

ادویه ماکارانی و الویه می تونه این غذا ها رو خیلی خوشکزه تر و دلچسب تر بکنه.

برای خرید بهترین ادویه ماکارانی و اولیه به **فروشگاه های اینترنتی** ما در وبسایت **بوکاز** BOOKAJ سر بزنید.
در این مقاله بهترین طعم دهنده و چاشنی های برا غذای ماکارانی و الویه رو توضیح میدیم تا بدونین چطور غذاهاتون رو خوشمزه تر کنید.

ادویه ماکارانی چیست؟

راز خوشمزه کردن ماکارانی استفاده از ادویه ماکارانی در غذا هست. ادویه ماکارانی شامل ترکیب شدن چند ادویه هست که همگی نه تنها خاصیت دارند بلکه باعث خوشمزه تر شدن ماکارانی هم می شوند.



ادویه های موجود در ادویه ماکارانی بوکاز:

فلفل سیاه

بودر پائیریکا

بودر سیر

فلفل قرمز

دارچین

ادویه کاری

زردچوبه

گرد لیمو عمانی

بودر آویشن

برای اینکه تو خونه خودت ادویه ماکارانی و یا همان ادویه اسپاگتی رو درست کنی می تونی هر کدام از این ادویه جات رو تکی تهیه کنی و خودت از هر کدام یک قاشق چای خوری با هم ترکیب کنی اما با توجه به ذائقه های متفاوت می تونی به

سری از ادویه ها رو کم و زیاد تر هم بکنی مثلا پودر سیر در ادویه می تونه کمتر باشه و در عوض ادویه کاری که خیلی خوش عطر هست رو بیشتر کنی و چون ادویه کاری هم خودش زردچوبه داره می تونی میزان زردچوبه رو کمتر کنی.

خواص ادویه ماکارانی:

برای اینکه کاملا از خواص ادویه ماکارونی مطلع بشویم باید خواص تک تک ادویه های موجود در این ادویه را بررسی کنیم. که این ادویه ها به صورت تکی در بلاگ هایی بوکاژ به صورت مقاله آورده شده که خواندنش خالی از لطف نخواهد بود. اما ما به صورت کلی یه سری از خواص ادویه ماکارانی رو بررسی می کنیم:

جلوگیری کردن از آلزایمر

لاغری

از بین برنده ی بیوست

بالا رفتن سیستم ایمنی بدن

از بین برنده ی عفونت دهان و لثه

درمان لرزش دست ها

تسکین دهنده ی درد های قاعدگی زنانه

خوشبو کننده ی دهان

پیشگیری از سرطان

آنتی اکسیدان بالا

کاهش ابتلا به بیماری های قلبی و عروقی

و خیلی از خواص دیگر که شما رو می تونه شگفت زده کنه.

قیمت ادویه ماکارانی:

برای اطلاع از قیمت ادویه ماکارانی و الویه می تونید به وبسایت ما سر بزنید و از قیمت روز ادویه جات باخبر بشید. تیم صنایع غذایی بوکاژ تمامی تلاش خودش رو می کنه تا بهترین و بالاترین کیفیت رو با مناسب ترین قیمت برای مشتریان خودش فراهم کنه.



بهترین فضا برای نگهداری ادویه ماکارانی و الویه:

بهترین فضا برای نگهداری این ادویه فضایی سرد و خنک و به دور از نور خورشید هست. کابینت بهترین فضا تو آشپزخونه می تونه باشه اما باید زیر اجاق گاز و کنارش نباشه چون گرما باعث میشه ادویه ها خراب بشن. باید ادویه ها رو به دور از نور خورشید نگهداری کنید. نور مستقیم خورشید می تونه نه تنها رنگ ادویه ها رو عوض کنه بلکه می تونه طعم و عط ادویه ها رو هم از بین ببره. ادویه ماکارانی و الویه می تونه با در معرض هوا قرار گرفتن خراب بشه دیگه فایده ها و عطر و بوی اولی رو نداشته باشه. پس بهترین ظرف برای نگهداری ادویه ها ظروف شیشه ایی و یا پت ادویه ها هستند که می تونن از ورود هوا به داخل ادویه جلوگیری کنند.

ظروف شیشه ایی و پت در بوکاژ:

صنایع غذایی بوکاژ با توجه به اهمیت نگهداری ادویه ها و سالم ماندن آنها، دو نوع بسته بندی را برای ادویه ها در نظر گرفته است .

