

调味品
丛书

宋 钢 编著

西式调味品 生产技术

XISHI TIAOWEIPIN SHENGCHAN JISHU



化学工业出版社



调味品
丛书

食醋生产技术
香辛料生产技术
复合调味料生产技术
酱油生产技术
酱类制品生产技术
酱腌菜生产技术
调味技术概论
鲜味剂生产技术
西式调味品生产技术



www.cip.com.cn

读科技图书 上化工社网

销售分类建议：轻工/食品

ISBN 978-7-122-05128-8



9 787122 051288 >

定 价：30.00元

调味品
丛书

宋 钢 编著

西式调味品 生产技术

XISHI TIAOWEIPIN SHENGCHAN JISHU



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书介绍了西式调味品的概念、分类、原料、生产工艺、技术要点等。书中涉及的西式调味品包括蛋黄酱、沙拉酱、烧烤酱料、汤料以及乌斯塔沙司、法式沙司、意大利面条沙司、番茄沙司等各种沙司。本书作者身处调味品生产第一线，所编写的书实用性强，对实际生产有很好的指导作用。

本书可供西式调味品生产企业技术人员和相关专业师生使用，也可供西餐制作者参考。

图书在版编目 (CIP) 数据

西式调味品生产技术/宋钢编著. —北京: 化学工业出版社, 2009.6
(调味品丛书)
ISBN 978-7-122-05128-8

I. 西… II. 宋… III. 调味品-生产工艺 IV. TS264

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 040767 号

责任编辑: 彭爱铭
责任校对: 郑捷

装帧设计: 史利平

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 7¼ 字数 189 千字
2009 年 6 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: 30.00 元

版权所有 违者必究

前言

随着我国经济的发展和人民生活水平的提高，西餐越来越多地出现在人们的生活中。从不熟悉到开始接触，从不喜欢到可以接受，直到部分消费者对西餐的痴迷，这一切都极大地拉近了中国人与世界的距离，开阔了人们的视野，丰富了人们的饮食生活，这无疑是一件好事。

所谓西餐是一个比较抽象的概念。西餐是指跟中华饮食在风格上迥然不同的异国餐饮，又指饮食文化范畴的舶来品。在习惯上，西餐主要包括法餐、美餐、意大利餐、英餐、葡萄牙餐、墨西哥餐、印度餐等，而东亚国家的饮食似乎不被包括在西餐的范畴。但在事实上，东亚国家的饮食文化及其产品对我们来说同样是舶来品，同样需要加以研究和借鉴。

西餐和西式调味料所包含的内容是非常丰富的，有许多是我们在日常生活中不熟悉的，有些是只听说过，但并不知其其中的滋味。近年来随着对西餐及其调味料认识的逐步增加，看到其中有不少烹调方式及其产品值得借鉴。特别是沙司，沙司是西式调味料的代表和精华，沙司又是西式调味方式的集中体现。了解了沙司的原料、构成及制法，也就等于掌握了西式调味料最基础的部分。而了解和掌握西式调味料基本的制作方法，是实现其工业化生产的前提。

全书由宋钢编写。本书较详细地介绍了各种沙司的配方及其制法，其中包括蛋黄酱、乌斯塔沙司、番茄酱、汤料、沙拉酱等。此外，各种菜肴专用沙司，特别是以法式沙司为代表的沙司，本书着重就其原料、配方及其制法等进行了详细介绍。尽管多数是属于厨房性质的，但了解它们对实现其工业化生产具有重要意义。

由于作者水平的限制，书中欠妥之处在所难免，请读者指正。

作者
2009年2月

目 录

第一章 西式调味品概论	1
第一节 概念及特点	1
一、西式调味品的方式	2
二、沙司调味方式的本质	3
三、沙司文化与工业化生产	3
第二节 主要原料	4
一、基本原料	4
二、酒类	6
三、油脂	11
四、奶制品	13
五、香辛料	14
六、果蔬类	18
第三节 西餐与调味料	19
一、法餐	19
二、意大利餐	21
三、墨西哥餐	22
四、日餐	24
五、韩餐	35
六、东南亚餐	41
第二章 蛋黄酱	49
第一节 原料及作用	49
一、植物油	49

