



MAZIZ®

— کاتالوگ جامع ادویه های رستورانی —



MAZIO®

Seasonings and Spices

فهرست



- درباره ما ۱
- مزایای مزید برای مجموعه های غذایی ۴
- مرکز آموزش و نوآوری مزید ۱۱
- ادویه های خام ۱۰
- ادویه های ترکیبی ۲۰
- پریمیکس های برگ ۲۲
- مرینید های مرغ ۲۶
- چاشنی های غذای دریایی ۳۲
- مرینید های گوشت ۳۴
- چاشنی های سالاد و سیب زمینی ۳۹
- چاشنی های غذای ایرانی ۴۱
- پریمیکس های سوخاری ۴۹
- استفاده، ذخیره و نگهداری از ادویه ها ۵۴
- تماس با ما ۵۶

درباره ما

ادویه‌ها، بخش حیاتی از آشپزی در رستوران‌ها هستند و می‌توانند طعم، رنگ و عطر غذاها را به شکل قابل توجهی تغییر دهند. ما در مزید به پشتوانه دو دهه سابقه در طعم‌شناسی، ذائقه‌شناسی و در نظر گرفتن سلیقه مصرف‌کنندگان، توانسته ایم علاوه بر تثبیت جایگاه خود به عنوان تولیدکننده پیشرو انواع ادویه و چاشنی در کشور، شرایطی فراهم آوریم تا هتل‌ها، رستوران‌ها، کافه‌ها و آشپزخانه‌های صنعتی به انواع ادویه خام و ترکیبی با کیفیت بالا و ثبات طعمی دسترسی داشته باشند.

هنر ما در مزید، تولید ادویه مرغوب و خالص و انواع چاشنی با طعم‌های منحصر به فرد است. تولید محصولات با بهره‌مندی از نیروهای مجرب و دستگاه‌های مدرن، با کسب تمامی مجوزهای لازم بوده و تا به امروز توانسته ایم علاوه بر همکاری با ده‌ها شرکت معتبر داخلی، محصولات خود را به کشورهای دیگر اعم از انگلیس، کانادا، امارات، بحرین و سوئیس صادر نماییم.

■ به طور کلی تمرکز مزید طراحی و تولید محصولات مختلف برای سه حوزه است



کارخانه های صنایع غذایی

انواع ادویه خام و ترکیبی و طعم سازی برای تولید محصولات انواع کارخانه های صنایع غذایی



هورکا

انواع ادویه های خام و ترکیبی تخصصی جهت استفاده در هتل ها، رستوران ها

کافه ها و آشپزخانه های صنعتی



مصارف خانگی

انواع ادویه و چاشنی با هدف سهولت و ایجاد تنوع در آشپزی



the SCIENCE OF SPICE

DR STUART FARRIMOND

MAZID
BBQ
Seasoning

BBQ

COLLEGE

I
LOVE
BBQ



مزایای استفاده از مزید در مجموعه های غذایی

۱- پاک ترین سورت موجود محصولات:

تمامی مواد اولیه ورودی با استانداردهای داخلی سختگیرانه بررسی شده و سپس با دقت سورت می شوند. ما در مزید پاک ترین سورت هر ادویه را فرآوری و استفاده می کنیم.

۲- خلوص بالای ۹۸ درصد تمام محصولات:

نه تنها تعهد ما به کیفیت باعث شده محصولات در بالاترین خلوص ممکن تولید شوند بلکه به لطف ماشین آلات مدرن نیازی به استفاده از مواد ثانویه (کمک آسیاب) جهت بهتر آسیاب شدن نیست. اکثر محصولات مزید با خلوص ۱۰۰ درصدی تولید می شوند و تنها محصولاتی که به هر دلیل ممکن است کلوخه شوند، به دلیل استفاده از مواد ضد کلوخه شدن با خلوص بالای ۹۸ درصد تولید می شوند.



۳- سیستم آسیاب سرد :

با بهره گیری از این سیستم به دلیل گرم نشدن ادویه ها در حین پروسه آسیاب، روغن های آروماتیک ادویه ها حفظ شده و در هنگام استفاده در انواع محصولات، طعم و عطر اصلی خود را آزاد می کنند.

۴- فرآوری ادویه با سایزهای متنوع :

به لطف بهره گیری از تکنولوژی مدرن و نیروهای متخصص، ادویه ها در مزید با سایزهای مختلف قابل تولید هستند تا در محصولات مختلف، بسته به نیاز مورد استفاده قرار گیرند.

۵- مهندسی معکوس جهت تولید انواع چاشنی :

تغییر طعم حتی در جهت بهتر شدن برای محصولاتی که طی سالیان، مشتری خاص خود را دارند کار ساده ای نیست و از طرفی تامین چاشنی های خارجی به دلیل تحریم ها و قیمت روزافزون ارز شاید دیگر به صرفه نباشد. ما در مزید با مهندسی معکوس به شما کمک می کنیم راحت تر و ارزان تر به محصولی که سالها استفاده می کنید دسترسی داشته باشید.

۶- ثبات کیفیت و طعم:

ادویه ها از دل طبیعت به دست می آیند و ممکن است بسته به فصل و منطقه رویش دارای رنگ و طعم متفاوت باشند. ما در مزید برای به حداقل رساندن اختلاف طعم و رنگ ، محصولات را از مزرعه کنترل و مواد ورودی را با استاندارد های تعریف شده داخلی پذیرش می کنیم تا محصول خروجی تلورانس کیفی زیر ۰.۵٪ داشته باشد.

۷- فرمولاسیون خاص جهت داشتن طعم های انحصاری:

دغدغه اصلی رستوران ها و مجموعه های زنجیره ای، طعم انحصاری و سازگار با فرآیندهای آماده سازی و پخت آن مجموعه است. مزید با در اختیار داشتن واحد تحقیق و توسعه مجرب و همچنین تجربه و دانش فنی، شما را در رسیدن به طعم مورد نظر برای تولید محصولات همراهی می کند.

