

Würzmittel

FALL 2019



LOOKBOOK

调味料

Chinesisches Gewürz

中国调料

Zanthoxylum,
Zimt,
Echter
Sternanis,
Lorbeerblatt,
Spanischer
Pfeffer,
Amomum
tsaoko

Sojasauce,
Fischsauce,
Fermentierter
Tofu,
Doubanjiang,
kochen
alcohol,
Sesamöl,
Chiliöl,

Echter Sternanis



01

01
Der Echte
Sternanis
kommt vom
südli-
chen und
westlichen
Guangxi
bis zum
nördlichen
Vietnam vor

02
Zimt, ist
ein Gewürz
aus der
getrockneten
Rinde des
Ceylon-Zimt-
baums und
verschieden-
er anderer
Zimtbäume
der Gattung
Cinnamo-
mum.

02



Zimt



Spanischer

Pfeffer

干辣椒

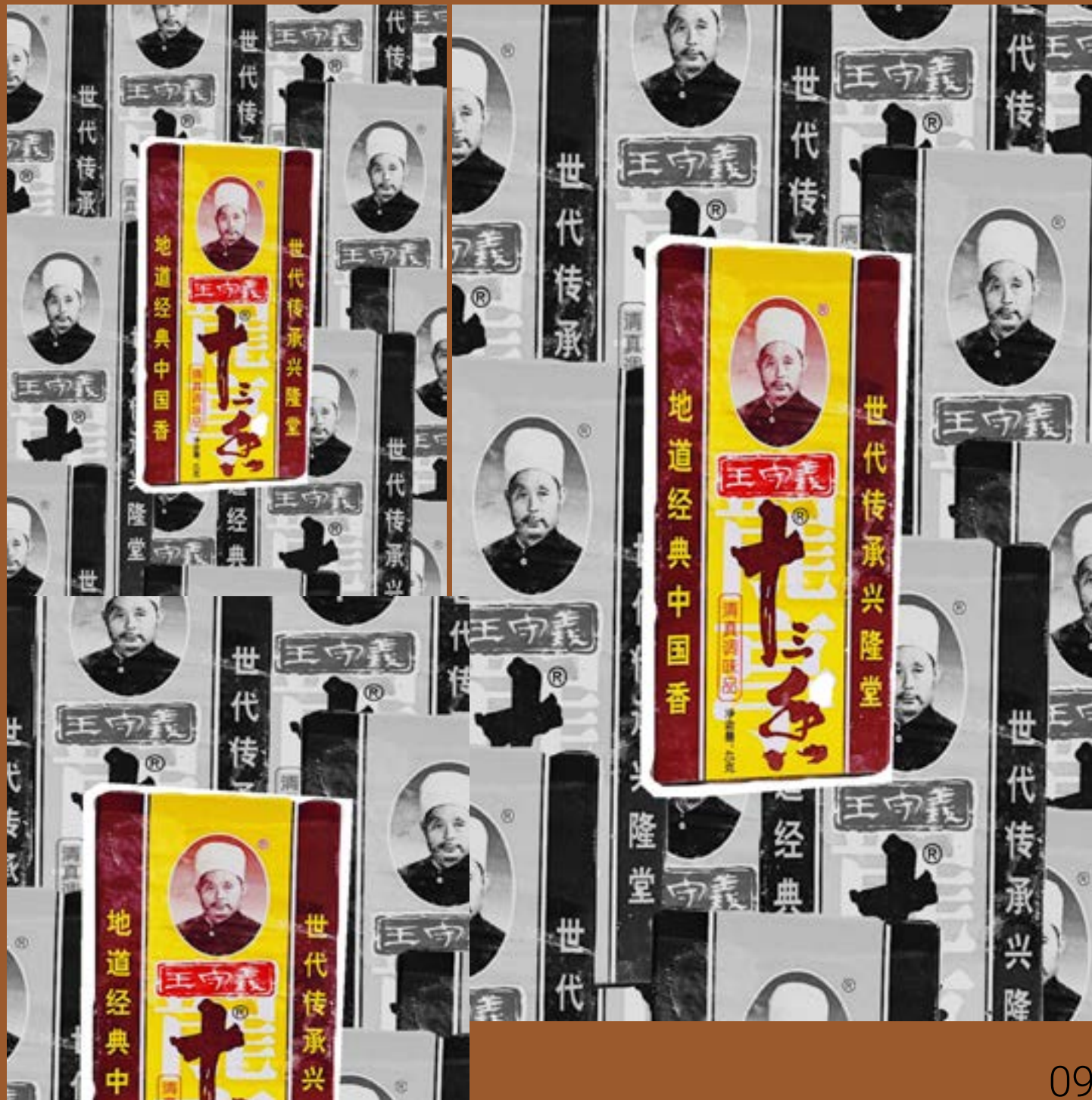
与辣椒面



07
Sojasauce,
die aus
Wasser,
Sojabohnen,
Salz und
– regional
begrenzt –
aus Getreide
hergestellt
wird, die
sich zum
Würzen und
Verfeinern
von Speisen
eignet.

08
Chinkiang-Essig
ist ein
schwarzer
Essig auf
Reisbasis,
der in der
chinesischen
Küche weit
verbreitet
ist.





09

10



09
13 Gewürze (Aussprache: Shi San Xiang) ist ähnlich wie das 5-Gewürz Pulver eine traditionelle Gewürzmischung in der chinesischen Küche.

10
Huangjiu wird gebraut, indem gekochte Körner einschließlich Reis, Klebreis oder Hirse mit Qu, als Starterkultur gemischt werden, gefolgt von Verzuckerung und Fermentation bei



调味料

Gewürze, auch Gewürze genannt, beziehen sich auf Lebensmittelzutaten, die in kleinen Mengen verwendet werden, um sie anderen Lebensmitteln hinzuzufügen, um den Geschmack zu verbessern. Einige Gewürze werden in anderen Situationen als Grundnahrungsmittel oder Hauptzutaten verwendet.

Aus der Quelle stammen die meisten direkt oder indirekt aus Pflanzen, und einige sind tierische Zutaten (wie getrockneter Bonito, der in der japanischen Küche in Miso-Suppe verwendet wird) oder synthetische Zutaten (wie MSG). Die durch Gewürze hinzugefügten Aromen sind in sauer, süß, bitter, würzig, salzig, frisch und Hanf unterteilt. Das hinzugefügte Aroma umfasst süße, würzige, minzige und fruchtige Aromen. In technischer Hinsicht waren die meisten von ihnen natürliche Gewürze (wie Salz, Sojaöl, Zucker, Sternanis), aber heutzutage verwenden Chinesen zusammengesetzte Gewürzmaterialien (MSG, Hühneressenz, Hühnerpulver), und im Ausland werden meistens Hightech-Extrakte aus reinen natürlichen Gewürzen verwendet.