|  |
| --- |
| Название соли **Свойства соли**  **Получение соли**  **Применение соли**  1)столовая (поваренная)  “соль земли”  из каменной  из осадочной  любое  2)кошерная  “солонее” и менее горькая  в шахтах  европейская кухня  3)морская соль, крупная  “солонее”, “чище”,  выпаривают под солнцем  любое, кроме заготовок и выпечки  4)флёр де сель (“цветки соли”)  морские ароматы и вкусы более выражены  собирают вручную с поверхности бассейнов где выпаривается морская соль  Салаты, овощи, мясо на гриле  5)мэлдонская  платоновский идеал соли  выпаривают из воды  только для готовых блюд  6)кала намак сансал  яичный вкус  в шахтах  Классические закуски индийской кухни  7)гималайская розовая  чистая и полезная  камни поваренной соли  любое |