

Los Condimentos

Sustancia que se emplea en poca cantidad para resaltar o modificar el gusto normal de los alimentos e incrementar el apetito.

Existen distintos tipos de condimentos según su naturaleza, los clasificaremos de la siguiente forma:

- Salinos: sal
- Dulces: azúcar y miel
- Ácidos: limón y vinagre
- Grasos: Aceites y grasas animales
- Hortalizas:
 - Liliáceos (*cebolla, ajo, puerro, chalota*);
 - raíces (*zanahoria, apio*)
 - con simientes (*pimentón, ají*)
- Hierbas aromáticas: Tomillo, orégano, romero. Albahaca, salvia, perejil, menta estragón, cilantro, entre otras.
- Especies: Nuez moscada, pimienta, canela, clavo de olor, vainilla, azafrán, páprika, mostaza, curry, anís, comino.

Las pimientos

- Pimienta: Baya redonda, carnosa de unos cuatro milímetros de diámetro, constituye un condimento esencial de muchos platos.
- Pimienta blanca: pimienta negra y seca, tratada con agua de cal o salada para quitarle la corteza y dejarla de un color casi blanco.
- Pimienta negra: Grano del pimentero que, cuando se seca toma color pardo o negruzco y se arruga. Si se pela por algún procedimiento deja ver una semilla esférica blanca, aromática de gusto picante.
- Pimienta verde: Pimienta sin madurar, puesta en salmuera.
- Pimienta rosa: de sabor menos picante y aromática de forma y tamaño parecido a la auténtica pimienta aunque de color rosa.
- Pimienta roja o de Cayena: Pimienta de color roja y nombrada así por la ciudad de Cayena, en la Guyana Francesa. De sabor picante.

Hierbas aromáticas

Constituyen, al igual que las especies, un condimento fundamental en las distintas cocinas del mundo para realzar sabor y aromas de distintos alimentos.

Existe una gran variedad, de las cuales son cultivadas como el perifollo, estragón, perejil, menta, salvia, albahaca, y otras silvestres como el tomillo, romero, hinojo. Algunas se utilizan frescas mientras que la mayoría de ellas secas, ya sea en forma natural o triturada.

Una planta aromática se puede utilizar de forma separada o mezclada con otras, como en el caso finas hierbas y otras combinaciones.

Algunas hierbas aromáticas:

- Albahaca
- Eneldo
- Estragón
- Hinojo
- Menta
- Orégano
- Perejil
- Salvia
- Tomillo
- Romero

Espicias

Condimento aromático que se obtiene de las raíces, cortezas frutos, semillas, cuyo fin principal es dar un sabor peculiar a los alimentos o preparaciones culinarias.

Se incluyen en esta denominación, entre otras, las siguientes especias:

- ANIS COMUN O VERDE:
- ANIS ESTRELLADO:
- AZAFRAN:
- CANELA DE CEYLAN:
- CARDAMOMO:
- CLAVO DE OLOR:
- COMINO:
- CURCUMA:
- CURRY:
- JENGIBRE:
- MEJORANA:
- MOSTAZA BLANCA:
- MOSTAZA NEGRA:
- NUEZ MOSCADA:
- PIMIENTA BLANCA:
- PIMIENTA NEGRA:
- PIMIENTA DE JAMAICA:
- PIMIENTA DE CAYENA:
- VAINILLA:

Condimentos

◆ Cualquier sustancia que enriquece el sabor



◆ Algunos también se emplean para preservar los alimentos.

◆ Pueden ser de origen vegetal, animal o mineral.

DIFERENCIA ENTRE ESPECIAS Y CONDIMENTOS

◆ Se consideran parte de los condimentos.

◆ Sirven para aumentar la presencia aromática de la comida.

◆ Son de origen vegetal, raíces, bulbos, cortezas rizomas, hojas, tallos, flores, frutos o semillas.

◆ Pueden estar en trozos, en polvo o enteros.

Especcias



las características principales de las especias

Especias	Clasificación y características generales
Kummel	Pequeñas semillas muy olorosas.
Comino	Semillas morenas, ovaladas y alargadas.
Hinojo	Semillas pequeñas rugosas y ovals de color marrón-verdoso.
Nuez moscada	Semilla color marrón claro y con retículos alargados, es la nuez que se utiliza seca. El calor excesivo le otorga un sabor amargo.
Mostaza	Semillas de dos tipos: negra y blanca.
Anís	Semillas aromáticas y de sabor agradable.
Cardamomo	Semillas que se utilizan enteras o molidas. También se pueden emplear las vainas molidas.
Pimentón o páprika	Frutos que pueden ser dulces o picantes. Se utilizan los pimientos de cayena alargados de color rojo desecados y molidos. Su sabor picante proviene de la Capsaicina.
Pimienta	Blanca: fruto maduro, macerado en agua, decortinado y desecado. Sabor picante y aroma suave. Negra: fruto no maduro al cual se le aplica un proceso de secado. Olor fuerte y picante.
Vainilla	Fruto no maduro que constituye una aromática de sabor picante. Son vainas alargadas y finas color negro. El aceite esencial es la vainillina se extrae durante la cocción.
Albahaca	Hierba. Hojas secas o frescas. Son muy aromáticas de color verde oscuro.
Laurel	Hierba. Hojas secas de color moreno.
Perejil	Hierba. Hojas frescas o secas, enteras o picadas.
Tomillo	Hierba. Hojas florecidas. En estado seco. Son muy aromáticas
Estragón	Hierba. Hojas pequeñas y alargadas,
Orégano	Hierba. Hojas y la parte floral, en estado seco, son muy aromáticas
Menta	Hierba. Hay múltiples variedades, se emplean las hojas que son aromáticas
Romero	Hierba. Hojas en forma de agujas, verde oscuras cuando son frescas y morenas cuando están secas.
Salvia	Hierba. Diferentes morfologías según su origen
Perifolio	Hierba similar al perejil, de hojas aromáticas y sabor agradable.
Cilantro	Hierba de sabor fuerte y aroma penetrante.
Alcaparra	Flores secas que se conservan en sal o vinagre
Azafrán	Estigmas del pistilo de la flor desecada, color rojos anaranjado, pueden estar molidas o no
Clavo de olor	Brote floral maduro, seco, de color rojo pardo, entero o pulverizado. Sabor ardiente y olor agradable
Canela	Corteza desecada del fruto, color marrón, muy aromático
Cúrcuma	Tallo o rizoma secundario seco, de sabor amargo y color amarillo
Rábano silvestre	Raíz de color amarillo pálido, sabor picante y olor similar a la mostaza

Jengibre	Rizoma desecado, pelado o no. Sabor acre, picante y aromático
Hongos o setas	Tejido celular que puede ser utilizado fresco o seco.
Bulbos	Cebolla, ajo y chalote. Sus células forman sustancias azufradas y de olor fuerte cuando se cortan o trituran
Curry	Mezcla de especias a base de: pimientos, mostaza, canela, pimienta, jengibre y cúrcuma. Es un polvo muy picante, su flavor esta dado



¿Cómo conservar las especias sin que pierdan sus propiedades?

- Utilizar envases con tapa hermética, de cerámica o vidrio, preferentemente opaco que evite el contacto con la luz.
- De no poseer recipientes, almacenar en bolsas plásticas cerradas, separas de los alimentos y de posibles contaminantes para evitar la trasmisión de olores.
- Guardar en un lugar fresco, seco y oscuro. La luz, el aire y la humedad las deterioran más rápidamente.