

پیاز



ONION

ادویه پودر پیاز | Onion Powder Spice

توضیحات محصول | Product Description

پودر پیاز یکی از ادویه‌های پرکاربرد و محبوب در آشپزی است که از پیاز تازه خشک‌شده و آسیاب شده تهیه می‌شود. این ادویه با طعم و عطر غنی خود می‌تواند جایگزینی مناسب برای پیاز تازه باشد و به غذاها طعمی لذیذ و عطر دلپذیر ببخشد. پودر پیاز گزینه‌ای ایده‌آل برای انواع غذاها از جمله سوپ‌ها، خورش‌ها، سس‌ها، و غذاهای کبابی است و استفاده از آن بسیار ساده و سریع است.

Onion powder is a versatile and widely used spice made from dehydrated and ground fresh onions. Its rich flavor and aroma make it an excellent substitute for fresh onions, enhancing the taste and fragrance of dishes. Ideal for soups, stews, sauces, and grilled foods, it offers a quick and convenient seasoning solution.

ویژگی‌های محصول | Product Features

۱. طعم و عطر طبیعی: فاقد مواد افزودنی و نگهدارنده‌های مصنوعی.

Natural Flavor and Aroma: Free from additives and artificial preservatives.

۲. بافت نرم و یکدست: به راحتی در غذاها مخلوط می‌شود.

Fine and Smooth Texture: Easily blends into dishes.

۳. ماندگاری بالا: گزینه‌ای مناسب برای نگهداری طولانی‌مدت در آشپزخانه.

Long Shelf Life: Ideal for long-term storage in your kitchen.

۴. کاربرد چندمنظوره: مناسب برای انواع غذاهای خانگی و بین‌المللی.

Versatile Use: Perfect for a variety of home-cooked and international dishes.

خواص و فواید | Benefits

تقویت سیستم ایمنی: سرشار از آنتی اکسیدان ها و ترکیبات مفید برای سلامت بدن.

Boosts immunity with antioxidants and beneficial compounds.

کاهش التهاب: دارای خواص ضدالتهابی برای تسکین درد و بهبود سلامت کلی.

Reduces inflammation and promotes overall health.

بهبود گوارش: کمک به هضم غذا و کاهش مشکلات گوارشی.

Aids digestion and reduces digestive discomfort.

تنظیم قند خون: مفید برای کنترل قند خون به دلیل ترکیبات طبیعی موجود در آن.

Helps regulate blood sugar levels naturally.

موارد استفاده | Culinary Applications

۱. سوپ ها و خورش ها: افزودن به انواع سوپ ها و خورش ها برای طعم دهی بهتر.

Perfect for enhancing the flavor of soups and stews.

۲. سس ها و دیپ ها: استفاده در تهیه سس های خانگی مانند سس سالسا یا دیپ های مختلف.

Ideal for homemade sauces like salsa or dips.

۳. غذاهای کبابی و گریل شده: استفاده به عنوان چاشنی برای گوشت، مرغ و سبزیجات گریل شده.

Season meats, chicken, and grilled vegetables.

۴. پخت نان و شیرینی: افزودن به خمیر برای ایجاد طعمی خاص.

Add to doughs for a unique flavor.

۵. چاشنی غذاهای فوری: مناسب برای غذاهایی مانند پیتزا، پاستا و برگر.

Great for quick meals like pizza, pasta, and burgers.



Usage Instructions | نحوه مصرف

چاشنی مستقیم: مقدار کمی از پودر پیاز را به غذا اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.

Add a small amount directly to your dish and mix well.

ترکیب با ادویه‌های دیگر: برای تهیه مخلوط ادویه‌های خانگی، با سایر ادویه‌ها ترکیب کنید.

Combine with other spices for homemade seasoning blends.

Nutritional Information (Per 5g) | اطلاعات تغذیه‌ای (در هر ۵ گرم)

انرژی: ۱۸ کالری | Energy: 18 kcal

پروتئین: ۰.۴ گرم | Protein: 0.4 g

چربی: ۰.۰۲ گرم | Fat: 0.02 g

کربوهیدرات: ۴.۱ گرم | Carbohydrates: 4.1 g

فیبر: ۰.۳ گرم | Fiber: 0.3 g



Storage Recommendations | توصیه‌های نگهداری

در جای خشک و خنک، دور از نور مستقیم خورشید نگهداری شود.

Store in a cool, dry place away from direct sunlight.

پس از هر بار استفاده، درب ظرف را محکم ببندید تا عطر و طعم آن حفظ شود.

Seal the container tightly after each use to maintain its freshness and aroma.