۸- تشدید و تغییر رنگ ادویه و چاشنی ها:

در برخی از محصولات ادویه ها علاوه بر طعم، برای رنگ و جذابیت بیشتر محصول استفاده می شوند. ما در مزید بنا بر درخواست شما رنگ ادویه ها را با استفاده از رنگ های طبیعی خوراکی تشدید یا تغییر می دهیم.



۹- استاندارد مزید برای هر محصول:

هر محصول خروجی از مزید به همراه تائیدیه استاندارد مزید بوده و موارد ظاهری، طعمی و شیمیایی ادویه ها به دقت بررسی می شوند.

۱- دودی کردن به روش طبیعی:

طعم دود برای اکثر ایرانی ها دلنشین و خاطره انگیز است. ما در مزید در راستای حذف اسانس با روش دودی کردن سرد، انواع ادویه و چاشنی را دودی می کنیم تا از ترکیب آن با محصول نهایی شما، بدون افزودن اسانس، طعم دودی طبیعی و دلنشینی داشته باشید.



مرکز آموزش و نوآوری مزید

ما در مزید تنها به تولید انواع ادویه و چاشنی با کیفیت اکتفا نکرده ایم. یکی از خدمات منحصر به فرد ما آموزش استفاده از محصولات، تست و توسعه محصولات جدید بر اساس نیاز شما می باشد.

با اختیار داشتن فضای آشپزخانه کاملاً صنعتی و همکاری سرآشپزان مجرب مزید، شما می توانید انواع غذاها را با استفاده از محصولات مزید تست کرده و به ترکیب مناسبی از ادویه ها و چاشنی ها برای منوی خود دست یابید. این امکان به شما کمک می کند تا طعم و کیفیت غذاهای خود را بهبود بخشیده و رضایت مشتریانان را افزایش دهید. ما متعهد به ارائه تجربه ای بی نظیر و حرفه ای هستیم تا شما را در دستیابی به بالاترین استانداردهای طعم و کیفیت یاری رسانیم.



ادویه های خام



فلفل سیاه آسیاب نشده



بودر فلفل سیاه



هل



۱۲ فلفل سیاه - منس



آل اسپایس



بودر هل



۱۳ فلفل سیاه - منس



بودر آل اسپایس



فلفل صورتی



گل محمدی



گلپر



استار انیس



پودر گل محمدی



پودر گلپر



پودر استار انیس



پودر زنجبیل



پودر فلفل سفید



فلفل سفید آسیاب نشده



میخک



خردل سیاه



پودر میخک



پودر خردل سیاه



دارچین سیگاری



پودر دارچین



خردل زرد



پودر خردل زرد



پودر زرد چوبه



جوز هندی



رازیانه



زیره سیاه



بودر جوز هندی



بودر رازیانه



بودر زیره سیاه



سماق قهوه ای



سماق قرمز



زیره سبز



بودر زیره سبز



گل آویشن مهطر



برگ آویشن



اورگانو بولد



بودر آویشن



شورید



برگ بو



نعنا



بودر بونه کوهی



مرازه



ازماری



جعفری



بود مرازه



بود ازماری



بود جعفری



بود بونه



ریحان



بود ریحان



گشنیز



بود گشنیز



بود ترخون



بهار نارنج



گازول فلفل قرمز



گازول پاپریکا



لیمو عمانی



بود فلفل قرمز



بود پاپریکا مجارستانی



اسلایس گوجه فرنگی



گازنول گوجه فرنگی



پودر گوجه فرنگی



گازنول پیاز



گازنول سیر



پودر موسیر



پودر پیاز



پودر سیر



تخم کتان رست شده



تخم کسنجیر



پودر تخم کسنجیر



سیاه دانه



پاپریکا دودی



سماق دودی



نمک دودی





ادویه های ترکیبی



پريميكس هاي برگر



پریمیक्स همبرگر آس



پریمیक्स همبرگر آس رمز برگر آبدار و پر مزه است. به دلیل طعم دودی، محبوب مصرف کنندگان است و به دلیل سادگی استفاده در رستوران، سرعت عمل در فرآوری و درگیری تعداد کمتری از نیروهای آشپزخانه، انتخاب اول رستوران داران می باشد.

موارد مصرف



انواع همبرگر، شاورما و گوشت چرخ شده

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت چرخنی ۲۵ الی ۳۰ گرم پریمیक्स اضافه و در میکسر هم بزنید. هر ۱ کیلوگرم پریمیक्स برای ۳۵ کیلوگرم گوشت مناسب می باشد.

ترکیبات



فلفل سیاه، طعم دهنده دودی، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



پریمیक्स همبرگر ویکتوری



با این پریمیक्स به راحتی می توانید همبرگری خوش طعم، معطر و در عین حال سریع داشته باشید.

موارد مصرف



انواع همبرگر، شاورما، غذاهای باربیکیو و گوشت چرخ شده

نحوه مصرف



۳۰ گرم پریمیक्स را با ۱ کیلوگرم گوشت چرخ شده و ۱۰۰ گرم پیاز آب گرفته مخلوط کرده و در میکسر هم بزنید.

هر ۱ کیلوگرم پریمیक्स برای ۳۳ کیلوگرم گوشت مناسب می باشد.

ترکیبات



فلفل سیاه، پیاز، سیر، پاپریکا، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



پریمیگس همبرگر لاکي



این پریمیگس برای داشتن یک همبرگر اقتصادی با درصد پایین تر گوشت طراحی شده و به دلیل داشتن ایزوله پروتئین سويا جذب آب همبرگر را بالا می برد .

