

# Имбирь

*Zingiber officinale* 15 мл

dōTERRA™ | EUROPE

СТРАНИЦА ИНФОРМАЦИИ О ПРОДУКТЕ



CPTG™

## ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Популярная кулинарная приправа, используемая во многих блюдах по всему миру и известная своим теплым землистым ароматом.
- Добавляйте масло вместо сушеного или свежего имбиря в пряники и печенье.

## ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Поставляемое с Мадагаскара эфирное масло имбиря от dōTERRA получают из свежего корневища имбиря — подземной части стебля растения, из которого разрастаются побеги корневой системы. Имбирь — один из самых популярных ингредиентов в азиатской кухне — придает блюдам острый ароматный вкус. На Западе имбирь чаще всего используют при приготовлении таких сладостей, как имбирные пряники и печенье.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Вместо цельного имбиря добавляйте по капле соответствующего эфирного масла в десерты и пряные блюда.
- Имбирное масло отлично подходит для использования в выпечке, например его добавляют в банановый хлеб и пироги.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАСЛА ИМБИРЯ В КУЛИНАРИИ

Чтобы придать вашему блюду приятный вкус и аромат, эфирного масла потребуется гораздо меньше, чем сухих приправ, специй или других ароматизаторов. По сравнению с сухими приправами, специями или другими вкусовыми добавками эфирные масла являются высококонцентрированным продуктом, поэтому даже минимальное их количество может придать блюду ощутимый аромат. При добавлении масла имбиря в блюда лучше всего использовать зубочистку: окуните кончик чистой зубочистки во флакон с эфирным маслом и перемешайте ей ингредиенты. После того как вы перемешали блюдо зубочисткой, попробуйте его на вкус, чтобы понять, нужно вам добавлять больше эфирного масла или нет.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Для придания блюдам особого аромата.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Используйте только в разбавленном виде. Не больше одной капли в день. Храните в недоступном для детей месте. Избегайте попадания в глаза и на слизистую оболочку.