二、食醋	51
三、鸡蛋	53
四、其他原料	58
第二节 蛋黄酱的制作	59
一、原料配合	59
二、工艺设备	60
三、蛋黄酱的包装	62
四、生产中的注意事项	63
第三节 蛋黄酱生产中的消毒卫生	64
一、生产设备的密闭性	64
二、设备的消毒	65
三、对蛋黄酱的特殊杀菌	66
第四节 蛋黄酱的保质因素	67
一、原料组成	67
二、pH 因素	68
三、食盐的影响	68
第三章 沙司	69
第一节 来历及类别	69
一、来历	69
二、分类	69
第二节 乌斯塔沙司	74
一、必须原料	74
二、任意原料	77
三、生产工艺	79
四、风味特性及使用方法	84
第三节 沙司的基本构成	86
一、基础汤	86
二、肉汁	87
三、油面酱	88

四、芡	90
第四节 基础汤和肉汁的调制	91
一、基础汤的原料	91
二、骨头和调味蔬菜的前处理	92
三、香料捆	94
四、水和基础汤	94
五、制汤	94
六、基础汤制作技术要点	97
第五节 基础汤配方及制法	101
一、畜肉汤	102
二、禽肉汤	106
三、海鲜汤	109
四、蔬菜汤	111
第六节 法式沙司的制作	113
一、油醋汁系列	113
二、蛋黄酱系列	117
三、黄油系列	121
四、酒类系列	124
五、奢华系列	128
六、基础汤系列	134
七、其他	137
八、固体汤块	139
九、风味黄油	139
第七节 其他西式沙司	142
第八节 咖喱沙司及其烹调	144
一、来历及分类	144
二、工厂生产	147
第九节 意大利面条沙司	150
一、厨房制作	151
二、工厂生产	156

第十节 番茄沙司·····	159
一、番茄沙司与番茄酱·····	159
二、生产方法·····	160
第四章 沙拉酱·····	163
第一节 分类及品种·····	163
一、分类·····	164
二、品种·····	164
第二节 原料选用及调制·····	173
一、蛋黄酱·····	173
二、酱油及酱类·····	174
三、鱼露·····	177
四、酸味剂·····	177
五、植物油·····	179
第五章 烧烤酱料·····	180
第一节 种类·····	180
一、美式烤肉酱·····	181
二、巴西烤肉汁·····	182
三、韩式烤肉酱·····	182
四、日式烧烤酱·····	184
第二节 原料选用·····	185
一、黄油·····	186
二、奶酪·····	186
三、酱油·····	186
四、酱类·····	187
五、酒类·····	188
六、鱼露·····	190
七、番茄酱和番茄沙司·····	190
八、增稠剂·····	191
九、糖类·····	191

第三节 配方及调制.....	192
一、各种配方.....	192
二、调制方法.....	197
第六章 西餐汤.....	199
第一节 种类.....	199
一、西餐基础汤.....	199
二、清汤.....	200
三、浓汤.....	201
第二节 原料及加工.....	201
一、加工特点.....	201
二、原料.....	203
三、配方及生产.....	212
参考文献.....	218

第一章

西式调味品概论

第一节 概念及特点

调味品的分类是很复杂的，可以按各种标准进行分类。西式调味品是按饮食文化和习惯进行分类的一种概念，属于调味品类别中的一个分支。

西式调味品从概念上来讲，应该是相对于中式调味料而言的，就像西餐是相对于中餐而言的一样。西餐和西式调味料是一个大的概念，并非仅指某一个国家的产品。因此，要理解西式调味料这个概念，应该从其狭义及广义的两个方面进行分析。