موارد مصرف |

انواع برگر طعم دار، تاس کباب و شاورما

نحوه مصرف |

۳۰ گرم پریمیگس را با ۱ کیلوگرم گوشت چرخ شده و ۱۰۰ گرم پیاز آب گرفته مخلوط کرده و در میکسر هم بزنید.

هر ۱ کیلوگرم پریمیگس برای ۳۳ کیلوگرم گوشت مناسب می باشد .

ترکیبات |

ایزوله پروتئین سويا، سیر، پیاز، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



پریمیگس همبرگر اکستریم



پریمیگس همبرگر اکستریم کمی دودی با طعم گوشت بره است و بهترین گزینه

بر ای داشتن یک همبرگر با طعم غالب گوشتی می باشد .

موارد مصرف |

انواع برگر و میت لوف

نحوه مصرف |

۳۰ گرم پریمیگس را با ۱ کیلوگرم گوشت چرخ شده و ۱۰۰ گرم پیاز آب گرفته مخلوط کرده و در میکسر هم بزنید.

هر ۱ کیلوگرم پریمیگس برای ۳۳ کیلوگرم گوشت مناسب می باشد .

ترکیبات |

عصاره بره، سیر، پیاز، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی





پریمیक्स چیکن برگر



چیکن برگرها اکثراً به صورت کاملاً یخ زده و با پودر سوخاری سرخ می شوند. پریمیक्स چیکن برگر مزید معطر و کمی دودی است و به سرآشپز اجازه می دهد مرغ را نیز مانند گوشت چرخ کرده و بر روی گریل طبخ کند.

موارد مصرف |

برگر های مرغ چرخ شده و کوبیده مرغ

نحوه مصرف |

۱ کیلوگرم سینه یا ران مرغ بدون استخوان یا ترکیبی از این دو را با ۱۰۰ گرم پریمیक्स چیکن برگر و ۱۰۰ گرم پیاز آب گرفته مخلوط کرده و به مدت یک ساعت در فریزر قرار دهید تا کمی سفت شود.
هر ۱ کیلوگرم پریمیक्स برای ۱۲/۵ کیلوگرم مرغ مناسب است.

ترکیبات |

فلفل سیاه، پیاز، جوز هندی، سبزیجات معطر، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید های مرغ

SECTION 3
ANNUAL SPICES

...ennial plant, particularly one not suited to your climate, is much
...al spice exploration. You'll spend several years of your life in
...ing that may or may not bear the fruit you expect.

... Christopher Columbus, for seeking
... and crew set sail to find a shorter
... around black pepper from
... America. That eye
... ships such as
... would be

چاشنی فاهیتا



فاهیتا یکی از معروف‌ترین چاشنی‌های مکزیکی است. این چاشنی درست مانند یک فوت کوزه‌گری به غذاهای شما عطر و طعم دیگری می‌بخشد. رنگ قرمز آن برای پاپریکا و فلفل قرمز می‌باشد.

موارد مصرف



استیک، مزه‌دار کردن مرغ، ماهی و گوشت قرمز، چاشنی کباب، چاشنی ساندویچ مرغ و سبزیجات

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۲۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۲۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرییند آغشته نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۵۰ کیلوگرم مرغ یا گوشت مناسب است.

ترکیبات



فلفل قرمز، پاپریکا، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرییند مرغ کبابی



مرییند مرغ کبابی ادویه ای بسیار تند و معطر است که به مرغ رنگ قرمز می‌دهد و برای گریل،

کباب و سرخ کردن مناسب است.

موارد مصرف



انواع کباب و استیک مرغ

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم مرغ ۳۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۲۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرییند آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم مرغ مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، فلفل قرمز، سیر، پیاز، جوز هندی، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید ایتالیایی



مرینید ایتالیایی ترکیبی از سبزیجات معطر است. این ادویه بهترین گزینه برای افزودن به انواع غذاهایی است که سبک اروپایی دارد.

موارد مصرف



مرینید مرغ و گوشت، قارچ کبابی، سیب زمینی سوخاری، سس های پیتزا، پاستا و ساندویچ های مرغ و گوشت

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۲۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و نمک به مقدار دلخواه مخلوط کرده و مواد را کاملا به این مرینید آغشته نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۵۰ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



ریحان، آویشن، پاپریکا، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید کباب دودی



مرینید کباب دودی با عطر و طعم دودی بهترین گزینه برای مزه دار کردن انواع گوشت برای داشتن

طعم دلنشین دودی است.

موارد مصرف



مرینید انواع گوشت و مرغ جهت کباب، باربیکیو و انواع خورش

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۵۰ گرم چاشنی را با ۱۰۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملا به این مرینید آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۲۰ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، سیر، پاپریکا دودی، سماق دودی، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی همه کاره کاخون



کاخون جز چاشنی های آمریکایی است و طعم نسبتا ملایم و رنگ بسیار جذابی دارد. این

چاشنی دامنه استفاده بسیار وسیعی در انواع غذاهای بین المللی دارد.

موارد مصرف



مرینید های مرغ، گوشت، سس های گوچه ای پاستا و پیتزا، انواع سیب زمینی سرخ شده و املت ها

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۲۵ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۲۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملا به این مرینید آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۴۰ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

جهت استفاده روی سیب زمینی سرخ شده بلافاصله پس از بیرون آوردن از روغن به صورت نمک پاشی روی سطح آن اضافه کنید.

ترکیبات



فلفل قرمز، سیر، پیاز، فلفل سیاه، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی کاری هندی



این چاشنی اصیل هندی جدا از اینکه طبع غذا را مناسب می کند، عطر و طعم مطبوع و کاملی

به انواع خورش، کباب و سس های گرم می دهد.

