

راهنمای خرید ادویه

بدون شک استفاده از ادویه برای خوشمزه‌تر شدن غذا واجب است و علاوه بر طعم خوبی که به غذا می‌دهد، باعث جلوگیری از فساد مواد غذایی نیز می‌شود، زیرا اکثر ادویه‌ها خواص ضد باکتریایی دارند. اما موضوع مهمی که وجود دارد، این است که ادویه مناسب برای هر یک از غذاها متفاوت است و شما باید پیش از [خرید ادویه](#) مناسب، اطلاعات لازم درباره خصوصیات هر یک از ادویه‌ها را داشته باشید تا بتوانید ادویه مناسبی را خریداری کنید.

با ویژگی‌های مختلف ادویه‌ها آشنا شوید

هر یک از ادویه‌ها خصوصیات متفاوتی دارند، حال اگر شما درباره هر یک از آن‌ها اطلاعات کاملی به دست آورید، می‌توانید حتی آن‌ها را با یکدیگر ترکیب کنید تا عطر و طعم بهتری به غذا بدهند. برخی از خصوصیات ادویه‌ها شامل موارد زیر می‌شود.

- برخی از ادویه‌ها مانند زیره و زردچوبه زیرخاکی هستند.
- دسته‌ای از ادویه‌ها مثل زنجبیل، فلفل، خردل و ... تند مزه هستند و خواص ضد التهابی دارند.
- از برخی ادویه‌ها برای رنگ دادن به غذا استفاده می‌شود؛ مانند زعفران و زردچوبه.
- برخی ادویه‌ها برای خوشبو کردن غذا استفاده می‌شوند؛ مثل [جوز هندی](#)
- ادویه‌هایی چون وانیل، گل رز و غیره گلدار یا شیرین هستند.

خرید ادویه مرغوب

همان‌طور که متوجه شدید، ادویه یکی از ضروری‌ترین موادی است که باید در زمان تهیه غذا و برخی از خوراکی‌ها از آن استفاده کرد، اما موضوعی که امروزه وجود دارد و بسیار مشکل‌آفرین بوده، وجود ادویه تقلبی و بی‌کیفیت در بازار است و از آنجایی که تشخیص ادویه مرغوب از نوع تقلبی، امری دشوار به‌نظر می‌رسد، بسیاری از افراد [خرید ادویه](#) را به‌درستی انجام نمی‌دهند.

یکی از اقداماتی که شما می‌توانید برای [خرید ادویه](#) مرغوب و باکیفیت انجام دهید، این است که خرید خود را از یک مرکز معتبر انجام دهید تا اطمینان پیدا کنید که تمامی ادویه‌جات در بهترین کیفیت در اختیار شما قرار می‌گیرند. از همین رو ما به شما [فروشگاه خوش باکس](#) را پیشنهاد می‌دهیم. در این فروشگاه هر ادویه‌ای که شما نیاز داشته باشید، در بهترین کیفیت قابل تهیه است. حال در ادامه به برخی از نکات مهم و کلیدی که باید درباره برخی از ادویه‌های معروف و پر کاربرد در آشپزخانه ایرانی بدانید، می‌پردازیم.

ادویه‌های محبوب و راه تشخیص مرغوبیت آن‌ها

[دارچین](#): یکی از ادویه‌های پرمصرف، دارچین است، اما امروزه بسیاری از فروشگاه‌ها به‌جای فروش دارچین اصل، دارچین کاسیا می‌فروشند. این مدل دارچین از طعم و عطر ضعیف‌تری برخوردار است. دقت داشته باشید که دارچین پودری اگر از نوع کاسیا باشد، با اضافه کردن یک پودر به رنگ آبی در می‌آید و تشخیص آن از نوع اصل را راحت می‌سازد.

فلفل سیاه



فلفل سیاه: فلفل سیاه به عنوان یک طعم دهنده در غذا مورد استفاده قرار می گیرد و برخلاف اسمش، سیاه رنگ نیست، بلکه شما آن را به رنگ های خاکستری و قهوه ای کمرنگ مشاهده خواهید کرد. همچنین گاهی اوقات احتمال دیده شدن دانه هایی به رنگ سبز کمرنگ نیز وجود دارد. حال اگر شما **فلفل سیاه** را به صورت آسیاب شده خریداری می کنید، بهتر است که فروشگاه معتبری را برای خرید انتخاب کنید، زیرا امکان تقلب در فلفل سیاه آسیاب شده بالا است.

فلفل سیاه



زردچوبه: بسیاری از فروشگاه ها، ترکیبی از نشاسته، گندم، جو و مقداری زردچوبه را به عنوان زردچوبه اصل به مشتری می فروشند؛ حتی گاهی اوقات از رنگ های غیرمجاز خوراکی نیز در تهیه زردچوبه استفاده می شود. دقت داشته باشید که زردچوبه اصل، پودری نرم و یکدست به نظر می رسد و به هیچ وجه نباید در آن ناخالصی دیده شود. همچنین رنگ زردچوبه

اصل، زرد تیره است و هرچه این رنگ به سمت نارنجی برود، احتمال تقلبی بودن آن بیشتر خواهد بود. در این لینک بصورت اختصاصی [نحوه تشخیص زردچوبه اصل از تقلبی](#) را خواهید دید.