一般来讲，狭义西式调味品主要指欧美、大洋洲等国家或地区的产品，广义上的西式调味品包括的是中华饮食文化圈以外世界各国的调味产品。

提起西式调味品，人们很容易只想到欧美风格的产品，如沙司类、乌斯塔沙司、番茄酱、蛋黄酱、沙拉酱、果酱、芥末酱等，但欧美风格的调味品有许多与亚洲的调味品有着某种联系，比如最早的乌斯塔沙司和咖喱粉的配方都来自印度；番茄沙司是受中国鱼露和各种腌制品的启发被开发出来等。与此同时，欧美风格的调味品也影响着亚洲各国的饮食，日餐经过多年的演变已相当欧化了，日本国内的乌斯塔沙司和各种沙司的产销量大幅度增长；美式快餐店在亚洲各国快速扩展，这加速了欧美调味品在亚洲的普及。如此看来，各国饮食文化的形成并非是完全孤立的，而是相互渗透和彼此有影响的。

一、西式调味品的制作方式

狭义的西式调味品与我国的调味品在制作方式上有很大的不同,这种不同集中反映在调味理念上的差异。传统的中式调味品主要以发酵方式生产出各种调味原料,如酱油、酱类、食醋、豆豉、味精等,再添加其他原料,通过调整添加比例实现了对食材的调味。

也就是说,中式传统调味品的生产基本上不依赖于对天然动植物原材料的提取,这是与西式调味品在制作方式上的主要不同,从本质上来讲,这种不同来源于中西饮食文化的差异。西式调味料中尽管发酵产品很少,但其利用天然动植物原料,以提取方式获得原汁,以此为基本原料(基础汤等),据此再添加或变换其他原料及手法,通过煎烹和熬煮等加热方式又可生产出各种派生的沙司产品。

通过本书以下各章的介绍可以看出,西式调味品的制作非常注重对天然原材料的提取,而且提取的手法多样,操作细致。欧美人非常熟悉黄油、奶油、牛奶及奶酪的美味,讲究吃嫩牛肉(半熟的牛肉)和生鲜蔬菜,喜欢熏烤食品,喜用各种奇香异辣香甜微苦的香辛料等。

如今的西式沙司在制作中更加注重保持材料本身的原味,一是沙司本身经过提取得到的原汁味,二是食材的原味。沙司应该起提升食物原材料美味,抑制不良气味的作用,而不是改变食材固有的风味。现代沙司制作的风格逐渐趋向清淡和淡雅。一款好的沙司所用原料往往并不是很杂,有的沙司包括盐和胡椒粉在内也只有4~5种,但它所需要的原汁味都已凝聚在某个事先调制好的基础汤或主要原料之中了,最终只需要用盐和胡椒粉搞定。当然,并非所有的沙司都需要用基础汤,有些是以蛋黄酱、奶制品、醋或黄油等为主要原料调制而成。

沙司除了具有调味功能以外,还具有装饰作用,就是浇洒在食物的上面或旁边,对烹调物起点缀、衬托和悦目的作用。有些沙司

的颜色很鲜艳，能愉悦就餐者的心情，甚至使就餐环境发生变化。导致沙司颜色变化的主要是各种含天然色素的原料，如番茄酱、番茄沙司、牛奶、各种蔬菜、咖喱粉、乌斯塔沙司等，它们能使沙司产生红色、奶白、绿色及黄褐色等变化，黄油能使沙司的色调高贵，亮度增加等。

二、沙司调味方式的本质

沙司是西式调味品的重要组成部分，它不仅是产品，而且是西餐调味方式最重要的代表物，了解了沙司就能了解西式调味方式的本质。所谓调味方式指的是在特定的饮食文化背景下产生的调味手法及其操作。不同的饮食文化能产生截然不同的调味手法，典型的中式调味方式可以用渗透和浑然一体来形容，就是说中国烹饪主要是让调味料在加热过程中与食材接触，渗透进食材内部，最后与食品融为一体来实现调味的目的。而沙司所代表的西式调味方式则不同，多数情况下沙司都不参与食材被加热的过程，它被单独调制。待食材加热完毕后，将调制好的沙司浇在食物表面，或点缀在食物旁边。与中式烹饪相比，西式烹饪中的沙司是能看得见的东西，它只是附着在食物表面上，并未渗透进食物的内部，就是说沙司的味道与食物没有融为一体。

