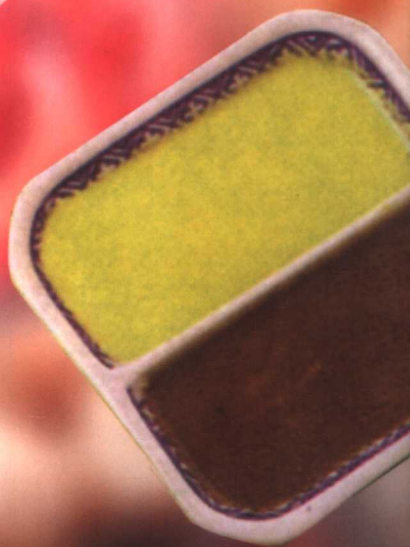


食品配方与制作丛书

调味品 (下)

608 例

● 赵宝丰等 编



科学技术文献出版社

食品配方与制作丛书

调味品(下)608例

赵宝丰等 编

科学技术文献出版社

Scientific and Technical Documents Publishing House

北 京

(京)新登字 130 号

内 容 简 介

调味品分上、下两册出版。

本书收集了调味品共计 608 个品种。每种食品都以介绍原料配方、工艺流程、制作方法、产品特点或质量标准为主,同时还介绍一些食用方法等。是一本通俗、实用性很强的技术操作工具书。内容包括:固体调味品,液体调味品,调料、调味料、调味品,水产类调味品,咖喱,少司(沙司)等 6 部分调味品。

可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,也可供广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者阅读。

科学技术文献出版社是国家科学技术部系统惟一——
家中央级综合性科技出版机构,我们所有的努力都是为了
使您增长知识和才干。

前 言

我国是具有 5 000 多年文明历史的农业大国,农业和农副产品加工历来在国民经济中占有重要地位。农副产品又是食品工业的原材料,因此,大力发展食品工业不仅可提高城乡人民的生活水平,而且可促进农副业的发展,增加广大农民的收入。

食品工业是农副业的继续和发展。我国目前食品工业产值不仅远远落后于发达国家食品工业产值,也远远落后于农业产值。发达国家食品工业产值是农业产值的 2~3 倍,而我国食品工业产值仅为农业产值的 30%,这说明我国食品工业尚有相当大的发展空间。

食品加工工业有许多适合在农村发展,如粮食加工、蔬菜加工、水果加工、肉禽蛋加工、水产品加工以及酿造业、饮料、罐头、糕点、糖果等。利用当地丰富的原料资源和农村富余的劳动力

资源,实现农产品就地取材,就地加工,生产出人民生活必需的各类食品,既能满足城乡人民生活的需要,又是实现了农产品就地加工增值,延长产业化链条,加快广大农民脱贫致富奔小康的步伐的重要途径。

同时,我国又有着历史悠久、丰富多彩的饮食文化。随着我国的经济飞跃发展,城乡人民生活水平不断地提高,人们更加需要各类安全食品、绿色食品和保健食品。因此,改善饮食质量,提高饮食业水平,在当前,不仅具有重要现实意义,也给食品业的发展带来极好的前景。

鉴于上述,我们重新分门别类地收集、整理了国内外的传统食品、风味食品和名、特、优食品,以及食品新品种的大量资料,汇编成《食品配方与制作丛书》以方便广大读者阅读、使用。该套丛书共约50个分册,几乎包括了食品工业的各个领域。这套丛书信息量大,通俗易懂,可操作性强。不仅可供从事食品加工工业的领导、科技人员和操作工人参考,而且也为广大农民、从事乡镇企业和饮食业人员,以及城乡广大家庭烹饪爱好者提供了宝贵的技术资料。

目 录

一、固体调味品

1. 调味盐..... (1) 非钠盐 (1) 具有食盐味的非钠盐(一) (2) 具有食盐味的非钠盐(二) (2) 特制调味盐 (2) 复合盐 (4) 盐渍用复合盐 (5) 2. 味精..... (5) 味精(水解法) (5) 谷氨酸钠(蛋白质水解法) (7) 谷氨酸钠(发酵法) (8)	谷氨酸钠(合成法) (8) 红玫瑰牌结晶味精(天津) (9) 特鲜味精 (10) 3. 固体酱、酱油 (11) 酱粉 (11) 酱油粉 (11) 粉末酱油 (12) 固体酱油 (13) 4. 调味粉..... (14) 五香粉 (14) 辣椒粉 (15) 七味辣椒粉(日本) (15) 速溶大蒜粉 (16)
---	--

