

## Выбор уксуса

Послан 1q2w3e4r - 18.02.2025 11:06

---

Здравствуйте! Никак не можем определиться с выбором уксуса. Хотим использовать его для маринования овощей и заправки салатов. В магазине глаза разбегаются: яблочный, винный, бальзамический, обычный столовый... Какой лучше выбрать для разных целей? Есть ли существенная разница во вкусе?

=====

## Re:Выбор уксуса

Послан raffffik15101986 - 18.02.2025 11:07

---

Привет! Я обычно использую яблочный уксус для салатов – он мягче по вкусу и придает легкую кислинку. Для маринования овощей предпочитаю винный, он ароматнее и как-то насыщеннее по вкусу. Столовый уксус беру только для консервирования, потому что он более агрессивный. Главное, чтобы в составе был только натуральный продукт, без ароматизаторов и красителей.

=====

## Re:Выбор уксуса

Послан 1q2w3e4r - 18.02.2025 11:09

---

raffffik15101986 писал(а):

Привет! Я обычно использую яблочный уксус для салатов – он мягче по вкусу и придает легкую кислинку. Для маринования овощей предпочитаю винный, он ароматнее и как-то насыщеннее по вкусу. Столовый уксус беру только для консервирования, потому что он более агрессивный. Главное, чтобы в составе был только натуральный продукт, без ароматизаторов и красителей. Спасибо за ответ. Слышал, что бальзамический уксус – это вообще отдельная тема. Он сладковатый, густой, идеально подходит для салатов с сыром и фруктами. Еще важный момент, о котором мне сказали: читать этикетку. У натурального уксуса обычно короткий состав. А вот если список длинный, лучше поискать другой вариант. Правда ли это?

=====

## Re:Выбор уксуса

Послан 891979 - 18.02.2025 11:12

---

Всем привет! Я долго экспериментировала с разными видами уксуса и теперь точно знаю, что для каждой цели лучше подходит свой вариант. Например, для маринования я использую обычный столовый уксус – он дешевый и прекрасно справляется со своей задачей, делая овощи хрустящими и ароматными. Но в салатах он слишком резкий, поэтому там использую яблочный или винный. Бальзамический – это деликатес, его хорошо добавлять в соусы или поливать им уже готовые блюда. Рекомендую обратить внимание на интернет-магазин MAUDAU. Я там уже несколько раз заказывала разный уксус [https://maudau.com.ua/ru/category/otset/typ\\_211=stolovy](https://maudau.com.ua/ru/category/otset/typ_211=stolovy)

уксус, и могу подтвердить, что цены у них действительно ниже, чем в обычных супермаркетах. Кроме того, у них часто бывают акции, так что можно запастись про запас. И, кстати, ассортимент радует: от классического столового до экзотических вариантов. Чтобы выбрать хороший уксус, смотрите на прозрачность жидкости и отсутствие осадка (если это не яблочный или винный, где осадок может быть нормой). А еще избегайте продуктов с консервантами и ароматизаторами.

<https://image.maudau.com.ua/webp/size/md/products/9c/e9/f2/9ce9f2f1-f9a8-42bd-a022-d33aae1dafd9.jpg>

=====