

참나무소금 참숯, 스모크향이 솔솔나네 요리하는여자

2018. 1. 25. 1:06

<https://blog.naver.com/sr1787/221192849075>

푹쉬다 온 린교예요:-)
이번에 제가 소개해드릴 제품은
참나무소금 이라는 거예요 ~ 저는 처음
접해봐서 넘 신기했어요 ^^
이미 아시는분들은 다 아실만한 제품이더라고요~
소금과 오일 선물세트인데, 박스가 보관하다가
식초를 엮어버려서 그만 .. 하아.. ㅠㅠ
고급스런 박스에 잘 포장 돼서 왔답니다 ^^
홈페이지 참고해주세요 :-)



참숯 명인 김성필님이 만들었다고 해요
숯 마술사가 만든 명품이라고 해요 ^^
그래서 그런지 정말 맛있었어요~ 참나무소금 처음
접하는건데 뽕 반했답니다



참나무소금이 우리에게겐 생소하지만, 미국이나 유럽에서는 미식가나 셰프들이 많이 사용하고 있다고 해요~ 스모크 향 때문인가봐요 ^^



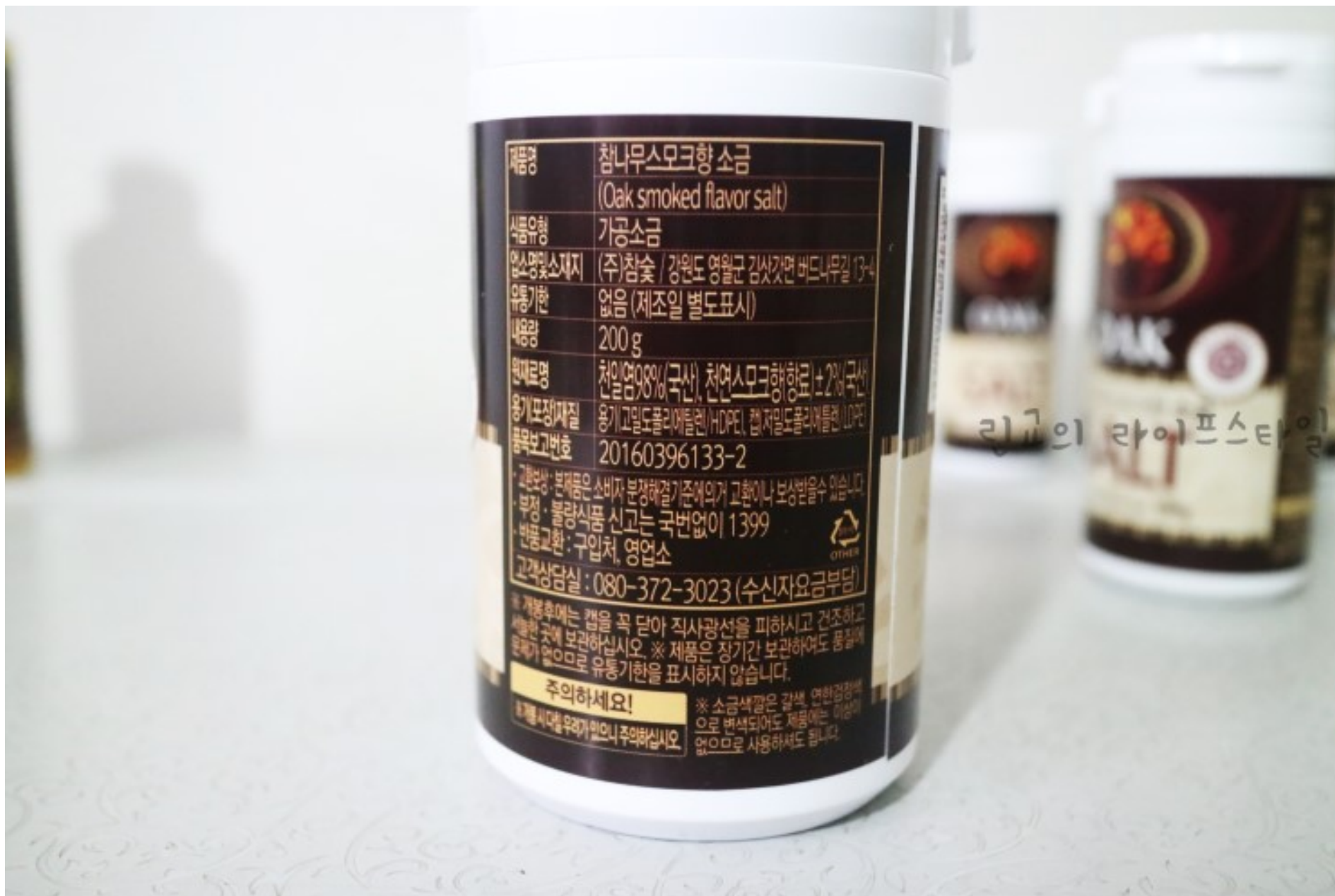
세계적인 음식 칼럼리스트들이 집필한
죽기전에 꼭 먹어야할 세계 음식 재료에 수록되어
있는 안전이 검증된 식재료 라고 하니까
한번 드셔보시는 것 추천드려요

참나무소금은 숯과함께 40년의 노하우로 만들어서
우리나라 천일염과 참나무 훈향을 결합시킨
저염제품이라고 해요!



많이 먹는 소금일수록, 건강하고 저염인 제품으로
선택하는 것이 좋겠죠?!

미국 FDA 안정성 검사와 한국식품연구소 안정성
검사를 합격했다고 하니 안심하고 먹어도 돼요!





여러나무 종류의 훈제 향 소금과 오일이 있는데
그중에도 참나무소금 & 이일을 가장 선호하고
고가로 판매하고 있다고 하네요 :-)

제조방법도 특허받은 제조방법으로 생산하고
있다고 해요~ 게다가 식품의 저장성 연장, 맛의
조역, 신선도 유지, 산화방지 등등 다양한 기능이
있고, 풍부한 무기질을 함유하고 있다고 해요



선물세트 구성도 좋아서, 이번 명절에 선물하기도
정말 좋을 것 같은 참나무소금 이에요 :-)
주부들에겐 정말 선물하면 좋은 식품이죠~ 없어서
안될 소금&오일^^





참나무소금은 어패류의 비릿맛은 줄여주고
육류의 이취 저감효과는 물론 쓴맛이 없어서
담백한 음식 맛을 살려준다고 해요
스모크향이 확 나더라고요~ 근데 요리에 넣으면
심한 향은 아니고, 진짜 맛있어집니당 ^^



일반 소금의 2/3만 사용해도 된다고 해서 조금만
넣어줬어요~





가장 자주 먹는 계란요리에 참나무소금을 사용해
봤어요~ 무슨맛이 날까~ 어떤 차이가 있을까
정말 궁금했어요 ^^





확실히 음식의 맛과 향이 달라지더라고요~
더 스모크향 덕분에 맛있는 향도 솔솔~ 맛도 정말
좋았어요 ^^ 오일로는 생선요리 한 적 있는데
확실히 비린내가 덜하고 , 더 맛있더라고요
불맛이 약간 더해지는거 같아서 더 맛나짐+_+

고기에도 나중에 찍어먹거나 고기 구울 때 넣어도
정말 최고일 것 같아요-!

http://www.charmsut.com/mall/m_mall_list.php?ps_ctid=01000000



참나무 스모크향 소금, 참나무 스모크향 오일

참숯

www.charmsut.com



본포스팅은 참숯으로부터 제품을 제공받아 작성되었습니다.