无臭大蒜粉(一)	(17)	6. 汤料	(28)
无臭大蒜粉(二)	(17)	固体汤料	(28)
新风味姜粉	(18)	速溶汤料	(32)
橘皮粉	(18)	日式粉末汤料	(32)
粉状复合香辛料	(19)	鸡味鲜汤料	(33)
5. 调味精	(21)	牛肉汤料	(35)
梅精	(21)	海鲜汤料	(36)
新型天然调味品——肉精		番茄汤料	(37)
.....	(21)	蘑菇汤料(一)	(38)
西式鸡味和牛肉味汤精		蘑菇汤料(二)	(38)
.....	(24)	□蘑汤料	(40)
强力甜味剂——人工甜精		香菇汤料	(41)
.....	(25)	野菌固体粉末汤料	(42)
畜禽类调味基料	(27)	方便调味酱包	(42)

二、液体调味品

1. 调味酱类	(46)	调味花生酱	(52)
(1)粮谷、油料调味酱 ..	(46)	香辣花生酱	(52)
花生酱(一)	(46)	花生蒜蓉酱	(53)
花生酱(二)	(46)	芝麻酱(一)	(54)
花生酱(三)	(47)	芝麻酱(二)	(55)
甜花生酱	(47)	芝麻酱(三)	(56)
咸花生酱	(47)	德山桥牌芝麻酱(湖南) ..	(56)
新型花生酱	(48)	咸芝麻酱	(57)
强化花生酱	(48)	甜芝麻酱(一)	(57)
多维麦胚花生酱	(50)	甜芝麻酱(二)	(57)
低热量花生酱	(51)	辣麻酱	(58)

炒豌豆酱	(58)	意大利番茄酱	(73)
甘薯酱	(58)	番茄果酱	(74)
红苕酱	(59)	家制西红柿酱	(74)
(2)水果调味酱	(59)	调味番茄酱(一)	(75)
多味梅酱	(59)	调味番茄酱(二)	(77)
特级酸梅酱(广西南宁)	(60)	番茄蒜蓉酱	(77)
苹果薄荷调味酱	(61)	辣椒酱(一)	(78)
鳄梨酱	(61)	辣椒酱(二)	(79)
杏子果酱	(61)	辣椒酱(三)	(79)
猕猴桃酸辣酱	(62)	辣椒酱(四)	(80)
日本式腌酱	(62)	辣椒酱(五)	(80)
低糖香蕉酱	(62)	辣椒酱(六)	(81)
杏仁酱	(64)	辣椒酱(七)	(81)
西瓜豆瓣酱	(64)	辣椒酱(八)	(81)
西瓜辣豆酱	(65)	辣椒酱(九)	(82)
西瓜皮酱	(66)	青椒酱	(83)
甜瓜皮酱	(67)	红辣椒酱(一)	(83)
(3)蔬菜调味酱	(68)	红辣椒酱(二)	(84)
黄萝卜酱	(68)	黄辣椒酱	(84)
辣根酱	(68)	山东辣椒酱	(85)
辣根膏	(68)	厦门辣椒酱	(85)
蒜蓉酱	(70)	南康辣椒酱(江西)	(85)
榨菜香辣酱	(70)	淳安辣椒酱(浙江)	(87)
南咪帕(青菜酱)	(71)	朝鲜辣椒酱	(87)
茄子酱	(71)	甜酒辣椒酱	(88)
番茄酱(一)	(72)	特味辣椒酱	(88)
番茄酱(二)	(73)	辣椒豆豉酱	(89)
		蒜姜辣酱	(89)

