaku i aromatu potraw z ryb, które są popularnym elementem diety w krajach leżących nad Oceanem Indyjskim i wzdłuż wybrzeży.

Chociaż receptury na mieszankę Fish masala mogą się różnić w zależności od regionu i preferencji kulinarnych, to kluczowe składniki, takie jak kolendra, kurkuma, imbir, pieprz czarny i inne, są powszechnie stosowane. Indyjska kuchnia ma długą historię, bogatą kulturowo i geograficznie, co przyczynia się do różnorodności smaków i technik gotowania. Fish masala to jedna z wielu mieszanych przypraw wywodzących się z tej kulinarnie zróżnicowanej części świata.

Skład naszego produktu

Skład: Kolendra, Kurkuma, Pieprz Czarny, Imbir, Koper Owoc, Chili Grys

Informacja o alergeniach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO₂ (dwutlenek siarki).