

Cominho uma planta nativa do Mediterraneo.

Veja, Cominho é membro da família Apiaceae e é uma planta nativa do Mediterraneo leste a leste da Índia. As sementes são usadas em forma de preparar terreno para muitas cozinhas. O cominho palavra é derivada da antiga palavra em Inglês. Cominho realmente a semente do concurso, delicada erva da família da salsa pertencente ao cyminum Cuminum galega. A erva atinge uma altura de 30-50 cm e é basicamente colhidos e é uma planta herbácea anual, com um tronco de 20-30 cm de altura, que é muito ramificado. As folhas são 5-10 cm de comprimento, pinadas ou bipinadas, folíolos thread-like. As flores nascem em umbelas e pode ser branca ou rosa. Os frutos são aquênios fusiforme ou ovóide, 4-5 mm de comprimento com uma única semente. sementes de cominho assemelham sementes de cominho em oblonga estar em forma, a presença de um sulco longitudinal e cor marrom-amarelada.

sementes de cominho estão em uso desde os tempos antigos. Originalmente o cultivo de sementes de cominho começou no Irã e na região do Mediterraneo. A planta requer muito tempo, variedades quentes de cerca de 3-4 meses com temperatura média de 30 °C. É uma planta tolerante seca geralmente cultivado em climas mediterrânicos. É cultivada a partir de sementes, semeadas na primavera, e as necessidades do solo fértil, bem drenados. É o tempero segundo mais popular, logo após a pimenta preta. As sementes são usadas como tempero para o seu aroma característico, em muitos países como Índia, Paquistão, Norte da África, Oriente Médio, Sri Lanka, e no México. As sementes são utilizadas na preparação de pratos tradicionais na França. As sementes são utilizadas como um todo ou são usados de forma solo. sementes de cominho também são usados como parte de Roman cozinhas especialmente no caril, juntamente com o pimentão.

No Sul da Ásia chafar de cominho é usado para distinguir o falso trabalho do trabalho real. Em sementes de cominho Sri Lanka são torrados e fervido em água para fazer chafar de cominho, que é usado no tratamento de problemas estomacais agudos. No sul da Ásia, as pessoas acreditam que as sementes de cominho são úteis na digestão eficaz, melhorando a atividade enzimática. Cada 100 gramas de sementes de cominho rende 375 quilocalorias de energia. As sementes também são fonte rica de carboidratos, açúcares, gorduras, fibras, proteínas, água, vitamina A, vitamina do complexo B, vitamina C, vitamina E, vitamina K, cálcio, ferro, magnésio, fósforo, potássio, sódio e zinco. É mais quente no sabor, de cor mais clara e maior do cominho, outra especiaria umbelado.

O sabor forte e aroma de cominho é devida à presença de teor de óleo essencial. O componente principal para este aroma forte é cuminaldehyde. Importante torrado sementes de cominho contém fortes compostos aromáticos, que são substituídos pirazinas, 2-etoxi-3-isopropilpyrazine, 2-metoxi-3-sec-butylpyrazine e 2-metoxi-3 metilpirazina. Materia para estudo: [como fazer uma boa rede e o](#) e Ate o proximo.

Sobre o Autor

O conhecimento é tudo. [rede e o geografia](#)