蒜蓉辣酱	(90)	植物油蛋黄酱	(110)
蒜蓉辣椒酱(天津)	(90)	植物性蛋黄酱	(111)
冬瓜酱	(91)	豆乳、植物油蛋黄酱	(112)
腌味糯(竹笋酱)	(92)	酱风味蛋黄酱	(113)
芦笋、沙棘复合营养酱	(92)	凤尾鱼蛋黄酱	(113)
菇酱	(93)	仿蛋黄酱(一)	(113)
香菇蒜蓉酱	(94)	仿蛋黄酱(二)	(114)
(4)花调味酱	(96)	无蛋黄蛋黄酱(一)	(114)
桂花酱	(96)	无蛋黄蛋黄酱(二)	(115)
甜桂花酱	(96)	家庭制作蛋黄酱	(115)
玫瑰花酱	(96)	固体蛋黄酱	(116)
甜玫瑰酱	(97)	色拉酱	(116)
咸玫瑰酱	(97)	低脂色拉酱	(117)
韭花酱	(97)	家制沙拉酱	(119)
自制韭菜花酱(一)	(98)	(6)其他调味酱	(120)
自制韭菜花酱(二)	(98)	复合调制酱	(120)
曲靖韭菜花酱(云南)	(98)	香酱(广东广州)	(122)
韭花蒜蓉酱	(100)	烧烤酱	(123)
(5)蛋黄酱、色拉酱	(100)	美式烤肉酱	(123)
蛋黄酱、色拉酱	(100)	辣牛肉酱(广东汕头)	(124)
蛋黄酱(一)	(103)	咖喱鸡酱	(125)
蛋黄酱(二)	(105)	南宁海鲜酱(广西)	(125)
蛋黄酱(三)	(106)	沙茶酱	(126)
蛋黄酱(四)	(107)	墨西哥咖喱酱	(126)
蛋黄酱(五)	(107)	墨西哥塔可酱	(127)
蛋黄酱(六)	(108)	印度式酸辣酱	(128)
蛋黄酱(日本)	(109)	芥末酱(一)	(128)
素油蛋黄酱	(109)	芥末酱(二)	(130)

芥末酱(三).....	(130)	韭菜精油.....	(151)
日本芥末酱.....	(131)	辣油(一).....	(152)
五味辣酱.....	(132)	辣油(二).....	(152)
八宝辣酱.....	(133)	辣椒油(一).....	(152)
上海八宝辣酱.....	(134)	辣椒油(二).....	(153)
2. 调味油类.....	(134)	辣椒油(三).....	(153)
(1) 水果调味油.....	(134)	红辣椒油.....	(154)
橘油.....	(134)	九如斋辣椒油(湖南长沙)	
柑橘油.....	(135)		(154)
橘皮香精油.....	(136)	芙蓉牌辣椒油(湖南岳阳)	
甜橙油.....	(137)		(155)
橙皮油.....	(139)	郫县辣油(四川).....	(155)
柠檬风味香味油.....	(140)	土法加工辣椒油.....	(156)
葡萄子油.....	(140)	欧芹风味香味油.....	(156)
榛子油.....	(141)	蘑菇油.....	(157)
香精油.....	(143)	菌油(湖南长沙).....	(157)
(2) 蔬菜调味油.....	(144)	香菇菌油.....	(158)
姜油.....	(144)	(3) 香辛料调味油.....	(158)
生姜油(一).....	(145)	花椒油(一).....	(158)
生姜油(二).....	(147)	花椒油(二).....	(159)
姜味油.....	(148)	花椒味油.....	(159)
生姜风味油.....	(148)	胡椒油.....	(160)
姜葱调味油.....	(149)	胡椒风味香味油.....	(161)
葱味油.....	(149)	茴香油(超临界二氧化碳	
葱头调味油.....	(149)	萃取法).....	(161)
葱辣香味油.....	(150)	茴香味油.....	(162)
蒜味油.....	(150)	八角茴香油.....	(162)
蒜味香油.....	(151)	孜然精油.....	(163)

