

مقاله ی ادویه جات بوکاژ

ادویه جات و چاشنی ها یکی از ملزومات هنگام آشپزی کردن هستند که باعث میشن طمع و عطر غذاها کلا متفاوت بشه. با اضافه کردن ادویه جات بوکاژ به غذاهاتون فقط چاشنی و مزه به غذا اضافه نکردید بلکه کلی مواد مفید مثل ویتامین ها و ریز مغذی ها رو به بدنتون اضافه کردید. از آنجایی که تمامی ادویه جات از مواد گیاهی به دست میان کاملا برای سلامتی مفید هستند و درست و به اندازه مصرف کردنشون می تونه باعث حس شادابی و سلامتی در بدن انسان بشه. ادویه جات خواص فراوانی داره مثلا از تنظیم نگه داشتن فشار خون تا لایه برداری پوست . با خرید از **فروشگاه های اینترنتی بوکاژ** خرید نه تنها آسان داشته باشید بلکه با خیال راحت خرید کنید.



ادویه جات لازم در خانه:

ادویه جات باعث میشن غذا دیگه بی مزه و حتی بی رنگ و لعاب نباشه. با اضافه کردن ادویه های معطر به غذا ها باعث میشین اشتها ی افراد برای خوردن غذا ها بیشتر بشه. سوال افراد اینه چند نوع ادویه برای آشپز خونه نیاز داریم؟؟ این سوال کمی سخته پاسخ دادن بشه. اینکه چه ادویه هایی لازم داری بستگی به تنوع غذاهایی داره که می خوای درست کنی داره. مثلا هل سبز رو باید تو قیمه بریزی و تقریبا نمی تونی به قورمه سبزی اضافه کنی. اما از طرف دیگه یه سری ادویه ها هم وجود دارن که برای همه نوع غذا و خورشتی استفاده می شون؛ مثل پودر زردچوبه که به راحتی می تونی تو سوپ و آبگوشت و انواع خورشت های ایرانی اضافه بشه. یه عده خانوم هنرمند تر هم وجود داره که با ترکیب ادویه ها به ادویه های خورشت ها و غذا ها می رسن که اینم خودش جذاب هست.

مثلا ما در **بوکاژ BOOKAJ** ادویه آبگوشت، ادویه جوجه کباب و غیره داریم که ترکیب ادویه ها با درصد مشخصی هست. چرا راه دور بریم همین ادویه کاری ترکیب ادویه هاست که در مقاله ی **ادویه کاری دقیقا چه بوکاژ** می تونید بخونید.

کودکان و ادویه جات:

گروهی از کودکان و نوجوانان بخاطر کمبود اشتها و میل نداشتن به خوردن غذا خیلی ضعیف و لاغر میشون که ممکنه باعث ایجاد مشکلاتی در آینده به دلیل عدم کسب مواد معدنی و ویتامین های لازم روزانه بشود. شما خیلی راحت می تونی با اضافه کردن

ادویه به غذا بهش رنگ و عطر بدی که نه تنها خود این ادویه ها می تونن اشتها اور باشند بلکه رنگ غذا هم برای کدوک جذابتر میشه و شروع به غذا خوردن می کنه. وقتی شروع به غذا خوردن کرد؛ ادویه ها ویتامین های لازم رو به بدنش می رسونن پس وعده ی ناهار بعدی کم اشتهاپی رو کمتر احساس می کنند.



از کجا ادویه بخریم؟؟

بهترین مکان برای خرید ادویه و چاشنی عطاری ها نیستند چون همیشه ادویه هاش مونده و رو باز هستن که می تونن پر از خاک و گرد و غبار بشن که برای سلامتی مون کلی ضرر داره چون ممکنه شامل باکتری های آسیب زننده باشند. بهترین فروشگاه برای خریدن ادویه جات فروشگاه های اینترنتی هستند که خیلی مزایا دارند. اولین فایده اینه که راحت تره یعنی نیاز نیست بری بازار شلوغ و پلوغ کلی دنبال مغازه بگردی و دنبال کالایی که می خوای بگردی؛ اونم پیدا بکنی یا نه. اما بازار آنلاین خیلی راحت تره نیازی به اینهمه وقت گذاشتن نداره و می تونی با یه کلیک خریدت رو انجام بدی. خرید از بازار اینترنتی هزینه ی کمتری داره یعنی اگه بری بازار بخری باید هزینه ی حمل و نقل بدی اما خرید از وبسایت نیازی به هزینه ی حمل و نقل نداره. خرید از وبسایت بهت این امکان رو میده که به راحتی چند تا کالا رو با هم مقایسه کنی و قیمت ها و وزن ها رو همزمان ببینی اما تو خرید حضوری نمیتونی قیمت تک تک ادویه ها رو جدا جدا یادت بمونه و تو چند تا مغازه بری و قیمت ها رو مقایسه کنی.

