

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.