芥末油(静态蒸馏法)·····	(164)	苹果调味汁·····	(180)
芥末油(动态蒸馏法)·····	(165)	鳄梨辣味调味汁·····	(180)
芥子风味香味油·····	(166)	番茄香菜鳄梨调味汁·····	(180)
香辛料精油(水中蒸馏法)		香桃调味汁·····	(181)
·····	(166)	柠檬葡萄调味汁(印度)	
香辛料精油风味油·····	(167)	·····	(181)
复合香辛料调味油(热油		胡桃调味汁·····	(181)
浸提法)·····	(168)	(2)蔬菜调味汁·····	(182)
液体香辛料(油)·····	(169)	鲜姜汁·····	(182)
香辣调味油·····	(171)	生姜调味汁·····	(182)
香辣烹调油·····	(172)	蒜姜汁·····	(183)
肉香味调味油·····	(173)	自制姜蒜调味汁·····	(183)
食味香味油·····	(173)	蒜汁·····	(184)
川味调味油·····	(174)	透明大蒜汁·····	(185)
(4)其他调味油·····	(175)	大蒜调味汁(菲律宾)·····	(185)
辣酱油(一)·····	(175)	蒜醋调味汁·····	(186)
辣酱油(二)·····	(175)	蒜辣调味汁(泰国风味)	
辣酱油(三)·····	(175)	·····	(186)
糯米酱油(越南)·····	(176)	蒜辣蘸汁·····	(186)
家制酱油·····	(176)	粉红调味汁·····	(187)
色拉油(越南)·····	(177)	葱油汁·····	(187)
牛肉调味油(一)·····	(177)	红玛瑙调味汁·····	(187)
牛肉调味油(二)·····	(177)	辣根调味汁·····	(188)
牛肉调味油(三)·····	(178)	奶油辣根调味汁·····	(188)
太仓糟油(江苏)·····	(178)	辣根红菜头调味汁·····	(188)
3. 调味汁类·····	(179)	蔬菜末酸辣汁·····	(189)
(1)水果调味汁·····	(179)	生鲜蔬菜调味汁·····	(189)
果味汁·····	(179)	西式泡菜汁·····	(190)

辣酸菜汁(山西)·····	(190)	炸烤汁·····	(204)
香椿蒜调味汁·····	(191)	熏烤汁·····	(206)
番茄汁·····	(191)	叉烧汁·····	(206)
番茄汁(江苏无锡)·····	(192)	腐乳扣肉汁·····	(207)
番茄调味汁·····	(193)	烤羊肉汁·····	(208)
番茄调味汁(美国)·····	(193)	羊肉涂汁·····	(208)
番茄辣调味汁·····	(193)	烤鸡汁·····	(208)
番茄蘸汁(山西太原)·····	(194)	炸鱼汁(江苏无锡)·····	(209)
青番茄香菜调味汁·····	(194)	鱼香汁·····	(209)
番茄洋葱调味汁·····	(195)	鱼香汁(四川)·····	(209)
番茄蘑菇调味汁(西班牙)		鱼香调味汁·····	(210)
·····	(195)	海鲜汁·····	(210)
橙茄酸辣调味汁(印度尼		(4)粮食、淀粉调味汁	
西亚)·····	(195)	·····	(212)
辣椒汁·····	(196)	多味花生调味汁·····	(212)
红辣椒调味汁·····	(196)	乳化调味汁·····	(213)
辣椒柠檬调味汁·····	(197)	麻酱汁·····	(213)
香菇精汁·····	(197)	黄浆鲜汁·····	(214)
香菇调味汁(一)·····	(198)	淀粉调味汁·····	(214)
香菇调味汁(二)·····	(199)	(5)香辛料调味汁·····	(214)
香菇调味汁(日本)·····	(200)	五香汁·····	(214)
香菇鲜味汁·····	(201)	五香汁(北方风味)·····	(215)
鲜菇调味汁·····	(201)	五香酱汁·····	(215)
(3)肉味调味汁·····	(202)	椒麻汁·····	(216)
烤肉酱汁·····	(202)	麻辣油汁·····	(216)
烧烤汁·····	(202)	麻辣调味汁·····	(216)
酒味烧烤汁·····	(204)	(6)咖喱、芥末调味汁	
酸辣烧烤汁·····	(204)	·····	(217)