انواع ادویه ها و کاربرد آنها:

ادویه های متفاوتی وجود داره و کاربرد های متفاوتی در غذا ها و خورشت ها وجود داره. صنایع غذایی بوکاژ هم با توجه به نیاز مشتریان ادویه های مختلفی رو ارائه می دهد تا مشتریان با خیال راحت خرید کنین.

ادویه های موجود در وبسایت بوکاژ

ادویه ی ماهی و میگو

ادویه ی سوپ

ادویه ی ماست و خیار و دوغ

ادویه ی کچاپ و املت

ادویه ی استامبولی

ادویه ی باربیکیو

ادویه ی جوجه کباب

ادویه ی آبگوشت

و خیلی از ادویه های دیگه که با بسته بندی های مختلف قابل سفارش هستند.

بسته بندی ادویه جات:

در وبسایت بوکاژ ادویه جات رو می تونی با دو تا بسته بندی شیشه ایی و سلفونی سفارش بدی. ظروف شیشه ایی ادویه جات یکی از جذابترین بسته بندی ها برای ادویه جات هست که خیلی راحت پس از تموم شدن ادویه می تونید از ظرف شیشه ایی استفاده کنید.

برای اطلاع از انواع ادویه جات و انواع بسته بندی ها ی ادویه جات به قسمت ادویه ها و چاشنی جات وبسایت مراجعه کنید.

انواع ادویه جات برای عروس:

برای اینکه جهیزیه بخری داشتن به لیست کامل برای خرید ادویه جات عروس نیاز داری. با مراجعه به وبسایت بوکاژ می تونی لیستی کامل از ادویه جات عروس داشته باشی. یه مزیت دیگه هم که خرید ادویه جات از وبسایت بوکاژ داره ظروف شیشه ایی جذاب هست که قطعاً برای زیبایی چیدن جهیزیه مورد نیاز و بعدش هم می تونی از شیشه ها برای موارد دیگه مثل مربا و یا همان ادویه استفاده کنی.

طرز تهیه ی انواع ادویه جات:

تهیه ی ادویه خانگی مزیت های خاص خودش رو داره اما دردسر هم داره و زمانبر هست .
تهیه ی ادویه پاپریکا: این ادویه برای خیلی از خورش ها و مخصوصاً ماکارونی استفاده می شود که می تونه غذا رو خوشمزه تر بکنه و میتونه با ادویه های رزماری، فلفل سیاه و دارچین و زیره ی سبز ترکیب بشه و مزه ایی متفاوت رو بهتون بده.
ادویه هایی که با پودر سیر ترکیب خوبی پیدا می کنه شامل: آویشن و تخم جعفری هست.
ادویه ی کاری هم که قبلاً در مقاله ی ادویه کاری دقیقاً چیه پیرامونش بسیار صحبت کردیم که می تونه این ادویه تو خونه با ترکیب ادویه ها تهیه بشه.
یه راهکار که وجود داره اینه که مثلاً چوب دارچین رو بگیری و خشک کنی و تو آسیاب کن پودرش کنی اما هیچوقت به یک دستی پودر شرکنی ها نمیشه. یا مثلاً سیر رو خشک کنی و پودرش کنی و یا زردچوبه ریشه گیاهش رو بخری و پودرش کنی. همیشه یه دردسر پیدا کردن خود اون گیاه وجود داره و دردسر بعدی در رابطه با پودر کردن اون ادویه هست.
بهترین و ساده ترین راهکار ادویه جات داشتن خرید ادویه جات با کیفیت و چاشنی معطر از [فروشگاه های آنلاین](#) و وبسایت هاست. اونم از برند های معروف ادویه جات.



مصرف ادویه جات:

فکر نمیکنم دیگه شخصی پیدا بشه که فکر کنه ادویه فقط برای طعم و مزه به غذا ها استفاده میشه. امروزه دیگه همه می دونن که ادویه خواص اعجاب انگیزی برامون داره و اضافه کردنشون به غذا هامون به ضرورت هست. این فایده ها عبارت هستند از:

افزایش سوخت و ساز بدن

بهبود و تسکین درد ها و اسپاسم های معده

کاهش فشار خون

و خیلی از فایده های دیگه که در مقاله ی بوکاژ آورده شده اند. با مراجعه به صفحه ی بلاگ ها در وبسایت ما به این مقالات به راحتی دسترسی پیدا کنید.

مقاله ی ادویه جات از بوکاژ WWW.BOOKAJ.COM

1401/07/05 سه شنبه