



## Japoński pieprz syczański Sansho S&B 12 g

Cena: **29,00 zł** brutto

Producent: S&B FOODS

Nr referencyjny: 074880020502

### Pełny opis produktu

**Sansho** - pieprz syczański, pieprz z Syczuanu wbrew nazwie nie jest podobny do pieprzu lub chili. Jest on powszechnie stosowany w kuchni syczańskiej (prowincja Chin), od której wziął swoją nazwę. W Polsce mało znany i przez to niedoceniony. Przyprawa wyglądem jest podobna do czarnego pieprzu ale nie należy do jego rodziny. Pieprz chiński to zewnętrzne łupiny suszonych jagód drzewa zwanego żółtodrzewem pieprzowym.

Ma niepowtarzalny smak i aromat o lekkim zabarwieniu cytryny, który nie jest ostry jak chilli czy czarny lub biały pieprz. Zamiast tego powoduje leciutkie drętwienie końcówki języka w jamie ustnej (spowodowanej przez 3% alfa-hydroksy-sanshool), inaczej mówiąc przyprawa skutkuje dziwnym delikatnym mrowieniem, przypomina trochę efekt napojów gazowanych lub bardzo łagodny prąd elektryczny. Pieprz syczański wydaje się działać na wielu różnych zakończeniach nerwowych na raz. Wywołuje wrażliwość na dotyk w nerwach, które są zwykle nie czułe.

Prażenie wydobywa z niego aromat dlatego zarumieniony w woku służy jako świetna przyprawa do kurczaków, kaczek i wieprzowiny. W Japonii suszone i sproszkowane liście sancho są często wykorzystywane do zup z makaronem.

W kuchni indonezyjskiej pieprz syczański jest mielony i mieszany ze świeżą papryką chili lub sambalem. Doskonale jako marynata do schabu z grilla, ryb i innych specjalności.

Razem z anyżem gwiazdkowym, koprem włoskim, goździkami i cynamonem wchodzi w skład tradycyjnych chińskich pięciu przypraw. Używa się go też w japońskiej mieszance siedmiu smaków.

**Waga: 12 g**