ظروف پت که با حجم کمتری قابل سفارش هست و می تونه به عنوان جا ادویه ایی هم مورد استفاده قرار بگیره. ظروف شیشه ایی که نه تنها با وزنی متفاوت از ظروف پت قابل سفارش هست بلکه می تونه به بسته بندی شیک برای تازه عروسان باشه و یه جهیزیه ی عالی برای آشپزخونه ی نو باشه و در ادامه هم می تونن پس از اینکه ادویه ی داخلش تموم شد از ظرف شیشه ایی برای ادویه ها و یا مصارف دیگه استفاده بشن.

ادویه ماکارانی چه زمانی باید به غذا اضافه شود؟

دو جا می تونی ادویه کاری رو به غذات اضافه کنی. اول موقعی که داری پیاز رو سرخ می کنی تا بعدش گوشت چرخ کرده و قارچ ها رو سرخ کنی و دوم هم هنگامی که داری رشته های ماکارانی رو آب پز می کنی. اینجا می تونه باعث بشه ماکارانی خوشرنگ تر و خوشگل تر بشه. رشته های ماکارانی رنگ بهتری به خوش میگیره که نه تنها لذیذترش می کنه بلکه غذا رو خوشرنگ هم میکنه.

بهترین طعم دهنده ی ماکارانی چیست؟؟

طبق تمامی اطلاعات بالا ادویه جات بهترین راه حل برای خوشمزه تر کردن ماکارانی هست که می تونه ماکارانی رو به یکی از بهترین غذا ها تبدیل بکنه.

ادویه ی اسپاگتی امروزه طرفداران خاص خودش رو پیدا کرده و محبوبیت خاصی بین آشپزان داره.

ادویه ی الویه چیست؟؟

ادویه ی الویه به دلیل شباهت طعم با ماکارانی یک ادویه هست تنها با کمی تفاوت در اندازه ی ادویه های ترکیب شده در این ادویه.

الویه یکی از خوشمزه ترین و مناسب ترین غذا برای دورهمی ها و جشن های ساده ی عصرونه هست که می تونه به عنوان یه غذای کامل ازش لذت ببرید. با اضافه کردن مقداری ادویه ی مناسب به غذای الویه می تونه طعمش رو از این رو به اون رو کنه و شما رو به بهترین آشپز تبدیل کنه.

ترکیبات ادویه الویه مجلسی چیست؟

اینکه تو الویه باید چه ادویه هایی رو بریزی رو در ادامه خواهیم گفت. فوت و فن برای الویه خوشمزه و مجلسی تو ادویه اش هست که باعث میشه الویه بسیار طعم متفاوتی رو با یقیه الویه ها پیدا کنه.

پودر سیر

دارچین

فلفل سیاه و قرمز

آویشن

ادویه کاری

زردچوبه

گرده لیمو عمانی

و...

چاشنی سالاد الویه رو از وبسایت بوکاژ تهیه کنید و با خیال راحت خرید کنید.

فروش عمده:

اگر قصد خرید ادویه ماکارانی و الویه رو در حجم های بالا داری فقط کافیه به صفحه ی B2B ما در وبسایت سر بزنی و با ما در ارتباط باشی تا شرایط و قیمت رقابتی رو بهتون پیشنهاد بدیم.

فروش عمده B2B



می تونی نماینده فروش
محصولات بوکاژ بشی

B2B Selling

مشاهده محصولات

اخذ نمایندگی از بوکاژ:

اگه مدتی هست به دنبال ایجاد یه کسب و کار در حوزه ی مواد غذایی هستی، وقتشه به وبسایت بوکاژ سر بزنی و با ما در ارتباط باشی تا از شرایط و ضوابط اخذ نمایندگی مواد غذایی بوکاژ مطلع بشی. محصولات بوکاژ فقط به ادویه جات ختم نمیشه و ما محصولات دیگه ایی مثل میوه خشک فله و بسته بندی و مخلوط، حبوبات خوش پخت و دستچین و سبزی خشک و آرد ها رو داریم که می تونید برای تمامشون نمایندگی رو اخذ کنید. نمک تصفیه شده ید دار هم یکی دیگه از محصولا ما در بوکاژ BOOKAJ هست.

مقاله ی ادویه ماکارانی و الویه از بوکاژ WWW.BOOKAJ.COM

1401/08/03 سه شنبه