

훈제 향 소금 오일 참나무향으로 풍미증가 어른리뷰

2018. 1. 18. 10:06

<http://blingblue81.blog.me/221187635166>

우리가 매일같이 먹고 있지만 잘모르고 있는 소금
모든 음식에 꼭 들어가야하는 재료인데
특별한 훈제 향 소금을 만났더니 요리가 한층 특별해졌어요

죽기전에 꼭 먹어야 할 음식재료에 선정되었다고 해서 궁금했는데
태백산 참 숲장인이 10여년간 준비한 참나무향이 가득한 훈제소금이랍니다
우리나라의 천일염에 몸에 좋은 미네랄과 화합물이 가득 들어서
건강에 유익한 저염소금이예요



주말에 오랜만에 삼겹살먹으려고 사왔다가
생각나서 뿌려서 숙성시켰는데 평소 사용량의 2/3만 사용해도 되니까
건강걱정도 덜어주네요

사르륵 참나무향이 배어서 돼지고기 특유의 냄새는 잡아주고
더 감칠맛나게 만들어주네요





네이버 블로그 :: 포스트 내용 Print
요리를 할때마다 사용하는거니까
쓸때마다 생각나서 선물로 딱이랍니다



집에서 사용하는 좋은 용량이 큰 사이즈와 여행할때 편할꺼 같은 작은 사이즈의
혼제 향 소금과 오일이 골고루 들어있어서 쓰기 편하네요



특허를 받은 특별한 참나무 훈제향 소금이랍니다
전통숯을 만드는 과정에서 만들어지는 목초액을 이용해서 몸에 더욱 좋아요



술이 몸에 좋은건 알고 있었지만

인체에 유익한 생리화설을 증진시켜주고 항산화성분, 항균성분이 다량으로 들어있대요

맛만 좋은게 아니라 미생물증식을 억제시켜주고

저장성을 연장시켜주면 항암효과까지 있습니다

기존에 사용하던 거보다 적은 양으로 염장이 가능하다니

애들 좋아하는 명란젓에 도전하려는데 꼭 이걸로 사용해야겠어요



