I CONDIMENTI AUSILIARI

Il SALE :
E uno dei principali condimenti, se non il più importante, perché dà il giusto sapore a tutte le vivande ed è indispensabile per conservare carni ed altri generi alimentari. E contenuto nell'acqua di mare, in proporzione di circa 35gr. per litro, perciò è anche chiamato salmarino per distinguerlo dal salgemma. Si ottiene col metodo delle saline, ampi bacini comunicanti, nei quali si fa entrare l'acqua marina, che via via evapora, consentendo il deposito del (cloruro di sodio) sale.

LO ZUCCHERO:
La storia ci racconta che, ancora mille anni avanti l'era cristiana, questo prodotto era ben noto ai cinesi, che l'estraevano dalla canna da zucchero, pianta originaria del Bengala. Poi fu successivamente portato dall'Asia Minore, in Grecia e infine arrivò fino a Roma; ma né Greci, né romani poterono mai coltivare la canna da zucchero non essendoci clima favorevole.
Nell'anno 1740, uno studioso francese, scopri che si poteva estrarre anche dalla barbabietola, adatta ai climi temperati. Attualmente la percentuale di produzione nel mondo è per 2\3 zucchero da canna, e per 1\3 zucchero da bietola.
Lo zucchero cosi prodotto è comunemente chiamato (saccarosio) e si distingue da quello contenuto negli amidi e nella frutta che è denominato (glucosio) e da quello del latte (lattosio).
Lo zucchero per il suo alto valore alimentare e per il gradevole sapore, trova oggi il più vasto impiego, in una gamma infinita di confezioni: pasticceria di ogni tipo, confetteria e nell'industria dolciaria.

L' ACETO:
L'aceto è il prodotto che si ottiene dalla fermentazione acetica del vino, cioè dalla conversione dell'alcol del vino in acido acetico, operata sotto l'influenza dell'ossigeno dell'aria. E di colore rosso se proviene da vino rosso, ambrato se proviene da vino bianco: quest'ultimo è quello che si adopera più comunemente nelle cucine. Ha sapore acido ed odore gradevole, digestivo e stimolante dell'appetito. E il condimento indispensabile nella preparazione di insalate e di molte salse fredde; viene usato nelle marinate e nei brodi destinati alla cottura di pesci e vegetali vari.