

ادویه الویه بوکاژ این روز ها خیلی محبوب شده و همه به دنبال ادویه های با کیفیت و خوب هستند و همه ی آشپز ها می دانند که بهترین راز برای خوشمزه کردن الویه اضافه کردن ادویه الویه با کیفیت و معطر بهش هست که می تونه مزه ی غذا خیلی خیلی تغییر بده.

فوت و فن خوشمزه کردن الویه رو در این مقاله بهتون خواهیم گفت تا دیگه الویه های خوشمزه درست کنین.

ادویه الویه شامل چه ادویه هایی هست؟؟

همونطور که می دونیم این ادویه شامل ترکیب یه سری از ادویه های دیگه است که راز هم دقیقا همین موضوع هست. مثلا دلیل اینکه ادویه کاری یا همان پودر کاری تا این حد تو دنیا معروف و محبوب شده همینه که ترکیبی از بهترین ادویه ها ست و اگه می خوای بهترین ادویه کاری رو داشته باشی باید از یه جای مطمئن و خوب بخری که ترکیب ها رو به اندازه و درست انجام داده باشه و اگه ترکیب اشتباه باشه می تونه اون مزه و طعم خاص رو نداشته باشه.

برای **ادویه الویه بوکاژ BOOKAJ** هم همینطور و دلیل محبوبیت میزان ترکیب ادویه هاست.

ادویه الویه شامل ادویه های **زردچوبه**، **فلفل سیاه**، نمک تصفیه شده، ادویه **پایریکا**، کمی **پودر سیر** و مابقی ادویه هاست که باید به میزان خاصی با هم ترکیب بشن.

ادویه کاری باید به میزان و اندازه ترکیب بشه تا بتونی یه الویه خوشمزه داشته باشی. الویه خوشمزه باید همه چیز به اندازه باشه مثل اندازه تخم مرغ با سیب زمینی برای اینکه زیادی شل و یا زیادی سفت نشه و مثلا باید میزان سس مایونز با میزان ماست رو درست تنظیم کنی تا زیادی بی مزه نشه. در آشپزی کردن اندازه ها خیلی مهم هستند.

از کجا ادویه الویه بخریم؟؟

شاید برای شما هم سوال باشه که ادویه رو باید از کجا بخریم؟؟ دیگه زمان اینکه کلی وقت هدر بدی و بری از بازار بخری گذشته و دیگه آشپز هایی با دست پخت خوب نمیرن عطاری تا ادویه ایی که ممکنه کهنه و بی عطر و رنگ و بو باشه رو بخرن. امروزه **خرید اینترنتی ادویه الویه از فروشگاه های آنلاین** خیلی محبوب شده و مردم به سراغ برطرف کردن نیاز هاشون از طریق گوشی موبایل و لپ تاپشون هستند. خرید چاشنی الویه از شرکت های صنایع غذایی های معروف و معتبر این اطمینان رو به شما میده تا ادویه های با کیفیتی رو داشته باشین. تیم بوکاژ با رعایت کردن استاندارد های بهداشتی بهترینو با کیفیت ترین ادویه جات و چاشنی جات رو بهتون ارائه میده تا شما از خریدتون خیالتون راحت باشه.

تیم بوکاژ BOOKAJ برای ادویه ها دو ظرف رو بهتون پیشنهاد میده اول ظروف پت هستند که طرفداران خاص خودشون رو دارن و دومی ظروف شیشه ایی هست که می تونه یه جا ادویه ایی شیک و شکیل رو مناسب برای لیست جهیزیه ی عروس براتون به حساب بیاد.

آیا ادویه ها تاریخ مصرف دارند؟؟

با توجه به توضیحاتی که بالاتر دادم باید متوجه این موضوع شده باشین که فکر نکنید ادویه ها تا ابد می تونن مورد استفاده قرار بگیرند بلکه ادویه ها هم تاریخ مصرف دارند و بهترین زمان برای استفاده ازشون تا شش ماه هست. هنگام خرید ادویه ها باید از فروشگاه های معتبر و مطمئن خریداری بشن تا بهتون ادویه کهنه و مونده رو ارائه ندن.