موارد مصرف



انواع کباب، خورش ها و نان های طعم دار

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت یا خورش، ۳۰ گرم از چاشنی اضافه نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم گوشت یا خورش مناسب است.

ترکیبات



تخم گشنیز، زرد چوبه، جوز هندی، میخک، دارچین، هل و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی مرغ بریان



مرغ بریان یکی از غذاهای خوشمزه و محبوب در سراسر جهان است. این چاشنی در عین سادگی طعم و ظاهر منحصر به فردی را به مرغ بریان می دهد.

موارد مصرف



انواع مرغ بریان و سبزیجات

نحوه مصرف



سطح مرغ را به مقداری روغن آغشته و آن را با چاشنی بپوشانید.
هر ۱ کیلوگرم از این چاشنی برای ۲۰ کیلوگرم مرغ مناسب است.

ترکیبات



گوچه خشک، کنجد، فلفل قرمز، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید کباب مکزیکی



کباب مکزیکی یکی از لذیذترین انواع کباب ها در دنیا است و با آداب و رسوم مختلف تهیه می شود.

این کباب، مانند غذاهای بندری، پر ادویه و تند است.

موارد مصرف



انواع مرینید های کباب مرغ و گوشت، مکمل طعم برای سس های تند و گوچه فرنگی

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۳۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۱۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملا به این مرینید آغشته نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای برای ۳۳ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



فلفل قرمز، فلفل سیاه، زیره، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی تندوری هندی



تندوری چاشنی بسیار کهن است که از هند سرچشمه می گیرد. چاشنی نسبتاً تند و پرترفدار است و امروزه به بسیاری از کشورهای جهان راه پیدا کرده است. طعمی بین کاری و گرام ماسالا دارد و رنگ قرمز آن به دلیل داشتن پاپریکا و فلفل قرمز است.

موارد مصرف



مرینید انواع مرغ و گوشت، انواع خورش و غذاهای تنوری

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۵۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۴۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرینید آغشته نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۲۰ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



پاپریکا، زنجبیل، تخم گشنیز، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی

مرینید ترکی



این مرینید با ادوی های معطر خود علاوه بر گرفتن بوی زهم گوشت یا مرغ طعم مدیترانه ای دلپذیری دارد.

موارد مصرف



انواع کباب، شاورما، دونر و مرینید انواع گوشت و مرغ

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۳۰ گرم چاشنی را با ۵۰ گرم آب و ۱۰۰ گرم مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرینید آغشته نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



سیر، زیره سبز، فلفل سیاه، پاپریکا دودی، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی





چاشنی های غذایی دریایی

045 The Science of Meat and Poultry

DATA

it works
uced on the
over heated
lime and is
ting heat.

The Process of
BAPP

مرینید ماهی و میگو



مصرف غذای دریایی در ایران به دلیل بوی زهم آن چندان رایج نیست و از خواص این نوع غذاها بهره‌مند نمی‌شویم. این مرینید برای سرخ کردن یا گریل کردن ماهی و میگو مناسب است و علاوه بر این که بوی زهم آن را به راحتی از بین می‌برد، طبع این غذاها را نیز متعادل می‌نماید.

موارد مصرف



مرینید انواع ماهی، میگو و غذای دریایی برای باربیکیو، سوخاری و خورش‌ها

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم ماهی یا میگو ۲۵ گرم چاشنی را با ۲۰ گرم آب و ۴۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملا به این مرینید آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۴۰ کیلوگرم غذای دریایی مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، پیاز، تخم گشنیز، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده‌های طبیعی



چاشنی غذای دریایی



این چاشنی ترکیبی از ادویه‌های گرم و معطر است و به دلیل گرانولی بودن، علاوه بر ظاهر جذاب، طعم‌دهی قوی و سریعی دارد و برای سرخ کردن یا گریل کردن ماهی و میگو مناسب است.

موارد مصرف



کباب و باربیکیو انواع ماهی و میگو، هشت پا و سایر غذاهای دریایی

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم ماهی، میگو و کالاماری ۳۰ گرم چاشنی را با ۳۰ گرم آب و ۱۵ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملا به مرینید آغشته نمایید و یا سطح ماهی را به مقداری روغن آغشته نموده و آن را با چاشنی بپوشانید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم غذای دریایی مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، سیر، جوزهندی، پاپریکا، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده‌های طبیعی



مرینید های گوشت



چاشنی مونترال استیک



این چاشنی کانادایی از معروف‌ترین طعم دهنده های استیک در دنیا می باشد. استفاده از آن بسیار ساده است. کافیسیت سطح گوشت را با مقدار کمی روغن آغشته کنید و سپس با چاشنی مونترال استیک بپوشانید. بعد از مدت کوتاهی، گوشت را گریل کنید تا استیکی فوق العاده لذیذ داشته باشید.

موارد مصرف



مزه دار کردن انواع برش های استیکی با تکنیک راب یا مرینید

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت ۲۵ گرم چاشنی نیاز است.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۴۰ کیلوگرم گوشت مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، سیر، نمک دودی شده، خردل زرد، خردل سیاه، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی گوشت چرخ شده



همیشه چالش داشتن گوشت چرخ شده بی نقص در انواع غذاها وجود داشته. این چاشنی با

استفاده از ترکیب سبزیجات معطر این چالش را از بین برده است.

موارد مصرف



انواع غذاهایی که با گوشت چرخ شده طبخ می شوند.

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت چرخ شده ۳۰ گرم چاشنی اضافه کنید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم گوشت مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، سیر، پیاز، آویشن، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی باربیکيو دودی



این چاشنی ترکیبی از انواع ادویه‌ها است که با استفاده از چوب و فرآیند طبیعی به مدت طولانی دودی شده و فاقد هرگونه اسانس می‌باشد.

