1 T= 1Tablespoons=1TBS= 1 Cucharada

1t.= 1teaspoon= 1tsp= 1Cucharadita

1C= 1Cup= 1Taza

1b= 1bag= 1bolsa

1 oz.= 1ounce= 1 onza

1 ground = 1 gramo

* Rosemary =romero pepper=pimienta
* Oregano=oregano black pepper=pimienta negra
* Sage=salvia white pepper=pimienta blanca
* Ginger= jengibre cumin=cominos
* Marjoram=mejoran cumin seed=semillas de cominos
* Thyme= tomillo cardamom=cardamomo
* Brown sugar=azucar morena allspice=pimienta de jamaica
* Parsley=perejil coriander=culantro
* Paprika= pimento turmeric=curcuma
* Garlic salt=sal de ajo basil=albahaca
* Garlic Powder=ajo en polvo mustard=mostaza
* Garlic=ajo savory=salado
* Onion=cebolla mace=maza
* Onion salt=sal de cebolla orange=naranja
* Onion powder=cebolla en polvo bitter orange=naranja agria
* Chicken bouillon powder=consome de pollo nutmeg=nuez moscada
* Beef bouillon powder=consome de res lemon peel=cascara de limon
* Flour=harina lemon=limon
* Tomato=tomate cerely=apio
* Red Cayenne Pepper=pimienta roja de cayena cerely seed=semillas de apio
* Cayenne Pepper=pimienta de cayena chili=chile,aji.
* Cayenne=cayena chili powder=chile en polvo
* Cloves=clavo de olor
* Fennel Seeds=semillas de hinojo
* Fennel=hinojo
* Star anise=anis de Estrella
* Anise= anis
* Salt= sal
* Sea Salt=sal de mar
* **Condiment de Pollo**
* 1 cucharada de romero; 1 cucharada de oregano;
* 1cucharada de salvia molida;
* 1cucharada de jengibre en polvo;
* 1 cucharada de mejorana;
* 1 cucharadita y media de tomillo;
* 3 cucharadas de azucar morena;
* 3 cucaharadades de perekil picado seco
* 1cucharada de piminton ;
* 2 cucharadas de de sal de ajo;
* 2cucharadas de sal de sebolla;
* 2 cucharadas de consome de pollo ;
* 1paquete de sopa de tomate taza lipton. Licuarlo y luego almacenar en un recipiente hermetico para cubrir el pollo añadir una onza a una taza de harina.
* **Chile en Polvo**
* 3 cucharadas de pimento;
* 1cucharadita de comino molido;
* 2cucharadas de de oregano;
* 1cucharadita de pimienta roja o de cayena;
* ½ cucharadita de ajo en polvo.
* **Polvo Chino de Cinco Especias**
* 1 cucharadita de pimiento Szechwan molida;
* ½ cucharadita de clavo de olor molida;
* 1cucahradita y cuaro de semillas de hinojo molida;
* 1cucharadita de anis( estrellado) molida.
* **Azucar con Canela**
* 1 taza de azucar granulada
* 2cucharadas de canela molida.
* **Sazonar la Carne Criolla**
* ½ taza de sal;
* ¼ de taza de ajo finamente picado
* ; ¼ de taza de pimienta negra recien molida;
* ¼ de taza de pimento aji de cayena;
* 2 cucharaditas de semilla de comino.
* **Condiment Criollo**
* 4cucharaditas de sal
* 4cucharaditas de pimento;
* 1 cucharada de ajo en polvo;
* 1cuaharada de piminta negra;
* 2 ½ cucharaditas de sebolla en polvo;
* 1 ½ cuaharaditas de hojas secas de tomillo;
* 1 ½ cucharada de holas secas de oregano;
* 1 ½ cucharada de pimiento de aji de cayena.
* **Condimentos Para Fajitas 1**
* 1 cucharadita de comino;
* ½ cucharada de oregano;
* ¼ de sebolla en polvo;
* ¼ de ajo en polvo;
* ¼ de cucharaita de sal;
* ¼ de cucharadita de pimienta.

Revolver y almacenar.