咖喱汁·····	(217)	酸甜汁(南方风味)·····	(228)
咖喱汁(上海风味)·····	(217)	酸甜汁(北方风味)·····	(229)
香咖喱汁·····	(217)	酸辣汁(一)·····	(229)
咖喱调味汁(印度)·····	(218)	酸辣汁(二)·····	(230)
凉拌芥末汁·····	(218)	酸辣调味汁(阿根廷)·····	(230)
(7)色拉调味汁·····	(219)	香辣调味汁(智利)·····	(230)
色拉油调味汁(一)·····	(219)	鲜辣调味汁(印度)·····	(231)
色拉油调味汁(二)·····	(220)	怪味汁(一)·····	(232)
酯油调味汁·····	(220)	怪味汁(二)·····	(232)
法式色拉调味汁(一)·····	(220)	(10)其他调味汁·····	(233)
法式色拉调味汁(二)·····	(221)	复合调味汁·····	(233)
意式色拉调味汁·····	(222)	凉拌汁·····	(235)
无油色拉调味汁·····	(222)	清凉调味汁·····	(236)
(8)酒味调味汁·····	(223)	浓缩调味汁·····	(237)
红酒调味汁·····	(223)	家制万能佐料汁·····	(238)
白葡萄酒调味汁·····	(223)	印度调味汁·····	(238)
香槟调味汁·····	(224)	墨西哥调味汁·····	(238)
香糟汁·····	(224)	波兰调味汁·····	(239)
红糟调味汁(一)·····	(224)	荷兰调味汁·····	(239)
红糟调味汁(二)·····	(225)	巴黎调味汁·····	(240)
(9)甜、酸、辣、怪味调		布达拉调味汁·····	(240)
味汁·····	(226)	千岛调味汁·····	(240)
糖醋汁(一)·····	(226)	太太调味汁·····	(241)
糖醋汁(二)·····	(226)	山格调味汁·····	(241)
糖醋汁(三)·····	(227)	马乃调味汁·····	(242)
糖醋汁(四)·····	(227)	多味蘸汁·····	(242)
香醋汁·····	(227)	红油醋卤汁(山西太原)	
甜酸汁·····	(228)	·····	(242)

家常火锅卤汁·····	(243)	水包油型乳化调味液·····	(248)
4. 调味液 ·····	(244)	骨头浸出液·····	(248)
蛋白调味液·····	(244)	大蒜浸出液·····	(249)
乳清制调味液·····	(245)	脱臭大蒜液·····	(250)
水溶性黑芝麻调味液·····	(246)	无臭蒜素(调味液)·····	(250)
芝麻乳液·····	(247)		

三、调料、调味料、调味品

1. 调料 ·····	(252)	辣椒酱油调味料	
火锅调料·····	(252)	(印度尼西亚)·····	(263)
自制火锅调料·····	(254)	酸辣调味料	
涮羊肉调料·····	(254)	(印度尼西亚)·····	(263)
涮羊肉火锅调料·····	(255)	蟹醋梅液体调味料·····	(264)
肥牛火锅调料·····	(256)	烧烤调味料·····	(264)
火锅底料·····	(257)	红烧型酱油调味料·····	(265)
回锅肉调料·····	(258)	辣子牛肉调味料	
宫保肉丁调料·····	(259)	(印度尼西亚)·····	(266)
酱爆肉丁调料·····	(259)	含大豆浸出残渣的粉末	
核酸调料·····	(260)	调味料(一)·····	(266)
2. 调味料 ·····	(260)	含大豆浸出残渣的粉末	
可保存的磨碎大蒜调味料		调味料(二)·····	(267)
·····	(260)	丹贝调味料(一)·····	(267)
蒜姜调味料·····	(261)	丹贝调味料(二)·····	(269)
复合调味料·····	(261)	酿酒废液制取复合调味料	
透明番茄调味料·····	(262)	·····	(270)
辣椒大葱虾酱调味料		蒸馏酒废液制调味料·····	(271)
(印度尼西亚)·····	(263)	西餐复合调味料(一)·····	(271)

西餐复合调味料(二).....	(272)	奶酪调味剂(二).....	(282)
西餐复合调味料(三).....	(272)	奶酪调味剂(三).....	(283)
日本的几种调味料.....	(273)	酸味调味剂.....	(283)
3. 调味品	(276)	清卤.....	(284)
味道纯正的天然调味品		葱花酱油醋卤.....	(284)
.....	(276)	自制姜蜜.....	(285)
低盐量的美味调味品.....	(277)	耐藏沙拉佐料.....	(285)
杀菌调味品.....	(278)	柠檬香精粉末油性香料	
番茄调味品.....	(279)		(286)
4. 其他调味品	(281)	自制香辣酥.....	(287)
奶酪调味剂(一).....	(281)	官庄香辣块.....	(287)

