



از ویکی‌پدیا، دانشنامهٔ آزاد

آنقوزه

■ آویشن

■ انیسون

■ بادیان

■ برگ بو

■ پاپریکا

■ تخم شنبلیله

■ تخم شوید

■ تخم گشنیز

■ تمر هندی

■ گردوی بویا

■ جوز هندی

■ خردل (Mustard)

■ خسرودار

■ دارچین

■ رازیانه

■ زردچوبه

■ زعفران

■ زنجبیل

■ زیره

■ زیره سبز (Cumin)

■ زیره سیاه (Caraway)

■ زینیان

■ سماق

■ سپاه دانه

■ فلفل بهار

■ فلفل سفید

- فلفل سیاه
- فلفل قرمز (Chili pepper)
- کاری (Curry)
- کنجد
- گارام ماسالا
- گلپر (به زبان آلمانی Wegerich و به زبان انگلیسی Plantain یا Plantago)
- گلرنگ/گلرنگ/گل رنگ
- گل محمدی
- میخک (ادویه) (Clove)
- نمک طعام
- واسابی
- وانیلا
- هل (Elettaria cardamomum)
- هل سبز
- هل سفید
- هل سیاه

سبزی‌های معطر

- ترخون
- تره
- جعفری
- ریحان
- سنبل هندی
- سیر
- شنبلیله
- شوید (شَبِت)
- گشنیز
- لیمو عمانی
- مرزه
- موسیر
- نعناع (Mint)

■ کتاب مستطاب آشپزی، نجف دریابندری، صفحه ۲۱۷

برگرفته از «<https://fa.wikipedia.org/w/index.php?title=ادویه&oldid=32091039>»

این صفحه آخرین بار در ۱۴ مه ۲۰۲۱ ساعت ۱۷:۵۱ ویرایش شده است.

همه نوشته‌ها تحت مجوز Creative Commons Attribution/Share-Alike در دسترس است؛ برای جزئیات بیشتر شرایط استفاده را بخوانید.

ویکی‌پدیا® علامتی تجاری متعلق به سازمان غیرانتفاعی بنیاد ویکی‌مدیا است.