موارد مصرف |

مرینید انواع مرغ و گوشت و ماهی با طعم دودی، سس‌های باربیکيو، سبزیجات و ذرت

نحوه مصرف |

به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت قرمز یا مرغ ۲۵ گرم چاشنی را با ۴۰ گرم آب و ۴۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرینید آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۴۰ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات |

نمک، فلفل سیاه، پاپریکا، خردل سیاه و سایر طعم دهنده‌های طبیعی



نمک فلفلی



یکی از جذاب‌ترین و پر مصرف‌ترین چاشنی‌ها ترکیب نمک و فلفل است. چاشنی نمک فلفلی مزید ترکیب جدایی‌ناپذیری در هر مجموعه‌ای است، زیرا بهترین میزان ترکیب نمک و فلفل سیاه را برای استفاده در تمامی غذاها فراهم می‌کند.

موارد مصرف |

انواع گوشت چرخ شده مانند کباب تابه‌ای، کوفته و میت بال، استیک و انواع سس

نحوه مصرف |

به مقدار دلخواه برای طعم دار کردن انواع غذا قبل از پخت و یا هنگام سرو آن‌ها استفاده شود.

ترکیبات |

نمک، فلفل سیاه و سایر طعم دهنده‌های طبیعی



مرینید استیک



این مرینید با عطر و طعم غنی و کامل خود برای طعم دار کردن و نرم کردن انواع برش های گوشت استیکی و کبابی کاربرد دارد.

موارد مصرف



انواع استیک، گوشت روی پیتزا، استیک مرغ، کباب های گوشتی

نحوه مصرف



۱۱۰ گرم از محصول را با ۲۰۰ گرم آب، ۲۵۰ گرم گوجه فرنگی ۲۵۰، گرم پیاز و ۲۰۰ گرم روغن مخلوط کرده و ۵ کیلوگرم گوشت به آن اضافه کنید.

در صورت استفاده از ماکیان، وزن گوشت سفید برای دستور مصرف فوق ۱۰ کیلوگرم است.

ترکیبات



نمک، فلفل سیاه، فلفل سفید، هل سبز، پاپریکا و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی تاکو مکزیکی



یکی از اصلی ترین و محبوب ترین طعم های مکزیکی، طعم تاکو است. این چاشنی به طور ویژه برای طعم دار کردن گوشت و مرغ تاکو طراحی شده و با ترکیبی از ادویه های خاص، طعمی دلنشین به غذا می بخشد. استفاده از این چاشنی به شما کمک می کند تا تجربه ای اصیل از غذاهای مکزیکی داشته باشید.

موارد مصرف



تمامی تاکو ها، سس های گوشت، سس های پایه گوجه فرنگی و مرینید کباب های مرغ و گوشت

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت یا مرغ ۳۰ گرم چاشنی اضافه کنید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



فلفل قرمز، نمک، فلفل سیاه، پودر سیر و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید آمریکایی



مرینید آمریکایی برای انواع گوشت قرمز و سفید، از جمله استیک، کباب و مرغ، ایده آل است.

استفاده از این مرینید راحت بوده و حتی می توانید آن را به صورت راب استفاده نمایید.

موارد مصرف



مرینید انواع استیک، گوشت و مرغ، گوشت روی پیتزا، گوشت ساندویچ

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم گوشت یا مرغ ۳۰ گرم چاشنی را با ۳۰ گرم آب و ۲۰ گرم روغن مخلوط کرده و مواد را کاملاً به این مرینید آغشته نمایید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ کیلوگرم گوشت یا مرغ مناسب است.

ترکیبات



پاپریکا، فلفل قرمز، فلفل سیاه، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی





چاشنی های سالاد و سیب زمینی

چاشنی ماست و سالاد اورپگان



این چاشنی گرانولی، مخلوطی از سبزیجات و ادویه های معطر است که برای انواع سالاد و ماست مناسب می باشد. استفاده از این چاشنی، طعمی جذاب به سس های سالاد پایه مایونز و روغنی می بخشد.



موارد مصرف |

طعم دار کردن انواع ماست، انواع سس پیتزا، پاستا و سالاد

نحوه مصرف |

به مقدار لازم، بر اساس کاربرد اضافه شود.

ترکیبات |

تخم گشنیز، آویشن، سیر، پیاز، فلفل سیاه، کنجد، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



پریمیक्स سس سالاد کارینو



این سس معطر که پایه سرکه و روغن دارد، برای مصرف رژیمی سالم و معطر طراحی شده است. مناسب برای تمامی سالادها و به عنوان یک افزودنی عالی کنار استیک ها و دیگر غذاها می باشد.

موارد مصرف |

انواع سالاد، ساندویچ، برگر و سوخاری

نحوه مصرف |

۱۰۰ گرم محصول را با یک لیتر روغن آفتابگردان یا زیتون، ۳۰۰ گرم آبلیموی تازه، ۱۰۰ گرم سرکه بالزامیک یا خرما، ۱۰۰ گرم ربان تازه، ۱۵۰ گرم پیاز، ۲ حبه سیر و ۳۰ گرم جعفری در غذا ساز ریخته و با هم مخلوط کنید. هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۱۱ لیتر سس مناسب است.

ترکیبات |

خلال بادام، ربان، جعفری، فلفل سیاه، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی سس رنچ



سس رنچ یکی از معروف ترین سس های آمریکایی بر پایه لبنیات است که کالری کمتری به نسبت بقیه سس ها دارد و طعم دلپذیرش با هر ذائقه ای سازگار است.

