

참나무 훈제 소금 과 오일 스모크향 고급지네 맛있는식품 리뷰

2018. 1. 22. 11:42

<https://blog.naver.com/verygood2727/221190531867>





저는 소금과 향에 대해서 관심이 너무 많은데 이번에는 강원도 영월군에서 참순 마술사가 만든 참나무 스모크향 소금 & 오일 한세트 도착했는데 포장이 매우 고급지면서 무엇보다도 스코크향이 솔솔 나는게 당장 캠핑이라도 가고 싶네요

‘천세계가 인정한 명품’ Oak Smoked Flavor Salt & Oil

숯마술사가 만든
참나무 스토크향 **소금&오일**

대한민국 맛의 대명사
김철필

참나무 스토크향이 가득한 **‘오일’**



숯마술사가 만든 참나무 스토크향이 가득한 ‘오일’

숯마술사가 만든 참나무 스토크향이 가득한 ‘소금’

(발명특허 : 제10-0548516호)







참나무 훈제 소금 과 오일 스모크향...소금 개별포장으로 크기가 다양해서 좋구요 이렇게 프리미엄으로 포장으로 되니
명절 선물로 너무 좋을듯하네요



가공소금이면서 향이 참숯 스모크향이 나는게 매우 향이 진하네요...목초액향과 비슷하기도 하고
일단 요리에 넣어서 해보려구요





참나무 스모크향이 가득한 '오일'



중간집에 "꼭" 맛보아야 할 '소금'



모든 요리에
내제균 효소를 더욱 "맛있게"
머들머들의 생선은 내제균 효소 한 번에 "새롭다"

(발명특허 : 제10-0868537호)

(주)참숯 CHAMSHUT CO., LTD.

소금적게먹기운동
· 한국식품과학원 안전성합격
· FDA 안전성 합격

080-372-3023

참숯 훈제 오일은...특히 생선구울때. 스테이크 용으로 엄지척이라고 해서 기대가 크구요 무엇보다도 색이 맑은게 너무 신기하네요. 냄새나는 음식과 같이하면 냄새가 안난다니 좋네요



맥반석 계란 만들때 저희는 소금들어가는데 이번에는 조금더 맥반석 계란으로 더더 맛나게 만들수 있겠어요
참숯스모크향이 은은한게 제법 맥반석계란으로 재탄생이 너무 맛날듯하네요



소금이 매우 부드럽네요





순대볶음할때 참숯오일 넣었는데요 어머머 넣을때만 냄새가 나지 음식에서 참숯 훈제 스모크향은 은은한게
매력 덩어리이면서 느끼함이 없네요





참숯 스모그 소금은 참 신기한게 첨가할때 참숯 스모크향이 학~~~나서 적응시간이 필요한데 막상 넣으면 스모크향을 거의 못느끼고 요리에 감칠맛이 나네요



이번주에는 손목증후군으로 고기 구울 상황이 아니라서 툼툼히 요리하면서 넣었더니 요리맛에 풍미가 있네요
무엇보다도 스모크향이 고급지네요....이번 명절에 지인들 선물로 추천합니다.





참나무 스모크향 소금, 참나무 스모크향 오일

참숯

www.charmsut.com

by 참숯 공식업체에서 제품만 제공받아 소개하면서 사용후 솔직하게 작성한 리뷰입니다