* **Condimentos para Fajitas 2**
* 1cucharada de maicena;
* 2 cucharaditas de chile en polvo;
* 1cucharadita de sal;
* 1 cucharadita de pimento;
* 1cucharadita de azucar;
* ¾ de cucharadita de consome de pollo;
* ½ cucharadita de sebolla en polvo;
* ¼ de cucharadita de ajo en polvo; ¼
* de pimentade aji de cayena;
* ¼ de cucharadita de comino, revolver y almacenar.
* **Garam Masala**
* 1 cucharadita de cominos;
* 1 cucharada de semillas de cilantro;
* 1 cucharadita de semillas de sesamo;
* 1cucharadita de granos de piminta negra;
* 1 cucharadita de clavos de olor;
* 1 cucharadita de maza (mace);
* 1 cucharadita de canela;
* 3 carcamomos, tostar a temperature mediana baja en un sarten por dos minutos luego moler.
* **Pimiento de Ajo**
* 8 cucharaditas de ajo en polvo;
* 4 ½ de cucharadita de pimienta negra;
* 1 cucharada de perejil.
* **Condimento Griego**
* ¼ de taza de hojas secas de oregano;
* 2 cucharadas de semillas de hinojo;
* 2 cucharadas se hierva de limon seco triturado;
* ¾ de cucharaditas de pimiento negra.
* **Mezcla de Hierbas**
* 1 cucharada de cebolla en polvo;
* 1 cucharada de ajo en polvo; 1 cucharada de perejil seco ;
* 1 cucharadita de hojas secas de tomillo;
* 1 cucharadita de hojas secas de mejorana;
* 1 cucharadita de pimienta.
* **Hierbas de Provenza**
* 1 cucharada de hojas secas de albahaca;
* 1 cucharada de hojas secas de Verona saladas o ajedrea seca;
* 1 cucharada de hojas secas de tomillo ;
* 2 cucharaditas de ralladura de naranja;
* 1 cucharada de hojas de laurel en polvo;
* 1 cucharada de semillas de hinojo.
* **Mezcla de Especias Indias**
* 8 cucharaditas de comino;
* 4 cucharaditas de jengibre molido;
* 2 cucharaditas de cilantro molido;
* 2 cucharaditas de cúrcuma
* 2 cucharaditas de pimiento negra.
* **Condimentos de Hierbas Italianas**
* ¼ de taza de oregano;
* 2cucharadas de mejorana;
* 2cucharadas de tomillo;
* ¼ de taza de albahaca;
* 2 cucharadas de romero;
* 2 cucharades de ajo en polvo;
* ¼ de taza de perejil.
* **Mezcla de Especias de Pollo**
* 2 cucharadas de sal;
* 1 gramo de cascara seca de limón seco;
* 1 cucharada de mostaza seca estilo ingles;
* 2 cucharaditas de pimienta de Jamaica;
* 2 cucharaditas de jengibre molido;
* 2 cucharaditas de nuez moscada molida;
* 2 cucharaditas de pimienta de aji de cayena

(para la carne asada y chuletas).

* **Sal Sazonada Lowry’s**
* 2 cucharadas de pimiento
* 1 cucharada de consome de pollo;
* 1 cucharadita de sal de sebolla
* 1 cucharadita de sebolla en polvo;
* 1 cucharada de sal de ajo;
* 1cucharadita de comino;
* 1 cucharadita de hojas secas de oregano;
* 1cucharadita de perejil picado;
* 1cucharadita de pimento;
* ½ cucharadita de curry;
* 1cucharada de de chile en polvo;
* 1/3 de taza de sal.
* **Mezcla de Especias del Medio Oriente**
* 1 cucharadita de cominos;
* 1 cucharadita de cardamom;
* ½ cucharadita de pimiento de Jamaica;
* ½ cucharadita de cilantro;
* ½ cucharadita de clavos de olor;
* 1cucharadita de pimienta;
* 1cucharadita de hojuelas de pimienta roja; triturar
* ½ cucharadita de jengibre ;
* 1 cucharadita de curcuma;
* 1 cucharadita de sal;
* 1cucharada de pimento;
* 1 cucharadita de canela molida.
* **Mezcla de Condimentos Mrs. Dash**.
* ½ cucharadita de pimiento de aji de cayena;
* 1 cucharada de ajo en polvo;
* 1 cucharadita de albahaca;
* 1 cucharadita de oregano;
* 1 cucharadita de tomillo ;
* 1 cucharadita de perejil;
* 1 cucharadita de ajedrea (savory). ;
* 1 cucharadita de maza o macis;
* 1 cucharadita de salvia;
* 1 cucharadita de cebolla en polvo;
* 1 cucharadita de pimienta negra.

Mezclar bien todo y mantenerse seco.