موارد مصرف



انواع سالاد ، ساندویچ ، برگر و سوخاری

نحوه مصرف



۱۱۰ گرم چاشنی را با ۲ کیلوگرم ماست و ۱ کیلوگرم مایونز مخلوط کرده و تا رسیدن به غلظت دلخواه دوغ اضافه کنید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی، برای ۱۸ کیلوگرم سس مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه ، شوید ، سیر ، نمک و سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی کچاپ معطر



همواره داشتن یک کچاپ منحصر به فرد ، دغدغه هر رستورانی است . این چاشنی کمک

می کند تا به سادگی کچاپی متفاوت از سایرین داشته باشید.

موارد مصرف



انواع سس های پیتزا ، ساندویچ و برگر

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم سس کچاپ ، ۴۰ گرم چاشنی کچاپ معطر اضافه کنید.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی بر ای ۵۰ کیلوگرم کچاپ مناسب است .

ترکیبات



ریحان ، گل آویشن ، کنبد ، اورگانو ، نمک ، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی سس سانتافه



با استفاده از این چاشنی، بدون نیاز به صرف زمان و مواد اولیه زیاد، می‌توانید سسی با رنگی خاص و طعمی جذاب برای کنار غذاهای سوخاری، ساندویچ یا پیتزا تهیه کنید.

موارد مصرف



انواع ساندویچ، سوخاری، سیب زمینی و انواع بشقاب های گریل، انواع پیتزا

نحوه مصرف



۱۲۰ گرم از چاشنی را با ۲ کیلو گرم مایونز، ۳۰ گرم سس سویا، ۱۰۰ گرم سس خردل، ۳۰۰ گرم روغن مایع، ۳۰ گرم سرکه سفید و به دلخواه ۲۰ گرم فلفل قرمز مخلوط نمایید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۲۱ کیلوگرم سس مناسب می باشد.

ترکیبات



پیاز، سیر، پاپریکا، جوزهندی، فلفل سفید، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



پریمیگس سس سفید



با استفاده از این پریمیگس سریع و راحت، تنها با اضافه کردن آب، سس بشامل خواهید داشت. برای طعم قوی تر می‌توانید به جای آب از شیر استفاده کنید.

موارد مصرف



سس کف پیتزا، پاستا، لازانیا و به صورت کلی جایگزین سس بشامل

نحوه مصرف



مقدار ۱۰۰ گرم از پریمیگس را با ۵۰۰ گرم آب مخلوط نموده و کمی حرارت دهید تا به غلظت دلخواه برسد.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۶ کیلوگرم سس مناسب می باشد.

ترکیبات



شیرخشک، سیر، فلفل سیاه، جوزهندی، آرد، نمک و سبزیجات معطر



چاشنی وگان



این چاشنی برای غذای وگان‌ها و گیاه‌خواران طراحی شده است و به شما این امکان را می‌دهد که انواع غذاهای خوشمزه و متنوع گیاهی را تهیه کنید.

موارد مصرف |

انواع سبب زمینی سرخ شده، پوره، تنوری، بخار پز، سبزیجات، سالادها و کوکوها

نحوه مصرف |

به مقدار لازم برای انواع غذاهای گیاهی

ترکیبات |

فلفل سیاه، پاپریکا، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم‌دهنده‌های طبیعی



چاشنی پیتزا و پاستا



چاشنی پیتزا و پاستا بر پایه سبزیجات معطر با طعم اصیل ایتالیایی است که برای انواع

پیتزا و پاستا قابل استفاده می‌باشد.

موارد مصرف |

تاپینگ انواع پیتزا و پاستا، سس‌های خامه‌ای و گوجه‌ای

نحوه مصرف |

به ازای هر ۱ کیلوگرم سس پاستا یا پیتزا، ۳۰ گرم چاشنی اضافه کنید.

پس از پخت پیتزا، می‌توانید این چاشنی را به صورت نمک پاشی روی آن اضافه کنید.

ترکیبات |

نمک، اورگانو، آویشن، ریحان، سیر پرک و سایر طعم‌دهنده‌های طبیعی



چاشنی سالاد امگا-۳



یکی از چاشنی‌های ارزشمند مزید که دارای ارزش غذایی بالا است، برای تأمین مواد مغذی در سالادها و تمامی غذاهای گیاهی و حتی وگان مناسب می‌باشد. این چاشنی به دلیل استفاده از تخم کتان و چیا، سرشار از امگا ۳ است.

موارد مصرف



تاپینگ انواع سالاد، پاستا، پیتزا، سس‌های پایه روغنی

نحوه مصرف



به مقدار لازم در انواع سالاد و غذا های گیاهی

ترکیبات



برگ آویشن، تخم کتان رست شده، کنجد، سیاه دانه، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی لیمو فلفلی



این چاشنی برخلاف تمام لیمو فلفلی‌های موجود، حاوی لیمو عمانی یا اسانس نیست و با استفاده از میزان مناسب زست و پالپ لیمو ترش تازه، به همراه فلفل و سبزیجات معطر تهیه شده است. این ترکیب، تفاوت واضحی را با سایر لیمو فلفلی‌ها که تا به حال امتحان کرده‌اید، ایجاد می‌کند.

موارد مصرف



انواع سس، مزه دار کردن پروتئین‌ها، سس‌های پایه روغنی و حتی قورمه سبزی

نحوه مصرف



به میزان دلخواه در تمامی غذا ها به عنوان چاشنی و یا طعم دهنده های حین پخت استفاده شود.

ترکیبات



زست و پالپ لیمو، فلفل سیاه، سیر، نمک، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی سیب زمینی کرادو



این چاشنی بی نظیر با ریتم دودی، پاپریکایی و عطر سبزیجات، سازگار با هر ذائقه ای است. از این چاشنی می توان برای طعم دار کردن انواع سیب زمینی و حتی ذرت استفاده کرد.