上述的描述尽管不是绝对的，但基本如此。沙司不仅是西式烹调文化的代表，还深刻反映了西方人的思维方式。西方人认为烹调与制作产品是一样的，必须分别制作零部件，然后进行组装。根据这种思维，沙司就是西餐中的重要零部件，是实现调味的工具。而西餐就是组装之后的产品。

三、沙司文化与工业化生产

既然沙司是西餐中的零部件，是独立存在的，就便于以工厂化生产方式来实现。因此，欧美很早就开始了工业生产沙司的过程。与沙司相比，虽然典型的中式餐饮的调味方式能令味道充分渗透进食物内部，食物美味可口的程度更高，但要实现中餐调味品的

工业化生产却并非易事，这是由于中式烹调是在加热过程中将各种调味品逐一添加进去的，有时还需要分不同时间段添加调料，这就更增加了生产的难度。

第二节 主要原料

欧美各国主要是以沙司为主进行食物的调味。用于制作沙司的原料有多种，主要有以下一些品种。

一、基本原料

1. 盐

盐是人们日常生活中不可缺少的，是几乎所有国家生产调味料的基本原料。每人每天需要 6~10g 盐才能保持人体心脏的正常活动，维持正常的渗透压及体内酸碱度的平衡，同时盐是咸味的主要载体，又是其他各种调味料得以呈味的最基本的平台。

食盐按加工方法和加工精度的不同分为原盐（粗盐）、洗涤盐、再制盐（精盐）。原盐是由海水、盐井水直接得到的食盐晶体，除氯化钠外，还含有氯化钾、氯化镁、硫酸钙、硫酸钠等杂质和一定量的水分，所以有苦味。洗涤盐是以原盐（主要是海盐）用饱和盐水洗涤的产品。把原盐溶解，制成饱和溶液，经除杂质处理后再蒸发，这样得到的食盐即为再制盐。再制盐杂质少，质量较高，结晶成粉状，色泽洁白，多作为饮食用。由于欧美调味品中没有类似酱油的发酵调味品，所以食盐是西餐主要的咸味调味料，特别是制作基础汤常使用大盐。

2. 甜味剂

主要有砂糖、饴糖等。砂糖是西式调味料中的常用的甜味调料。饴糖又称麦芽糖，有软、硬两种，主要用于制作糕点。

（1）蔗糖 蔗糖是自然界分布最古广的非还原性二糖，存在于许多植物中，以甘蔗和甜菜中的含量最高，因此得名。蔗糖是无色晶体易溶于水，比葡萄糖、麦芽糖等甜度高。

(2) 蜂蜜 蜂蜜又称糖蜜、白蜜、石饴、白沙蜜。根据其季节不同有冬蜜、夏蜜和春蜜之分,以冬蜜最好。根据采花不同,又可分为枣花蜜、荆条花蜜、槐花蜜、梨花蜜、葵花蜜、荞麦花蜜、紫云英花蜜、荔枝花蜜等,其中以枣花蜜、紫云英花蜜、荔枝花蜜质量较好,为上等蜜。蜂蜜较多地用于沙司制作,具有不同于砂糖的独特甜味。

(3) 枫浆糖 加拿大的枫浆糖取自枫树皮,甜味中有香气,口味浓郁,甜度非常高,适用于各种西式糕点和酱状调味料。

3. 酸味调料

主要指食醋,有葡萄醋、苹果醋、高酸度白醋等。另外,柠檬汁取自被榨了汁的柠檬,酸味极强,具有果实香气,富含维生素等。番茄酱也是酸味物质之一,色泽红亮、细腻,广泛用于西餐的沙司、汤汁以及菜肴的制作。最后是酸豆,又名水瓜柳等,味道酸而涩,常用于沙司、沙拉以及新鲜菜肴的制作中。