بهترین مکان برای نگهداری ادویه ها کجاست؟؟

یکی از بهترین مکان ها برای نگهداری ادویه ها کابینت ها هستند که فضایی خنک و به دور از نور خورشید رو دارند. نور خورشید برای اویه ها می تونه سم باشه چون هم رنگشون رو عوض میکنه و هم اینکه بوی و عطر ادویه جات رو ازشون میگیره پس باید در فضایی به دور از نور خورشید نگهداری شوند. گرما هم باعث فاسد شدن ادویه میشه. یکی از اشتباهاتی که همیشه افراد در رابطه با نگهداری ادویه ها دارند این هست که اونو تو کشو و یا کابینت کنار اجاق گاز نگهداری میکنند که همین باعث میشه دیگه اون ادویه کارایی لازم رو نداشته باشه. پس خیلی خیلی مهم هست که محیط خنک و به دور از گرما باشه.



ادویه الویه چه خاصیتی داره؟؟

حتما با خودت میگی من که راز و فوت و فن یه الویه خوشمزه رو متوجه شدم آیا فایده ایی هم داره یا همش بحث مزه است؟؟ ما در مقاله های قبلی بوکاژ راجب به فایده های ادویه ها بسیار و به مفصلی صحبت کردیم اما در اینجا اشاره ایی کوتاه به خاصیت و فایده ی ادویه ها برای بدنمون هم خواهیم کرد. به [مقاله](#) ی ادویه ماکارنی و الویه برای اطلاعات بیشتری رجوع کنید .

فلفل سیاه بوکاژ BOOKAJ یه ادویه معجزه آسا:

فلفل سیاه و گوارش بهتر: این ادویه می تونه باعث بشه آنزیم ای گوارشی تحریک بشن و باعث بشه تا هضم بهتری رو داشته باشین. همیشه گاز های معده می تونن آزار دهنده باشن که با اضافه کردن فلفل سیاه به الویه هاتون می تونید از شر گاز های معده تون هم راحت بشین.

بهبود عوارض آسم با فلفل سیاه: اگر مبتلا به بیماری آسم هستید و عوارض این بیماری شما رو اذیت میکنه می تونید با ادویه الویه که دارای ترکیب فلفل سیاه هست این بیماری رو تحمل پذیرتر کنید.

حتی فلفل سیاه برای ترک سیگار هم خوبه. در رابطه با [خواص نشاسته برای ریه ها](#) در مقاله ایی با همین عنوان توضیح دادیم که نشاسته می تونه برای آثاری که سیگار روی ریه ها میزاره می تونه موثر باشه و حالا هم در ادویه فلفل سیاه می تونیم بگیم که باعث بشه تا تو ترک سیگار رات تر باشین و بتونید خیلی بهتر علایم عفونت ریه ها رو کم کنید.

زردچوبه خوشرنگ هم می تونه خواص زیادی برامون داشته باشه:

زردچوبه به حدی مفید هست که از ترکیبش در تولید خیلی از داروها برای درمان بیماری ها استفاده میشه. حتی قرص زردچوبه هم خیلی معروف شده این روز ها.

پوست و زردچوبه: این ادویه ی زرد رنگ به حدی برای پوست خوبه که به عنوان ماسک پوست هم ازش استفاده میشه و خیلی ها اونو با ماست و شیر ترکیب می کنن و به پوستشون میزنن.

خواص زردچوبه برای آقایان هم این روزها خیلی ترند شده و باعث میشه تا آنزیم های مردانه ی قوی تری رو داشته باشند

کارشناسان از فواید زردچوبه با شیر گرم آگاه هستند و در هنگام سرماخوردگی و گلودرد اونو به بیماران پیشنهاد میدن. پس از ادویه الویه غافل نباشین که برای گلو درد هم خوبه و درد گلو رو التیام میده.



پودر سیر هم که برای هممون آشنا هست. همیشه افراد سیر رو دوست دارن به برنامه ی غذایشون اضافه کنن اما از بوی سیر فراری هستند. پودر سیر مزیتی که نسبت به سیر داره اینه که بوی کمتری داره و می تونید به راحتی مصرفش کنید.

پودر سیر بوکاژ یکی از مرغوب ترین ادویه هاست که می تونه به طعم جذاب به الویه بده.

پودر سیر باعث از بین بردن باکتری های بدنمون میشه. و می تونه کمک کنه تا دستگاه ایمنی دقیق تری داشته باشیم.
و کلی ترکیب از ادویه های دیگه که همگی فواید خوبی رو برامون دارند و ارزش خرید اینترنتی ادویه الویه رو دارن.

مقاله ی ادویه الویه از بوکاژ WWW.BOOKAJ.COM

1401/08/24 سه شنبه