موارد مصرف



انواع سیب زمینی اعم از سرخ شده، پوره، تنوری و بخار پز، سبزیجات و انواع ذرت

نحوه مصرف



جهت استفاده روی سیب زمینی سرخ شده بلافاصله پس از بیرون آوردن از روغن به صورت نمک پاشی روی سطح آن اضافه کنید.

ترکیبات



پاپریکا، سیر، پیاز، نمک دودی شده، سبزیجات معطر و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی سیب زمینی یامی یامی



اگر به دنبال چاشنی سیب زمینی بر پایه سبزیجات هستید، یامی یامی بهترین گزینه است. استفاده از این چاشنی، علاوه بر ایجاد رنگ سبز زنده، عطر و طعمی بی نظیر از سبزیجات تازه را به غذای شما اضافه می کند.

موارد مصرف



انواع سیب زمینی سرخ شده، تنوری، بخار پز، سبزیجات رست شده و سوخاری

نحوه مصرف



پس از سرخ نمودن یا رست کردن بلافاصله به صورت نمک پاشی روی سطح آن اضافه کنید.

ترکیبات



سیر، پیاز، پاپریکا، فلفل سیاه، جوزهندی، نمک و سبزیجات معطر



چاشنی سیب زمینی راکی



چاشنی نمکی و خوشمزه با ترکیبی از پاپریکا و سبزیجات معطر است که علاوه بر ایجاد ظاهری جذاب، طعم انواع سیب زمینی را به خوبی تکمیل می‌کند. همچنین می‌توان از این چاشنی برای طعم‌دار کردن انواع سبزیجات نیز استفاده کرد.

موارد مصرف



انواع سیب زمینی سرخ شده، تنوری، سبزیجات و انواع غذاهای بین‌المللی

نحوه مصرف



پس از سرخ کردن یا رست کردن به صورت نمک پاشی روی سطح غذا اضافه گردد.

ترکیبات



سیر، پاپریکا، پیاز، فلفل سیاه، فلفل قرمز، نمک و سبزیجات معطر



چاشنی سیب زمینی نیویورکی



این چاشنی خوشمزه با طعم ساده و گزش فلفل سیاه و سیر و پیاز برای تمامی سلیقه‌ها علی‌الخصوص کودکان خوشایند است.

موارد مصرف



انواع سیب زمینی سرخ شده، تنوری گراتن و غیره

نحوه مصرف



پس از سرخ کردن یا رست کردن روی سطح غذا به صورت نمک پاشی اضافه گردد.

ترکیبات



سیر، پیاز، فلفل سیاه، نمک و سایر طعم دهنده‌های طبیعی





چاشنی های غذای ایرانی

REMOVING CHAFF
to try to make your home-
preparations. Still, there
res.

چاشنی مرغ مجلسی



این چاشنی برای پخت انواع مرغ‌های مجلسی طراحی شده است. به‌طور مؤثر و سریع و بدون نیاز به کرفس، هویج و ... بوی زهم مرغ را گرفته و برای تهیه انواع غذاهای مرغی ایرانی کاربردی است.

موارد مصرف



انواع مرغ برای باقالی پلو، زرشک پلو و غیره

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ کیلوگرم مرغ ۲۰ گرم چاشنی اضافه کنید.
هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۵۰ کیلوگرم مرغ مناسب است.

ترکیبات



زرد چوبه، فلفل سیاه، هل، زنجبیل، نمک و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی پلویی



این چاشنی ترکیبی از انواع ادویه‌های معطر است که می‌توان از آن در پخت انواع پلوهای مخلوط ایرانی و ملل استفاده کرد.

موارد مصرف



انواع پلوهای مخلوط اعم از عدس پلو، لوبیا پلو، سبزی پلو، باقالی پلو، مندی، بریانی و ...

نحوه مصرف



مقدار دلخواه به برنج قبل از پخت اضافه کنید تا به همراه آن دم بکشد.

ترکیبات



دارچین، جوز هندی، هل سبز، گل محمدی، نمک و سبزیجات معطر



چاشنی خورشی



این چاشنی معطر و کامل، برای انواع خورش‌های ایرانی با پایه گوجه‌فرنگی طراحی شده است و عطر و طعم اصیل ایرانی را به خورش‌ها می‌بخشد.

موارد مصرف



تمامی خورش‌های ایرانی بر پایه گوجه‌فرنگی

نحوه مصرف



به ازای هر ۱ لیتر خورش ۳۰ گرم چاشنی مورد نیاز است.

هر ۱ کیلوگرم چاشنی برای ۳۳ لیتر خورش مناسب است.

ترکیبات



فلفل سیاه، سیر، جوز هندی، نمک و سایر طعم‌دهنده‌های طبیعی



چاشنی زعفران



زعفران یک چاشنی پرطرفدار مدیترانه‌ای و عربی است که ترکیبی از سماق، کنجد و سبزیجات معطر است. این چاشنی در غذاهای مدیترانه‌ای، عربی و خاورمیانه‌ای کاربرد زیادی دارد و طعمی خاص و خوش‌عطر به غذاها می‌بخشد.

موارد مصرف



نان، سالاد، ماست، سبزیجات پخته شده، انواع دپ، مرینیت گوشت و مرغ

نحوه مصرف



مقدار دلخواه اضافه کنید

ترکیبات



سماق قرمز، کنجد، نمک و سبزیجات معطر

پریمیگس های سوخاری



مرینید استریپس



این محصول تخصصی برای تولید سوخاری استریپس طراحی شده است. برای دستیابی به بهترین نتیجه، پیشنهاد می شود از برش های سینه مرغ برای استریپس استفاده نمایید.

موارد مصرف



طعم دار کردن فیله و سینه سوخاری

نحوه مصرف



هر ۲۵ کیلوگرم سینه یا فیله مرغ را با ۱ کیلوگرم از محصول و ۶/۵ لیتر آب سرد مخلوط کنید.

