Сегодня, когда кулинария — это занятие сродни искусству, каждая хозяйка (или хозяин) может значительно облегчить себе «жизнь» на кухне. Огромное количество пищевых ингредиентов, которые выпускаются самыми разными производителями, позволяет упростить процесс приготовления блюд или кардинально повлиять на вкус.

Какие добавки помогут любителям готовить?

Таких добавок немало, но многие о них слышали:

- *вещества для запаха (душистые) и вкуса*. К ним относятся такие компоненты, как ментол, ванилин и другие смеси, дающие блюду приятный запах и дополнительный привкус. Они чаще используются для приготовления выпечки и сладостей;

- *антиоксиданты*. Это вещества, которые призваны продлить срок службы продуктов, а также изменить их вкусовые качества. Классическим вариантом является лимонная кислота купить которую можно в большинстве продуктовых магазинов;

- *улучшители муки*. Кулинары, которые не представляют свою жизнь без выпечки, уже давно взяли на заметку подобные ингредиенты. В зависимости от вида улучшителя, могут изменяться свойства муки при брожении, ее цвет (становится белее), объем приготовленного теста;
- *пищевые красители*. Если блюдо хорошо выглядит, то его приятно есть. Многие домашние повара усвоили это и стали использовать пищевые красители для приготовления тортов, другой выпечки, желе, мороженого, конфет и т.д. С помощью таких добавок можно добиться необычайного эффекта и создать настоящий шедевр, не говоря уже о том, чтобы порадовать своих близких и особенно детей;

- пищевые ароматизаторы . Чтобы придать блюду определенный вкус, используются самые разные вещества. Они могут иметь вкус и запах разных фруктов и ягод. Ароматизаторы выпускаются в разной форме: жидкими или порошкообразными. Бывают натуральными и искусственными;
- *готовые кремовые начинки*. Готовить крема не всегда просто, нередко это занятие отнимает немало времени и сил. Но производители позаботились и об этом — сегодня можно приобрести самые разные начинки с любимыми вкусами. Эти ингредиенты термостабильны и не портятся при замораживании.

Это лишь часть тех хитростей, которыми пользуются повара для улучшения готовых блюд. На сайте globar.ru можно ознакомиться с перечнем продукции, которую компания

поставляет оптом по России и СНГ.

Если применять дополнительные добавки правильно, то приготовление пищи превратится в волшебство, результат которого порадует каждого.