* **Mulling Spice**
* 1 taza de azucar morena;
* 2 cucharaditas de canela molida;
* 1 cucharadita de clavos de olor molido;
* 1 cucharadita de cascara de naranja seca molida;
* 1 cucharadita de pimiento de Jamaica
* ½ cucharadita de nuez moscada molida.
* **No-salt; Sal Sazonada**
* 1 cucharada de ajo en polvo;
* 2 ½ cucharaditas de hojas de tomillo;
* 2 ½ cucharaditas de cebolla en polvo;
* 2 ½ cucharaditasde pimento;
* 2 ¼ cucharaditas de cemillas de apio;
* 2 ½ cucharaditas de pimienta blanca molida;
* 1 cucharada de mostaza seca;
* 2 ¼ cucharadita de cascara de limon seca finamente picada;
* 1 cucharadita de pimienta negra en polvo.
* **Mezcla de Condimentos Old Bay**
* 1 cucharada de hojas de laurel molido;
* 2 ½ cucharadita de sal de apio;
* 1 ½ cucharadita de mostaza seca;
* 1 ½ cucharadita de pimiento negra molida;
* 3/4 cucharadita de nuez moscada;
* ½ cucharadita de clavos de olor molido;
* ½ cucharadita de jengibre;
* ½ cucharadita de pimento;
* ½ cucharadita de pimiento rojo;
* 1/4 cucharadita de maza molida;
* ¼ de cucharadita de cardamomo molido.
* **Mezcla de Cebolla y Pimenton**
* 2 cucharaditas de pimento;
* 1cucharadita de cebolla en polvo;
* ½ cucharadita de sal;
* ¼ cucharadita de pimiento de aji de cayena(occional);
* ¼ cucharadita de pimento blanca.
* **Mezcla de Sopa de Cebolla(Lipton’s)**
* ¾ de taza de cebolla recien picada;
* ½ de taza de consome de res;
* 4 cucharaditas de cebolla en polvo;
* ¼ de cucharadita de semillas de apio triturado;
* ¼ de cucharadita de azucar.
* **Especias Orientales para Salteado**

(mantener en el refrigerador)

* 1 cucharadita de cascara de limon recien rayado;
* ¼ de cucharadita de semillas de hinojo;
* ¼ de cucharadita de clavos de olor triturados;
* ¼ cucharadita de semillas de anis triturados;
* ¼ de cucharadita de canela molida;
* ¼ de cucharadita de jengibre molido.
* **Mezcla de Parmesano**
* 1 libra de queso parmesano o queso romano rayado;
* ¼ de taza de oregano;
* ¼ de taza de albahaca;
* ¼ de taza de perejil.
* **Mezcla de pasta**
* 5 cucharadas de albahaca seca;
* 3 cucharadas de oregano seco;
* 2 cucharadas de tomillo seco;
* 1 cucharadita de ajo seco.
* **Mezcla de Adobo**
* ¼ de taza de semillas de mostaza;
* ¼ de taza de semillas de eneldo;
* ¼ de taza de cilantro;
* 2 cucharadas de chile machacado;
* 2 cucharadas de hoja de laurel machacadas;
* 1 cucharada de semillas de apio;
* 1 cucharada de granos de pimienta blanca.
* **Condimento para Aves de Corral**
* 2 cucharadas de mejorana;
* 2 cucharadas de salado ;
* 2 cucharaditas de perejil;
* 1 cucharada de salvia;
* 1 ½ cucharadita de tomillo.
* Mezcla de Especias de Calabaza
* 2 cucharaditas de canela molida
* 1 cucharadita de jengibre
* ½ cucharadita de clavo de olor
* ½ cucharadita de nuez moscada
* Hierba para Mariscos
* 5 cucharaditas de albahaca seca
* 5 cucharaditas se semillas de hinojo machacados
* 4 cucharaditas de perejil seco
* 1 cucharadita de cascara de limon seco
* Sal Sazonada
* 3 tazas de sal
* 3 tazas de sal de ajo
* 1 cucharadita de pimiento molida
* ½ cucharadita de hojas de oregano secas
* 1 cucharadita pimento
* ¼ de cucharadita de pimiento blanca molida
* ¼ de cucharadita de mostaza seca.
* Polvo de Hornear
* 1 taza de harina para todo uso
* 2 tazas de migas de pan secas finas
* 2 cucharaditas de maicena
* 2 cucharaditas de pmenton
* 2 cucharaditas de cebolla en polvo
* 2 cucharaditas de sal
* 2 cucharaditas de azucar
* 3 ½ cucharadita de condiment para aves de corral
* 2 cucharadas de perejil seco desmenuzado.
* Mezcla de Relleno
* 6 cucharadas de salvia seca
* 3 cucharadas de mejorana duce seca
* 2 cucharadas de perejil seco
* 4 cucharadas de copos de apio seca
* Condimentos Para Tacos
* 4 cucharadas de cebolla picada instantanea
* 2 cucharadas chile en polvo
* 2 cucharaditas de pimento
* 2 cucharaditad se pimiento roja seca (aplastarla)
* 4 cucharaditas de sal
* 1 cucharada de maicena
* 1 cucharada de ajo picado instantaneo
* 2 cucharaditas de comino molido
* Mezcla de Verduras
* 1 cucharada de mejorana
* 1 cucharada de albahaca
* 1 cucharada de perifollo(chervil)
* 1 cucharada de estragon(tarragon)
* 1 cucharada de semillas de apio