四、水产类调味品

1. 鱼露	(289)	虾酱(一).....	(300)
鱼露(自然发酵法).....	(289)	虾酱(二).....	(302)
鱼露(多次发酵法).....	(290)	咖喱虾酱(缅甸).....	(302)
鱼露(人工发酵酶解法)		泰式虾酱(泰国).....	(303)
.....	(293)	香虾酱(泰国).....	(303)
福州特级鱼露.....	(294)	巧做虾酱.....	(303)
泰国鱼露.....	(295)	虾头酱.....	(304)
鱼露新工艺.....	(296)	蟹酱(一).....	(304)
鱼露粉.....	(297)	蟹酱(二).....	(305)
2. 水产调味酱	(298)	咪咪布(螃蟹酱).....	(305)
鱼酱.....	(298)	牡蛎酱.....	(306)
鱼酱(泰国).....	(299)	贝肉辣酱.....	(307)
永乐鱼酱.....	(299)	乌贼酱.....	(308)
辣鱼酱(泰国).....	(300)	蚝酱.....	(308)

酒精海胆酱·····	(309)	虾头汁·····	(333)
腌渍海胆酱·····	(310)	蟹味汁·····	(335)
沙茶酱·····	(311)	蚝油卤汁·····	(335)
海带营养辣酱·····	(312)	蚝汁(酶解法)·····	(335)
水产类辣酱·····	(313)	蚝汁(发酵法)·····	(336)
3. 水产调味油 ·····	(315)	扇贝汁·····	(337)
化学鱼酱油·····	(315)	海鲜汁·····	(338)
咖喱鱼酱油(缅甸)·····	(315)	鲜鱼调味汁(东南亚风味)	
辣鱼酱油(越南)·····	(316)	·····	(339)
虾子酱油·····	(316)	鱼辣调味汁(泰国风味)	
三伏虾油(福建虾油)·····	(316)	·····	(339)
锦州虾油·····	(318)	虾香调味汁(泰国风味)	
对虾头制虾油·····	(319)	·····	(340)
虾味调味油·····	(320)	鲜虾脑调味汁(越南风味)	
蟹油·····	(320)	·····	(340)
蚝油(一)·····	(321)	贝类煮汁新型调味料·····	(341)
蚝油(二)·····	(323)	海带精汁·····	(342)
蚝油(三)·····	(325)	5. 其他水产调味品	
蚝油(牡蛎汤汁浓缩液)		·····	(342)
·····	(327)	水产类调味基料·····	(342)
蛭油(一)·····	(328)	水解牡蛎汤料·····	(344)
蛭油(二)·····	(330)	人工蟹香调料(日本)·····	(345)
扇贝调味油·····	(330)	海鲜汤料和海鲜虾油·····	(346)
贻贝油·····	(331)	虾脑油和海鲜酱·····	(348)
贻贝油(酶解法)·····	(331)	扇贝珍调味液·····	(349)
4. 水产调味汁 ·····	(332)	蟹糊·····	(352)
沙丁鱼露汁·····	(332)	虾味素(天津)·····	(352)
虾酱蘸汁·····	(333)	蛤味粉·····	(353)

海带粉·····	(354)	黑鱼子沙司·····	(355)
恩菊味白塔·····	(354)	贝肉味精·····	(355)

五、咖喱

咖喱粉(一)·····	(357)	方便咖喱·····	(360)
咖喱粉(二)·····	(358)	湿咖喱·····	(361)

六、沙司(沙司)

1. 水果少司 ·····	(366)	草莓沙司·····	(374)
水果色拉少司·····	(366)	核桃少司·····	(374)
果酱少司·····	(367)	菠菜核桃少司·····	(374)
果蓉少司·····	(367)	生菜老鸡蛋核桃少司·····	(375)
苹果少司·····	(368)	2. 蔬菜沙司 ·····	(375)
苹果沙司·····	(368)	番茄沙司(一)·····	(375)
樱桃沙司·····	(370)	番茄沙司(二)·····	(377)
杏沙司(一)·····	(370)	番茄沙司(三)·····	(377)
杏沙司(二)·····	(370)	番茄沙司(四)·····	(378)
杏子果酱沙司·····	(370)	番茄沙司(五)·····	(378)
橘子沙司·····	(371)	番茄沙司(罐装)·····	(378)
柠檬沙司·····	(371)	辣椒沙司·····	(379)
柠檬奶油沙司·····	(371)	红椒沙司·····	(380)
荔枝沙司·····	(372)	香辣沙司·····	(381)
菠萝沙司·····	(372)	辣根沙司·····	(381)
葡萄少司·····	(372)	辣根沙司(罐装)·····	(382)
葡萄沙司·····	(373)	蘑菇沙司·····	(382)
猕猴桃沙司·····	(373)	3. 奶类少司 ·····	(383)