ترکیبات



نمک، فلفل سفید، فلفل سیاه، پودر سیر، پودر پیاز و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید مرغ اسپایسی



این محصول با استفاده از ترکیب منحصر به فرد فلفل های خاص به همراه سایر ادویه ها و سبزیجات معطر طعمی تند و دلچسب را به مرغ می دهد.

موارد مصرف



سوخاری اسپایسی، بال تند سوخاری، فیله سوخاری تند و قارچ سوخاری اسپایسی

نحوه مصرف



هر ۳۵ کیلوگرم مرغ را با ۱ کیلوگرم از محصول و ۶ لیتر آب سرد مخلوط کنید.

ترکیبات



فلفل قرمز، نمک، فلفل سفید، پودر سیر و سایر طعم دهنده های طبیعی



روکش مرغ اسپایسی



این ترکیب خاص برای افزایش چسبندگی آرد برای مرغ سوخاری اسپایسی طراحی شده که باعث افزایش و تردی پولک های سوخاری می گردد.

موارد مصرف



روکش سوخاری مرغ اسپایسی، استریپس، بال سوخاری و قارچ سوخاری

نحوه مصرف



هر ۱ کیلوگرم روکش را با ۴۳ کیلوگرم آرد و ۱۶۰۰ گرم نمک مخلوط کنید.

ترکیبات



نشاسته ذرت، نشاسته گندم، نمک تصفیه خوراکی و سایر طعم دهنده های طبیعی



مرینید مرغ نرمال



از این محصول برای طعم دار کردن مرغ سوخاری نرمال استفاده می شود. در مرینید نرمال با استفاده از مواد طبیعی و ترکیبی از انواع ادویه ها لذت یک طعم ملایم و بافتی آبدار را تجربه خواهید کرد. برای دستیابی به طعم کامل، پیشنهاد می شود از چاشنی روکش نرمال مزید، برای سوخاری کردن استفاده نمایید.

موارد مصرف



طعم دار کردن مرغ سوخاری نرمال

نحوه مصرف



هر ۱۰۳ کیلوگرم مرغ را با ۱ کیلوگرم از محصول و ۱۱/۵ لیتر آب سرد مخلوط کنید.

ترکیبات



نمک تصفیه خوراکی، فلفل سفید، فلفل سیاه و سایر طعم دهنده های طبیعی



روکش مرغ نرمال



روکش مرغ نرمال ترکیبی بسیار معطر و خوشمزه برای مزه دار کردن و پوشش برشته ی سوخاری نرمال می باشد. از این روکش علاوه بر مرغ ، برای سوخاری کردن سیب زمینی، قارچ ، ماهی و میگو نیز می توانید استفاده کنید .

موارد مصرف



روکش سوخاری مرغ نرمال ، سیب زمینی ، قارچ ، ماهی ، میگو و کالاماری

نحوه مصرف



هر ۱ کیلوگرم روکش را با ۱۲ کیلوگرم آرد و ۵۰۰ گرم نمک مخلوط کنید.

ترکیبات



لفل سفید، فلفل سیاه ، بودر پیاز، هل سبز، اورگاتو و سایر طعم دهنده های طبیعی



چاشنی سرو سیب زمینی سرخ شده و سوخاری



این چاشنی برای طعم دار کردن مرغ سوخاری و سیب زمینی سرخ شده طراحی شده است. بعد از پخت کامل ، به صورت نمک پاش روی سطح آن ها اضافه می شود و علاوه بر ایجاد ظاهری جذاب ، طعمی خوشایند و تند به غذا می بخشد.

موارد مصرف



طعم دار کردن انواع سوخاری پس از پخت

نحوه مصرف



پس از تکمیل فرآیند سرخ شدن و در زمان سرو، به صورت نمک پاشی روی سطح غذا اضافه کنید.

ترکیبات



لفل قرمز، پاپریکا، سیر ، پیاز، نمک، سبزیجات معطر





ذخیره‌سازی و نگهداری ادویه‌ها

ظروف مناسب:

از ظروف پلاستیکی، شیشه‌ای یا فلزی با درب هوابندی شده استفاده کنید.

محل مناسب:

در مکان خشک، خنک و تاریک نگهداری کنید.

تاریخ مصرف:

ادویه‌های مزید دارای دو سال بهترین زمان مصرف می‌باشند که در صورت نگه‌داری صحیح می‌توان زمان انقضا را افزایش داد.

نکات مهم در استفاده از ادویه‌ها

اعتدال در استفاده:

بیش از حد استفاده کردن از هر ادویه‌ای می‌تواند طعم غذا را خراب کند.

ترکیب مناسب:

ترکیب ادویه‌ها با هم باید با دقت انجام شود تا طعم متوازنی ایجاد کند.

زمان اضافه کردن:

بعضی از ادویه‌ها بهتر است در ابتدای پخت اضافه شوند و بعضی دیگر در انتهای پخت.

آزمایش و خلاقیت:

همیشه می‌توانید با آزمایش ترکیب‌های جدید، غذاهای منحصر به فردی ایجاد کنید.



برخی از مقاصد صادراتی مزید



برخی از مشتریان مزید



■ تماس با ما ■

کارخانه:

یزد، منطقه ویژه
اقتصادی یزد

+98 (21) 22203060

m a z i d . i r

دفتر مرکزی:

تهران، سهروردی شمالی،
خیابان سرمد، پلاک ۳، واحد ۱

info@mazid.ir

www.mazid.ir





No3, Sarmad Alley, North Sohrevardi St, Tehran, IRAN



www.mazid.ir



info@mazid.ir



+98(21)22203060



[mazid.ir](https://www.instagram.com/mazid.ir)