오일도 같은 효과가 있어서
각종 식용유에 첨가하면 삼폐를 지연해주는 효과가 있대요



고기를 구워먹는 이미지만 떠올렸는데 해산물과 어류의 비린맛을 잡아주는데
탁월한 효과가 있습니다

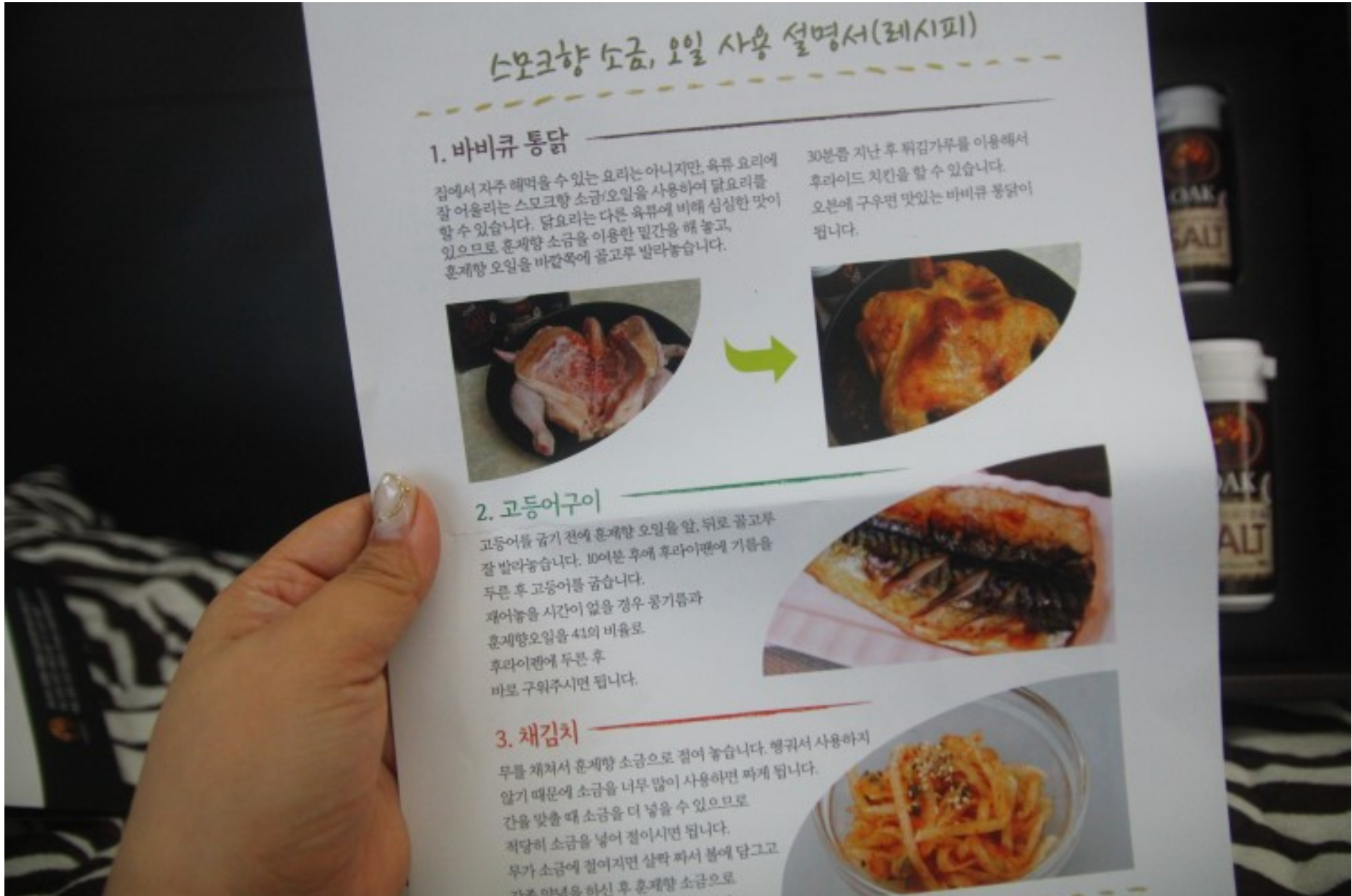


중국에서도 벌써 인기가 많대요



단순하게 고기구워먹을때 사용할 생각이었는데
열어보니 사용할 수 있는 다양한 레시피가 들어있네요

통닭이나 생선구이를 할때 뿐 아니라 채김치를 할때도 이 식재료를 사용하면 더 풍부한 맛을 즐길 수 있어요



평소보다 조금만 사용해도 되는 저염소금이니
한번에 많이 뿌리는거보다는 조금씩 간을 보면서 더 넣는게 좋겠죠^^



네이버 블로그 :: 포스트 내용 Print
40g짜리는 작고 귀여워서 휴대하기도 좋네요
여행이나 캠핑에 딱일꺼 같은 사이즈예요



실로 완벽하게 마감되어 있습니다

훈제 향 소금을 보관할때 주의사항을 보니 포장지에 그대로 보관해야 하고

빛이 들어가지않는 용기나 어두운 곳에 보관해야 한대요

빛을 받으면 검게 변할 수 있지만 사용에는 문제없으니 편하게 사용하면 된답니다

잘 보관하지못하면 스모크향이 휘발 될 수 있으니

뚜껑 닫을때 꼭 신경써야겠어요



가운데 손잡이 부분을 잡고 돌리면 열려요



세일해서 저렴하게 구매한 오겹살에 뿌려서 30분정도
냉장고에 숙성시켰다 요리하니 한층 맛이 풍부해져요



평소에 집에서 사용하던 것보다는 조금 어두운 색이랍니다
몸에 좋은 특별한 식재료로 우리집 식탁이 한층 더 풍미있어질꺼같아요
매일매일 요리하고 싶어지는 기분입니다

본 포스팅은 제품을 무료로 제공받아 작성된 후기입니다