

Совместимость специй с основными группами продуктов	Мясо жареное	Птица	Рыба	Маринады, шашлык	Пельмени	Суп, борщ	Сыр	Пицца	Овощи, салаты	Картофель	Чай, кофе	Глинтвейн	Выпечка сладкая
Перцы													
чёрный перец	3	2	3	3	2	2				2			
чёрный душистый перец	1	3	3	3	2	3			2	2			
красный перец паприка		3				2	3			2			
кр.кайенский перец (чили)	2	2	2	1		3	3		2	3			
белый перец	3	3	3	3	3	1			2	3			
Жёлтые													
куркума (шафран)		3	2	2					1				1
карри		3					3			3			
Зелень и овощи													
орегано			1			1		3	3	3			
эстрагон (тархун)	1		2			2			2				
базилик	1		3	2	2	1		3	3				
тимьян		2			3			3	3				
лавровый лист			3	3	3	2				3			
сушёный помидор	3	3				2		3	3	2			
гранулированный чеснок		3			2					1			
горчица	2	2			2								
Сладкие пряности													
гвоздика			1								3	3	1
бадьян											3		
корица											3	3	3
мускатный орех	3	3		2				2	2	2		3	2
имбирь		1		1								3	3
ваниль												1	3
Несладкие пряности													
семена чёрного лука (TRS)	3	1	2	2				2					
кориандр			3	2									
кумин/зира (BMC)	2	3	2	2	2		2	2	2	2			
Искусственные													
глутамат				1	1			1	3				
ванильный сахар												3	3
Смеси Santa Maria													
острая приправа к мясу	3	3		2	3		3	3		2			
лимонная приправа к рыбе			3						2				
перец с лимонным ароматом			3										
Tom Yum		1	1			1		2					
Тех Мех Тасо	3			2	3		3	3					
смесь для глинтвейна												3	
Смеси BMC/MDH													
Kitchen King	3	3	2	2	2	2		2	3	3			
Hot/Mild Madras Curry Powder		3		3		2	3		2	3			

© Камнев Артём, 2007

<http://life.screenshots.ru>

□ - не стоит пробовать

2 - хорошо сочетается

1 - можно попробовать

3 - отлично сочетается!

Полный текст можно прочитать по этому адресу: <http://life.screenshots.ru/kulinariya/molchanie-vetchinyi/spetsii>