زنجبیل : **خرید ادویه** زنجبیل از زمان گذشته تا به امروز، یکی از خریدهای اصلی در زمینه ادویه بوده است و افراد از این ادویه در چای و غذای خود استفاده می‌کنند. در زمان خرید این ادویه دقت داشته باشید که پوست زنجبیل تازه نازک است و چروکیگی کمتری در مقایسه با زنجبیل کهنه دارد.

زعفران : از گران‌ترین ادویه‌های جهان می‌توان به زعفران اشاره کرد، از همین رو در زمان **خرید ادویه** زعفران، به اصل بودن آن دقت داشته باشید، زیرا در غیر این صورت شما برای یک ادویه بی‌ارزش، مبلغ بالایی را پرداخت کرده‌اید. بسیاری از فروشگاه‌ها مخلوطی از گل زعفران، زردچوبه و ریشه چغندر را به عنوان زعفران اصل در اختیار شما قرار می‌دهند. حال برای آنکه دچار چنین مشکلی نشوید، باید این موضوع را در نظر بگیرید که زعفران اصل در کمتر از ۱۵ دقیقه رنگ می‌دهد.

هل : **هل** مرغوب با دانه‌های درشت و رنگ سبز زیتونی شناخته می‌شود و اگر رنگ این ادویه سبز روشن است، امکان دارد به آن رنگ مصنوعی زده باشند یا حتی اگر رنگ آن متمایل به زرد به نظر برسد، نشان می‌دهد که یا به اشتباه خشک شده یا کهنه است.

دستی‌باز



وانیل : برای **خرید ادویه** وانیل، به اندازه آن توجه داشته باشید. چوب وانیل معمولاً اندازه‌ای برابر ۱۵ الی ۲۵ سانتی‌متر دارد و انتهای آن کمی پیچ خورده است. همچنین توجه داشته باشید که چوب وانیل برای چند سال بوی خود را نیز حفظ می‌کند و اگر کیفیت آن مناسب باشد، به رنگ شکلات است.

سماق : سماق از دسته ادویه‌هایی است که بسیاری از افراد برای کاهش اسید خون از آن استفاده می‌کنند، حال اگر سماق مرغوب و باکیفیتی در اختیار فرد قرار نگیرد، نه تنها مشکلی را حل نمی‌کند، بلکه باعث مشکلات دیگر نیز می‌شود. شما می‌توانید سماق اصل را از طریق بو و عطری که دارد، شناسایی کنید. اگر سماق بوی غوره یا زرشک داشت، باید متوجه شوید که سماق نامرغوب است. حال از آنجایی که تشخیص سماق از طریق عطر و بو سخت است، ما به شما فروشگاه خوش

باکس را پیشنهاد می‌دهیم. شما می‌توانید با خیال راحت **خرید ادویه** موردنظر را از این فروشگاه انجام دهید و مطمئن باشید ادویه کیفیت لازم را دارد.

نحوه مصرف ادویه‌جات

همان‌طور که گفتیم، **خرید ادویه** و استفاده از آن بیشتر در جهت طعم‌دهندگی به غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد. حال توصیه می‌شود پس از خرید ادویه موردنظر، آن را در جایی خشک و تاریک قرار دهید، زیرا اگر ادویه در جای مرطوب قرار گیرد، به‌مرور از کیفیت آن کاسته می‌شود. همچنین لازم است بدانید که برخی از ادویه‌ها با حرارت دیدن یا تفت داده شدن، عطر و بوی بهتری پیدا می‌کنند. البته این نکته را در نظر داشته باشید که ادویه‌ها بیش از حد حرارت نبینند، زیرا سوختن ادویه باعث تلخی می‌شود و استفاده از آن طعم غذا را خراب می‌کند.

ضررهای ادویه‌جات

بدون شک هر یک از ادویه‌ها خواص مخصوص به خود را دارند، اما مسلماً استفاده بیش از حد از هر یک، ضررهایی را نیز به همراه خواهد داشت. همچنین افرادی که بیماری زمینه‌ای دارند، باید در خرید ادویه و مصرف آن دقت بیشتری داشته باشند، زیرا برخی از ادویه‌ها موجب تشدید بیماری می‌شوند. همچنین مصرف بیش از حد ادویه‌هایی چون فلفل قرمز، فلفل سیاه، زنجبیل و ... که تند و تیز هستند، باعث زخم معده و التهاب می‌شوند. بنابراین حتماً به مقدار و شیوه مصرف توجه داشته باشید که دچار مشکل نشوید.

سخن آخر

خرید ادویه از دسته خریدهایی است که اگر به‌درستی انجام شود، می‌تواند فواید بسیاری را به همراه داشته باشد. از همین رو حتماً به اصل بودن و کیفیت ادویه توجه داشته باشید. فروشگاه خوش باکس بهترین انتخاب برای خرید ادویه خواهد بود، به‌طوری که شما می‌توانید با خیال راحت هر آنچه می‌خواهید را در بالاترین کیفیت و مناسب‌ترین قیمت سفارش دهید و درب منزل تحویل بگیرید.

راهنمای خرید ادویه

در این صفحه یاد می‌گیریم

آیا در ادویه هم تقلب وجود دارد؟

بله

آیا خرید ادویه هم راهنما دارد؟

بله در این صفحه مشاهده کنید