

调味品 加工大全

—— 严泽湘 主编 ——

TIAOWEIPIN
JIAGONG DAQUAN



化学工业出版社

调味品 加工大全

—— 严泽湘 主编 ——

TIAOWEIPIN
JIAGONG DAQUAN



化学工业出版社

· 北京 ·

本书介绍了单一型调味品、复合型调味品、粉末型调味品、油状型调味品、汤汁类调味品、鱼虾类调味品、菇菌类调味品、水果类调味品、酿造类调味品及部分西式调味品共 240 余种。

本书适合调味品生产厂家及餐饮业人员使用，亦可作为职业技术学院相关专业师生教学参考的读物。

图书在版编目 (CIP) 数据

调味品加工大全/严泽湘主编. —北京: 化学工业出版社, 2015. 8

ISBN 978-7-122-24485-7

I. ①调… II. ①严… III. ①调味品-生产工艺
IV. ①TS264

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 146581 号

责任编辑: 张彦

装帧设计: 史利平

责任校对: 吴静

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 北京云浩印刷有限责任公司

850mm×1168mm 1/32 印张 10 字数 270 千字

2015 年 9 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 35.00 元

版权所有 违者必究

编写人员

刘建先	严新涛
严清波	朱学勤
刘云	张云
罗科	严泽湘

调味品与人们的日常生活息息相关，一日三餐均需使用。很难设想，如果没有调味品，鸡鸭鱼肉不知是何滋味。

随着改革开放的深入发展，人们的生活水平有了很大的提高，在解决温饱问题之后，人们对物质生活的追求有了更高的要求，“粗茶淡饭”已成为历史，开始讲究吃得有营养、有滋味，对食物要求色、香、味俱佳。因此，调味品便成了极为重要的一类生活必需品，具有重要的开发价值和广阔的市场前景。

调味品很早就有，但一直较为原始和单一，现在普通的酱油、醋、味精等已不能适应人们的需求。近年来，很多科研人员和生产厂家，为满足市场需要，研制开发了不少新的调味品，如粉末型调味品（辣椒粉、五香粉等）、复合型调味品（五味辣酱、姜汁醋等）、水果类调味品（苹果酱、草莓酱等）、菇菌类调味品（蘑菇王酱油、香菇糯米醋、灵芝保健醋等）、鱼虾类调味品（鱼露、虾头酱等）、油状型调味品（辣椒油、芥末油等）、汤汁类调味品（番茄调味汁、鱼香汁、怪味汁等）、酿造类调味品（黄山牌豆汁酱油、胡玉美蚕豆辣酱、镇江香醋等）、西式调味品（法式调味汁、美式烤肉酱、墨西哥咖喱酱等）。这些调味品色彩斑斓，营养丰富，风味各异，深受消费者的欢迎。

本书在编写时参阅和吸收了古今中外前人的部分研究资料，特此致谢！不妥之处恳请批评赐教！

编著者

2015年8月

第一章 > 调味品加工的主要辅料

1

一、乳化增稠剂	1
二、增香调味剂	6
三、甜味剂	7
四、营养强化剂	9
五、抗氧化剂	12
六、防腐剂	13
七、色素类	15
八、絮凝剂及其他	18

第二章 > 调味品加工的主要机械设备

20

一、干燥机	20
二、粉碎机	22
三、胶体磨	24
四、预煮设备	24
五、过滤设备	26
六、均质机	28
七、离心机	28
八、浓缩设备	31
九、灭菌设备	33
十、灌装设备	34
十一、封罐设备	35
十二、发酵设备	38
十三、蒸馏设备	38
十四、喷雾干燥设备	38

十五、混合设备	43
十六、包装设备	44

第三章 > 单一型调味品

47

一、辣椒	47
二、生姜	47
三、花椒	48
四、胡椒	48
五、丁香	48
六、小茴香	49
七、八角茴香	49
八、砂仁	50
九、山柰	51
十、肉桂	51
十一、豆蔻	51
十二、肉豆蔻	52
十三、白芷	52
十四、草果	53
十五、芥菜	53
十六、芫荽	53
十七、洋葱	54
十八、月桂	54
十九、薄荷	54
二十、莳萝	55
二十一、百里香	55
二十二、胡芦巴	56
二十三、辣根	56
二十四、紫苏	56
二十五、姜黄	57
二十六、罗勒	57

