

انواع نمک خوراکی در جهان

ردیف	عنوان نمک	توضیحات
۱	نمک سیاه Black Salt	یک نوع نمک معدنی هندی است. این نمک، تصفیه نشده و حاوی املاح است و طعم سولفوری دارد، رنگ آن صورتی خاکستری بوده و بیشتر در غذاهای هندی استفاده می شود
۲	نمک سلطیک Celtic Salt	این نمک از آب اقیانوس آرام در ساحل بریتانی فرانسه تهیه می شود بدین ترتیب که آب دریا را در سینی های چوبی تحت تاثیر خورشید خشک می کنند.
۳	نمک زیر Coarse Salt	دارای دانه های درشت بوده و رطوبت کمی دارد از این رو ماندگاری بیشتری دارد و برای غذاهای گوشتی، ماهی و سوپ استفاده می شود.
۴	نمک ورقه ای Flake Salt	شباهت زیادی به دانه های برف دارد، در اثر تاثیر باد و خورشید بر آب دریا که در سینی های پهن قرار گرفته، به دست می آید، در این مرحله آب نمک به آرامی حرارت داده شده و غلیظ می شود که در نتیجه آن کریستال های نمک به شکل هرم تشکیل می شوند.
۵	گل نمک Fleur de Salt	از جمله قدیمی ترین چاشنی ها است عمدتاً به صورت کریستال هایی است که به طور طبیعی از تبخیر گودال های آب نمک مناطقی از فرانسه به دست می آید. این نوع نمک برای طعم دادن انواع سالادها، سبزیجات تازه پخته شده و گوشت های کبابی به کار می رود
۶	نمک دریای فرانسه French Sea Salt	این نوع نمک از تبخیر آب اقیانوس اطلس به دست می آید که معمولاً تصفیه نشده می باشد به طوری که مقادیری از مواد معدنی آب دریا مانند ید همراه آن باقی می ماند.
۷	نمک خاکستری Grey Salt	نمک خاکستری نوعی از نمک دریایی مرطوب و تصفیه نشده است که معمولاً در سواحل اقیانوس اطلس فرانسه یافت می شود رنگ خاکستری روشن آن از مواد معدنی جذب شده از خاک رس موجود در دریاچه های نمکی ایجاد می شود.
۸	نمک ساییده Grinder Salt	این نوع نمک معمولاً به صورت کریستال های درشت و خشک بوده که برای آسیاب کردن مناسب است. کریستال های سفید این نمک به دلیل رطوبت پایین آن به راحتی در آسیاب پودر می شوند.
۹	نمک دریای هاوایی Hawaiian Sea Salt	در این نوع نمک یک ماده معدنی طبیعی به نام «Alae» برای غنی سازی نمک با اکسید آهن به آن اضافه می شود و در نتیجه آن نمک دارای رنگ قرمز می شود و در انواع غذاهای سنتی هاوایی به کار می رود.

این نمک مطابق با استاندارد شامل استفاده از آب سالم و بهداشتی برای تصفیه و بسته‌بندی تهیه می‌شود.	نمک آلی Organic Salt	۱۰
به طور کلی به نمک‌هایی اطلاق می‌شود که مستقیماً از آب دریا یا اقیانوس به دست می‌آید.	نمک دریا Sea Salt	۱۱
رایج‌ترین و بیشترین نمک مورد استفاده می‌باشد که در تمام آشپزخانه‌ها استفاده می‌شود و معمولاً پس از استخراج از معادن نمک و تصفیه به کار می‌رود	نمک سفره Table Salt	۱۲
این نمک از آب‌های کم عمق دریای مدیترانه به دست می‌آید که غنی از مواد معدنی مانند ید، فلوئور، منیزیم و پتاسیم است و درصد سدیم کلرید آن کمتر از نمک سفره می‌باشد.	نمک دریایی ایتالیایی Italian Sea Salt	۱۳
برای تهیه این نمک آن را در قسمت فوقانی چوب در حال سوختن قرار می‌دهند که در نتیجه دود حاصل، به داخل کریستال‌های نمک نفوذ کرده و به آن طعم دلپذیری می‌دهد از این نمک برای تهیه مرغ، سالاد و ساندویچ استفاده می‌شود.	نمک دریایی دودی شده Smoked Sea Salt	۱۴

(منبع: www.Saltworks.us)