Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 23:38

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-5-smakow-40g-p-326.html



Przyprawa 5 Smaków 40g

Cena	**5,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesIn031**
Kod EAN	**5902686972112**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa 5 Smaków



Przyprawa 5 smaków charakterystyka

Całościowo jednak, prawdziwa chińska mieszanka pięciu smaków jest zdominowana przez aromat i smak anyżu i jest on stosowany w wielu azjatyckich recepturach, gdyż jego słodko-pikantny smak dobrze komponuje się z tłustymi mięsami, takimi jak wieprzowina i kaczka.

Chińska przyprawa 5 smaków to wyjątkowa mieszanka aromatycznych składników, która przeniesie Cię w świat azjatyckiej kuchni. Jej starannie dobrane proporcje tworzą harmonijną kompozycję smaków: słodkiego, kwaśnego, gorzkiego, ostrego i słonego – idealnych do wielu potraw.

W skład tej orientalnej przyprawy wchodzą:

- **Anyż mielony** – nadaje wyrazisty, słodko-gorzki smak z lekką nutą lukrecji.
- **Cynamon mielony** – ciepły i korzenny aromat, dodający głębi każdemu daniu.
- **Goździk mielony** – intensywny, pikantny akcent z subtelną słodkością.
- **Koper włoski mielony** – lekki, anyżowy posmak, który podkreśla świeżość składników.
- **Pieprz biały mielony** – delikatnie ostry i wyrazisty, dodaje zbalansowanej ostrości.

Przyprawa doskonale sprawdzi się w marynatach, daniach mięsnych, sosach, zupach oraz do przygotowania tradycyjnych potraw chińskich, jak np. kaczkę po pekińsku. Wzbogać swoje dania o autentyczny, orientalny smak!

Przyprawa 5 smaków zastosowanie w kuchni

Przyprawa 5 smaków idealnie nadaje się do wzbogacania smaków potraw mięsnych, sosów czy marynat. Jest to podstawowa mieszanka kuchni chińskiej i jest często stosowana w technice gotowania zwanej flavor potting (mięso jest oblane aromatycznym sosem i gotowane przez długie godziny).W mieszance pięciu smaków możemy wyczuć następujące smaki: słodki, gorzki, słony, kwaśny i ostry.Znane chińskie smażone warzywa (chińszczyzna) są wzbogacane przez posypanie 1 łyżką chińskiej przyprawy pięciu smaków. Dodaj do tego trochę soli, a to sprawi, że będzie to doskonała marynata do kurczaka, kaczki, wieprzowiny i owoców morza.

Chińska przyprawa 5 smaków to uniwersalna mieszanka, która wzbogaca potrawy o głęboki, wielowymiarowy smak, charakterystyczny dla kuchni azjatyckiej. Dzięki zrównoważonemu połączeniu słodkiego, kwaśnego, gorzkiego, ostrego i słonego, świetnie komponuje się z różnymi rodzajami dań. Oto kilka inspiracji, jak możesz jej używać:

1. **Marynaty do mięs** – Idealna do marynowania wieprzowiny, drobiu, kaczki czy wołowiny. Dodaje głębi smaku, szczególnie przy pieczeniu lub grillowaniu. Przykład: kaczka po pekińsku lub chińska wieprzowina char siu.
2. **Smażone dania stir-fry** – Dodaj odrobinę przyprawy do smażonych warzyw, tofu, owoców morza lub mięs w stylu stir-fry, aby uzyskać autentyczny chiński smak.
3. **Zupy i buliony** – Chińska przyprawa 5 smaków świetnie sprawdzi się jako przyprawa do orientalnych zup, takich jak zupa pho, ramen, czy zupa won-ton. Wzbogaca bulion o charakterystyczną głębię.
4. **Sosy i gulasze** – Dodaj przyprawę do sosów na bazie sosu sojowego, sosu hoisin czy ostrygowego, aby uzyskać idealne zbalansowanie smaku. Można ją także stosować w gulaszach czy duszonych mięsach.
5. **Warzywa i tofu** – Mieszanka świetnie komponuje się z pieczonymi warzywami oraz tofu, dodając im orientalnego charakteru. Możesz jej użyć do pieczonego bakłażana, marchwi czy dyni.
6. **Desery** – Choć to mniej oczywiste zastosowanie, cynamon i goździki zawarte w przyprawie mogą wzbogacić smak azjatyckich deserów, takich jak ciasteczka czy chińskie ciasta ryżowe.

Przyprawa 5 smaków to wszechstronny dodatek, który wprowadzi azjatycki akcent do wielu potraw, zarówno klasycznych, jak i nowoczesnych.

Skąd pochodzi przyprawa 5 smaków?

Przyprawa 5 smaków pochodzi z Chin i jest ściśle związana z tradycyjną chińską filozofią kulinarną oraz medycyną. Jej skład i proporcje bazują na zasadzie pięciu elementów (wu xing), które są fundamentem chińskiej koncepcji harmonii. Te pięć elementów – drewno, ogień, ziemia, metal i woda – mają odpowiadać różnym smakom: kwaśnemu, gorzkiemu, słodkiemu, ostremu i słonemu. Według chińskiej tradycji kulinarnej, połączenie tych smaków w jednej potrawie ma na celu osiągnięcie równowagi zarówno w ciele, jak i umyśle.

Pierwotnie przyprawa była stosowana nie tylko jako dodatek do potraw, ale również ze względu na jej **korzyści zdrowotne**, wynikające z medycyny chińskiej, gdzie poszczególne składniki miały działać wzmacniająco na różne organy wewnętrzne.

Z czasem przyprawa 5 smaków stała się popularna nie tylko w Chinach, ale także w całej Azji Wschodniej, a później rozprzestrzeniła się na cały świat, gdzie jest szeroko stosowana w kuchniach orientalnych i fusion.

Spróbuj przyprawy w przepisie.....



Orzechy nerkowca w chińskim stylu z nuta przyprawy 5 smaków idealnie pasują do wybrednych wymagań. Przepis jest jednym z najłatwiejszych, jakie kiedykolwiek zobaczysz: po prostu prażysz orzechy nerkowca przez kilka minut do tego mieszasz trochę masła z przyprawą 5 smaków i następnie wszystko razem ponownie mieszasz na koniec pozwalasz im ostygnąć. Ta przystawka nerkowców 5 smaków wspaniale nadają się na każdą imprezę. Czytaj dalej....

Szybki w przygotowaniu kurczak 5 smaków to słodko-pikantne danie z idealnie karmelizowanym sosem. Karmelizowana cebula i sos w tym przepisie to coś przepysznego. W kleistym słodko-ostrym sosie panierowanym kurczak smakuje bardzo dobrze. Możesz skosztować wspaniałego sosu w każdym kęsie. Bardzo dobrze komponuje się z ryżem. Możesz dostosować przyprawy takie jak imbir mielony i sos według własnych preferencji. Czytaj dalej....

Informacja o alergenach

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

Skład naszego produktu

Skład: anyż, cynamon, goździk, koper włoski, pieprz biały