第四章 > 复合型调味品

58

- 一、多味酱 58
- 二、五味辣酱 59
- 三、蒜茸辣酱 60
- 四、榨菜香辣酱 61
- 五、素炸酱 62
- 六、铁强化酱油 63
- 七、中华麦饭石醋 64
- 八、涮羊肉调料 66
- 九、化学酱油 66
- 十、速食酸辣酱 68
- 十一、姜汁醋 69
- 十二、糖醋汁 70
- 十三、香辣块 71
- 十四、蒜姜调味料 72
- 十五、蒜蓉调味品 73
- 十六、天然调味料 74

第五章 > 粉末型调味品

76

- 一、辣椒粉 76
- 二、七味辣椒粉 77
- 三、五香粉 77
- 四、咖喱粉 78
- 五、酱粉 81
- 六、粉末酱油 82
- 七、虾粉 82
- 八、虾味鲜粉 83
- 九、新风味姜粉 84
- 十、大蒜粉 84

第六章 > 油状型调味品

86

一、辣椒油	86
二、生姜油	87
三、胡椒油	88
四、花椒油	89
五、芥末油	89
六、柑橘皮精油	91
七、八角茴香油	91
八、玉米保健油	93
九、香菇柄菌油	94
十、姬菇菌油	95
十一、松乳菇菌油	96
十二、鸡枞菌菌油	97
十三、蚝油	98
十四、蛭油	100
十五、贻贝油	101
十六、虾油	101
十七、蟹油	103
十八、蛋黄油	104
十九、芙蓉牌辣椒油	104
二十、香辣烹调油	104
二十一、香味烹调油	105

第七章 > 汤汁类调味品

106

一、番茄调味汁	106
二、鸡味鲜汤料	108
三、牛肉味汤料	109
四、鱼香汁	110
五、五香汁	111
六、怪味汁	112

七、醋蒜汁	113
八、腐乳扣肉汁	114
九、叉烧汁	115
十、红烧型酱油调味汁	116
十一、蛋白调味液	117
十二、芦笋黄油汤料	119
十三、高浓度番茄汤料	119
十四、牛尾巴汤料	120
十五、什锦蔬菜汤料	120
十六、高浓度芹菜汤料	121
十七、高浓度扁豆汤料	121
十八、芦笋菜汁汤料	122
十九、无锡调味汁	122
二十、几种调味汁的配制法	124

第八章 > 鱼虾类调味品

125

一、鱼露	125
二、虾酱	126
三、虾汁	127
四、虾头汁	127
五、虾味素	129
六、虾头酱	129
七、虾味酱油	130
八、海鲜汤料	132
九、蟹粉酱	132
十、蟹香精膏	133
十一、蟹香调料	134
十二、化学鱼酱油	134
十三、鱼酱汁	135
十四、贝肉辣酱	136

十五、扇贝浸汁	136
十六、紫菜酱	137
十七、紫菜酱油	137
十八、海带酱	138

第九章 > 菇菌类调味品

140

一、蘑菇面酱	140
二、蘑菇麻辣酱	141
三、大豆蘑菇酱	142
四、蘑菇王酱油	143
五、蘑菇调味汤汁	145
六、口蘑汤料	145
七、香菇柄酱油	146
八、香菇糯米醋	147
九、香菇黄豆酱	149
十、香菇肉酱	150
十一、香菇蒜蓉酱	151
十二、香菇柄调味液	153
十三、香菇柄调味精	154
十四、平菇芝麻酱	156
十五、美味平菇酱	158
十六、平菇蒜蓉酱	158
十七、平菇酱油	159
十八、草菇麻辣酱	160
十九、金针菇面酱	161
二十、金针菇酱油	163
二十一、金针菇调味汤料	164
二十二、猴头菇酱油	165
二十三、猴头菇保健醋	165
二十四、灵芝保健醋	166

