

其他香料介紹

香料植物可以區分成辛香料和芳香料。



辛香料

包含胡椒、八角、花椒等，臺灣平常接觸到的蔥、蒜，不僅當作辛香料，亦可作為菜餚。



芳香料

又稱為香草植物。如薰衣草、迷迭香、九層塔、甜羅勒等。原以草本為主，現在擴大為木本。

香料植物根據利用植物的部位不同分為：



①乾果或種子：八角、黑胡椒

②樹皮：肉桂

③乾花蕾：茉莉、桂花



④雌蕊柱頭：番紅花

⑤根和根莖：薑黃、生薑

⑥枝葉：迷迭香、羅勒



香料植物
-枝葉-

迷迭香

薄荷

香茅

月桂

羅勒