

اسلايس فلفل قرمز



RED CHILI SLICE

اسلایس فلفل قرمز خشک شده | Dried Red Chili Slices

توضیحات محصول | Product Description

اسلایس فلفل قرمز خشک شده از فلفل‌های قرمز تازه تهیه می‌شود که به‌دقت خشک و به صورت ورقه‌های نازک بریده شده‌اند. این محصول به‌عنوان یکی از ادویه‌های تند و پرمفردار در آشپزی استفاده می‌شود و طعمی تند و گاهی دودی به غذاها می‌بخشد. اسلایس فلفل قرمز خشک شده می‌تواند در انواع خورش‌ها، سوپ‌ها، سس‌ها، غذاهای کبابی و بسیاری از غذاهای تند کاربرد داشته باشد. همچنین این محصول به راحتی در آب و مایعات حل می‌شود و عطر و طعم فلفل قرمز را به‌طور یکنواخت به غذا منتقل می‌کند.

Dried red chili slices are made from fresh red peppers that are carefully dried and sliced into thin pieces. This spice is known for its hot and sometimes smoky flavor, and is a popular ingredient in cooking. It adds a spicy kick to stews, soups, sauces, grilled foods, and many other spicy dishes. The slices dissolve easily in water and liquids, infusing the food with the distinctive flavor of red chili.

ویژگی‌های محصول | Product Features

طعم تند و دودی: اسلایس فلفل قرمز خشک شده دارای طعمی تند و گاهی دودی است که به غذاهای شما شدت و طعمی خاص می‌بخشد.

Spicy & Smoky Flavor: Dried red chili slices have a hot and sometimes smoky flavor, adding intensity and a unique taste to your dishes.

استفاده آسان: این محصول به راحتی در سوپ‌ها، خورش‌ها، سس‌ها و غذاهای کبابی حل می‌شود و طعم فلفل قرمز را به‌طور یکنواخت توزیع می‌کند.

Easy to Use: The slices easily dissolve in soups, stews, sauces, and grilled foods, distributing the flavor of red chili evenly.

تهیه از فلفل قرمز تازه: این محصول از فلفل‌های قرمز تازه و باکیفیت تهیه شده و در فرآیند خشک کردن عطر و طعم آن حفظ می‌شود.

Made from Fresh Red Peppers: Made from fresh, high-quality red peppers, the drying process preserves its aroma and flavor.

مناسب برای غذاهای تند: این ادویه برای کسانی که به طعم‌های تند و پرحرارت علاقه دارند، ایده‌آل است.

Perfect for Spicy Dishes: Ideal for those who enjoy bold, spicy flavors.

Benefits | خواص و فواید

افزایش متابولیسم بدن: فلفل قرمز دارای کپسایسین است که می‌تواند به افزایش متابولیسم بدن کمک کند.

Boosts Metabolism: Red chili contains capsaicin, which may help boost metabolism.

کمک به هضم غذا: فلفل قرمز به بهبود فرایند هضم غذا کمک می‌کند.

Aids Digestion: Red chili helps improve digestion by stimulating the digestive system.

ضد التهاب طبیعی: کپسایسین موجود در فلفل قرمز خاصیت ضد التهابی دارد.

Natural Anti-inflammatory: Capsaicin in red chili has anti-inflammatory properties.

Culinary Applications | موارد استفاده

در خورش‌ها و سوپ‌ها: اسلایس فلفل قرمز خشک شده به خورش‌ها و سوپ‌ها برای ایجاد طعم تند و آتشین افزوده می‌شود.

In Stews & Soups: Add dried red chili slices to stews and soups for a fiery and spicy flavor.

در سس‌ها: این محصول می‌تواند به سس‌ها و مارینادها برای افزودن طعم تند و هیجان‌انگیز استفاده شود.

In Sauces: Use it in sauces and marinades for a spicy and exciting kick.

در غذاهای کبابی: اسلایس فلفل قرمز خشک شده را می‌توان به‌عنوان طعم‌دهنده در غذاهای کبابی مانند کباب کوبیده و جوجه کباب استفاده کرد.

In Grilled Foods: Sprinkle over grilled foods like kebabs and grilled chicken for an extra spicy layer.

پاشیدن روی غذا: این محصول می‌تواند به‌طور مستقیم روی غذاهایی که نیاز به طعم تند دارند، پاشیده شود.

Sprinkle on Food: Sprinkle directly onto dishes that require a spicy touch.

Usage Instructions | نحوه مصرف

افزودن به خورش ها و سوپ ها: اسلایس های فلفل قرمز خشک شده را در هنگام پخت خورش ها و سوپ ها اضافه کنید.

Add to Stews & Soups: Add the dried red chili slices while cooking stews and soups.

استفاده در سس ها: اسلایس های فلفل قرمز خشک شده را به سس ها یا مارینادها اضافه کنید.

Add to Sauces: Add the dried red chili slices to sauces or marinades.

پاشیدن روی غذاهای کبابی: این محصول را روی غذاهای کبابی مانند کباب ها یا مرغ های کبابی بپاشید.

Sprinkle on Grilled Foods: Sprinkle over grilled foods such as kebabs or grilled chicken.

پاشیدن روی سالادها یا ساندویچ ها: برای افزودن طعم تند به سالادها یا ساندویچ ها، از اسلایس های فلفل قرمز خشک شده استفاده کنید.

Sprinkle on Salads or Sandwiches: Use dried red chili slices to add a spicy flavor to salads or sandwiches.

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

انرژی: ۲۰ کالری | Energy: 20 kcal

پروتئین: ۰.۵ گرم | Protein: 0.5 g

چربی: ۰.۳ گرم | Fat: 0.3 g

کربوهیدرات: ۴ گرم | Carbohydrates: 4 g

نمک: ۰.۰۵ گرم | Salt: 0.05 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 بسته‌بندی را محکم ببندید.

Seal the packaging tightly after each use to preserve freshness.