二十五、鸡腿菇保健醋	168
二十六、竹荪液体酱油	169
二十七、竹荪固体酱油	170
二十八、竹荪营养汤料	171
二十九、白灵菇面酱	173
三十、大球盖菇酱油	174
三十一、大球盖菇甜酱	175

第十章 > 水果类调味品

176

一、苹果酱	176
二、菠萝酱	176
三、芒果酱	177
四、草莓酱	178
五、杨桃酱	179
六、水蜜桃果酱	180
七、龙眼酱	181
八、杏子酱	182
九、山楂果酱	182
十、柑橘果酱	184
十一、石榴果酱	185
十二、玫瑰果酱	185
十三、刺梨果酱	186
十四、枇杷果酱	188
十五、猕猴桃酱	189
十六、苹果醋	190
十七、红枣醋	191
十八、无花果果酱	191
十九、野山杏果酱	192
二十、山楂果醋	193
二十一、猕猴桃醋	194

二十二、葡萄酒渣醋	195
二十三、马铃薯果酱	196
二十四、奶味马铃薯果酱	196
二十五、马铃薯保健醋	198
二十六、甘薯酱油	199
二十七、甘薯保健酱	200
二十八、甘薯猕猴桃果酱	201
二十九、甘薯沙棘果酱	202
三十、山药枸杞果酱	203
三十一、魔芋保健酱	204
三十二、魔芋山楂酱	205
三十三、树莓果酱	206
三十四、柰果酱	206
三十五、芦荟香蕉果酱	207

第十一章 > 酿造类调味品

208

一、发酵酿造酱油	208
二、龙牌酱油的发酵酿造	213
三、黄山牌豆汁酱油	214
四、瑄头豉酱油	216
五、蚕豆酿造酱油	219
六、甘薯干酿造酱油	220
七、米糠发酵酱油	221
八、南瓜酿造酱油	221
九、紫菜酱油和紫菜酱	223
十、固体酱油膏	223
十一、福建酱油膏	225
十二、发酵法酿造食醋	226
十三、高粱制醋	227
十四、稀态发酵酿造食醋	228
十五、液体深层发酵法制醋	229

十六、玉米生料发酵酿制米醋	231
十七、南六堡大曲醋	233
十八、山西老陈醋	236
十九、尧都牌高粱熏醋	239
二十、金钟牌红醋	242
二十一、镇江香醋	244
二十二、八闽香醋	245
二十三、红薯干发酵醋	247
二十四、枣醋	248
二十五、柿醋	249
二十六、大豆酱	250
二十七、黄豆酱	251
二十八、甜面酱	252
二十九、蚕豆酱	255
三十、大豆辣酱	257
三十一、辣芝麻酱和辣葵花酱	259
三十二、肉末辣酱	259
三十三、蚕豆南瓜辣酱	260
三十四、淳安辣椒豆豉	262
三十五、木瓜酱	263
三十六、胡玉美蚕豆辣酱	264
三十七、黄姚豆豉	265
三十八、陈酿香糟	266
三十九、香糟和红糟	266
四十、豌豆酱油	267
四十一、豌豆面酱	268
四十二、豌豆芝麻酱	269

第十二章 > 西式调味品

271

一、辣酱油	271
二、番茄沙司	272

三、辣椒沙司	274
四、辣根沙司	275
五、炸猪排沙司	276
六、果蓉沙司	277
七、芥末汁	279
八、酸辣汁	280
九、甜酸汁	281
十、炸烤汁	282
十一、熏烤汁	284
十二、西式泡菜汁	285
十三、蛋黄酱	286
十四、方便咖喱	287
十五、法式调味汁	288
十六、美式烤肉酱	289
十七、墨西哥式调味汁	290
十八、墨西哥塔可酱	291
十九、墨西哥咖喱酱	292
二十、墨西哥烧烤酱	293
二十一、西式鸡味和牛肉味汤精	293
二十二、几种日式粉末汤料	295
二十三、日本的几种调味料	296
二十四、新型调味品——肉精	298

