

Les Épices (exemples des principales utilisations)

	Champignons à la grecque	Choucroute	Courts-bouillons de poissons	Crème française	Farces de viandes	Goulasch	Lentilles cuisinées	Marinades de viande	Marinades de poisson	Paëlla	Sablés	Sauce Béchamel	Sauce hollandaise	Tarte aux pommes	Viande d'agneau, viandes blanches	Vin chaud					
Badiane			X						X												
Cannelle										X				X							
Cardamome			X																		
Clou de girofle															X						
Coriandre	X																				
Curcuma								X													
Curry															X						
Fève de Tonka								X													
Genièvre		X																			
Gingembre										X						X					
Macis						X	X														
Noix de muscade												X				X					
Paprika						X															
Piment					X								X								
Poivre noir	X		X				X														
Safran										X											
Vanille				X							X										

N.B. : conservation au sec, à l'abri de l'air et de la lumière. Les mélanges d'épices (4 épices, 5 épices, ras-el-hanout, massala, colombo...) facilitent les assaisonnements.