( va bien con las verduras y las ensaladas)

* Mezcla de Condimentos de Verduras
* ¼ taza de cebolla en polvo
* ¼ taza de hojuelas de perejil seco
* 2 cucharadas de pimienta de limon sin sal
* 2 cucharadas de polvo en ajo 2 cucharadas de semillas de apio
* 2 cucharaditas de salvia
* 2 cucharaditas de mejorana
* 2 cucharaditas de tomillo
* 2 cucharaditas de albahaca
* 2 cucharaditas de oregano
* 2 cucharaditas de pimiento
* 2 cucharaditas de eneldo

Para usar con vegetales o para hacer caldo mezclar una cucharadita con cada taza de agua tibia.

* Mezcla de Condimentos Libre de Sal
* 1 cucharada de granos de ajo
* 1 cucharada de cebolls en polvo
* 1 cucharada de albahaca seca triturada
* 1 cucharada de pimiento negra
* 1 cucharada de tomillo seco trirurado
* 1 cucharada de salvia triturada
* 1 cucharada de maza
* Sazonador para Pescados y Mariscos
* 4 cucharaditas de perejil seco triturado
* 1 ½ cucharadita de mostaza seca
* 1 ½ de cucharadita de cebollines secos triturados, eneldo o estragon
* 2 cucharaditas de cascara de limon seco
* ½ cucharadita de ajo granulado

( usar 2cucharaditas por una libra de pescado y escalfar en aproximadamente en un ¼ de taza de agua o en caldo sin sal , para variar rociar el pescado con pimento o nueces tostados).

* Condimento Oriental
* 2 cucharadas de polvo de cebolla
* 2cucharadas de genjibre molido
* 2 cucharadas de ajo granulad
* 2 cucharadas de pimienta negra granulada

Usar ¼ o un ½ de cucharadita por cada libra de aves de corral o carne, pescado.

* Mezcla para Aderezo de La Ensalada de Caesar
* 1 ½ cucharadita de ralladura de limon
* 1cucharadita de oregano
* 1/8 cucharadita de ajo picado instantaneo
* 2 cucharaditas de queso parmesano
* ½ cucharadita de pimiento

Combinar todo los ingredients en un traste pequeño, rebolverlo bien, colocar la mezcla en un papel aluminio o en un frasco de vidrio; y etiquetarlo como Caesar Salad Dressing. Mantenerlo en un ambiente fresco y seco y se puede usar de 3 a 4 meses.

* Tarta de Manzana de Especias
* ¼ de taza de canela
* 2cucharaditas de pimienta de Jamaica
* 1cucharadita de jengibre
* Mezclar bien y almacenar en un recipiente hermetico.
* Levadura en Polvo
* ½ cucharadita de crema de tartara(cream of tartar)
* ¼ cucharadita soda para hornear(baking soda)
* ¼ cucharadita de maicena

Revolver y almacenar en un conteiner hermetico. Esta receta se puede duplicar o triplicar.

* Condiment Beau Monde(Beau Monde Seasoning)
* 1 cucharada de clavos de olor triturados
* 1 ¼ cucharaditas de canela molida
* 1 cucharada de sal
* 1 cucharada de hojas de laurel
* 1 cucharada de especias de Jamaica
* 2 cucharadas de pimiento negra molida
* 1 cucharadita de nuez moscada molida
* 1 cucharadita de maza (mace)
* 1 cucharadita de semillas de apio
* 2 cucharadas de pimiento blanca molida.
* Mezcla de Especias Negras
* 1 cucharadita de albahaca
* 1 cucharadita de tomillo
* 1 cucharadita de ajo
* 1cucharadita pimienta blanca
* 1 cucharadita de pimienta negra
* 1 cucharadita de pimento
* 1 cucharadita de sal o sal de mar(sea salt)
* 1 cucharadita de cebolla en polvo
* 2 cucharaditas de pimienta de cayena

Esta receta puede doblarse o cuadruplicar; se recomienta mantener en el refrigerador pero no es obligatorio.

* Chai Masal
* (Seca)1 semilla de vainas de cardamomo negro
* 25 vainas de cardamomos verde
* 4 clavos de olor
* ½ cucharadita de semillas de hinojo
* ¼ cucharadita de granos de pimienta negra
* ¼ cucharadita de semillas de caram
* 1cucharadita de jengibre seco (opcional)
* 1 cucharadita de canela molida
* Moler hasta que quede bien fino; colocar en recipiente de vidrio en frio; en un lugar frio y oscuro por 6 meses; marcas 3 Tbs.