第一章

调味品加工的主要辅料

一、乳化增稠剂

1. 蔗糖脂肪酸酯

简称蔗糖酯，由蔗糖和食用脂肪酸形成的酯，是非离子型界面活性剂。由于其高度的安全性，已被日本、美国、中国等批准为食品添加剂和药用辅料，广泛应用于食品、药品、化妆品等工业。在面包制作中添加蔗糖酯可增加面团韧性，防止面包老化，提高货架期；添加在饼干生产中，使脂肪乳化稳定，防止对机械的黏附；添加在糖果生产中，可提高熔化糖和油的乳化性，防止油分离；在乳制品、调味品加工及饮料等生产中，均用作乳化剂，有助于工艺的改进和产品质量的提高。

生产厂家：浙江省金华第二制药厂，广东廉江食品厂。

2. 硬脂酸甘油酯

其纯度达到 95%，是优良的食品乳化剂和表面活性剂，广泛应用于饼干、糕点、糖果、冰淇淋、人造奶油、花生酱、豆奶、调味汁、各种酱类等。

生产厂家：广州食品添加剂技术开发公司。

3. 聚甘油脂肪酸酯

为一种用途非常广泛的乳化剂，亲水亲油平衡值（HLB）4~14，分子量为 1500~3000，聚合度为 12~20，特别适合需高度泡沫的食品中，可作糖和油脂的结合剂、抗霜剂、涂膜材料的黏度调整剂等。可广泛用于各种食品加工中。

生产厂家：天津市轻工业化学研究所。



4. 丙二醇硬脂酸酯

为一种新型食品乳化剂，淡黄色片或块蜡状物。丙二醇单酯含量大于70%，在与单甘油酯等配合使用中，具有保持或延缓单甘油酯的 α 型结晶不向 β 型结晶转化的特点，使单甘油酯维持良好的乳化、发泡、稳泡等作用。广泛用于焙烤食品和糖果、冷饮、人造黄油、罐头、调味品及豆制品的制作中。

生产厂家：天津市轻工业化学研究所。

5. 藻酸丙二酯

为淡黄白色粉末，稍有芳香味，易溶于冷水及温水，不溶于乙醇、苯等有机溶剂。溶于水成黏稠的胶体溶液，水溶液在60℃以下稳定，但煮沸则黏度急剧降低。本品具有乳化性及增稠性，在酸性溶液中，它既不像褐藻胶那样生成凝胶，又不会降低黏度。因此，它最宜用作耐酸的稳定性和增黏剂。本品的乳化力较果胶、阿拉伯树胶等为强，添加柠檬酸等酸性剂可增大其黏度。本品主要用作各种凉拌菜卤汁、蛋黄酱、果汁、乳酸菌饮料的乳化剂、增稠剂和稳定剂，可作为啤酒泡沫的起泡稳定剂，还可用于固体酱油、人造奶油、干豆酱粉和冰淇淋等食品中，作为乳化稳定剂。其添加量为食品重量的1%以下，一般为食品的0.3%~0.6%。

生产厂家：青岛海洋化工厂。

6. 食用松香酯

食品级松香酯包括松香甘油酯和氢化松香甘油酯。该产品无毒，已列入食品添加剂。为浅黄色玻璃状固体，较脆，无臭、无味，性能稳定，无刺激性。可溶于苯、酮、酯、植物油、橘油及大多数天然精油，可与大部分高分子弹性体相结合；不溶于水和低分子量醇。用于橘子乳化香精可增加橘油的密度，防止“浮圈”和沉淀。在饮料中起乳化和稳定作用，增加饮料混浊度和外观天然逼真性。应用于口香糖中，与其他弹性体混合起到增黏、增加咀嚼作用和柔韧性以及保持香气的作用。一般在乳化香精和口香糖中使用量为10%，在饮料中使用量为0.01%左右，在辛香油与调味汁混合时应加入松香酯。