4. 鲜味调料

西餐的鲜味剂主要是用畜肉、海鲜及蔬菜等提取的原汤。原汤也称为基础汤或鲜汤。根据制作原料的不同,西餐的原汤有白色鸡原汤、白色牛原汤、白色鱼原汤以及褐色鸡原汤、褐色牛原汤等多种。另外,欧美各国基本上不使用味精等鲜味剂,工业生产的调味料有时会使用酵母膏(粉)作为增味、增厚的原料。

5. 乌斯塔沙司

乌斯塔沙司(Worcestershire sauce)发源于英国,是以海带、胡萝卜、洋葱、番茄、蒜、姜、辣椒等蔬菜,苹果、菠萝等水果煮汁,再加胡椒、陈皮、肉桂、豆蔻、丁香、花椒、茴香、百里香等香辛料煮沸,然后添加食盐、砂糖、冰醋酸、白醋、焦糖色配制而成,体态如酱油,但是非发酵产品,是一种具有咸酸甜鲜等复杂风味的调味品。

6. 番茄酱和番茄沙司

番茄酱是单纯用鲜番茄制成的番茄酱状浓缩产品,呈鲜红色,具有番茄特有的风味,是西餐调味料的重要组成部分,一般不直接

入口。番茄酱用成熟的红番茄制成，我国有大量生产。干物质含量一般为 22%~24% 和 28%~30% 两种。

番茄酱常作为西餐中鱼和禽畜肉菜的调料，是增色、添酸、助鲜、提香的调味佳品。番茄酱罐头打开后要及时用完，否则容易变质。

番茄沙司是将红番茄或红色小番茄榨汁粉碎后，调入白糖、精盐、胡椒粉、丁香粉、姜粉等，经煮制浓缩而成的调味品。用途与番茄酱类似。

7. 蛋黄酱

蛋黄酱是西式调味料的重要产品之一，早已被世界各国广泛生产和消费。主原料为植物油脂、蛋黄（全蛋）、食醋。辅原料通常有食盐、香辛料及调味料等。外观为淡黄色或浅白黄色的细腻膏体，口味呈酸、咸、鲜等味。以蛋黄酱为基础原料可制作多种沙拉酱和沙司产品，同时又可作为家用调味品直接消费。

二、酒类

法餐和意餐等常使用酒类早已为人所熟知。酒是发酵产品，不仅含有乙醇，还含有各种高级醇、糖分、酯类和有机酸等。

法餐中广泛使用葡萄酒。葡萄酒是利用果实酿制的酒类，与粮食酒有很大的不同，主要表现在酒的味道和香气不同于用谷物生产的酒类。葡萄酒具有本身特有的香气，不同于我国的勾兑白酒，也不同于黄酒，更不同于日本的清酒。

法餐中使用葡萄酒为的是消除肉类的腥味，与红葡萄酒相比，优质的白葡萄酒效果更佳。法国有一种叫做“雪利”的葡萄酒，这种酒是在发酵结束之后，继续利用其他微生物的发酵产生某种独特香气。这种酒有专门用于烹调的品种，叫“烹调雪利”。

葡萄酒的调味效果主要表现在消除腥味，同时使菜肴的风味升华，并使味道极富敏感性，还有是使食物的整体风味协调等。在很多食物上配伍葡萄酒后，其风味的深度增大，这主要是得力于葡萄酒中有机酸的作用，再有就是单宁的作用，苦味物质能使食物的味

感变得厚重持久。当咸味较重时，添加少量酸味可以使味道圆滑，比如在盐烤鱼上加些白葡萄酒是非常匹配的。

葡萄酒中的糖分不仅能让食物产生甜味，还能使菜肴增加亮度。法餐一般离不开葡萄酒，其中一个重要原因就是葡萄酒能增加亮度。特别是沙司，葡萄酒增亮的效果十分明显。

在除腥方面，无论多么腥的肉类，使用了葡萄酒之后都具有非常明显的除腥效果，特别是对牛羊肉、兔肉、鱼肉、乳制品等效果最佳。葡萄酒具有软化肉质的作用，这种作用主要来自酒精和糖分，能使硬度大的肉质变软。单宁具有收敛蛋白质的作用，使肉质的咀嚼性增强。西餐烹调用酒除了去腥味和赋予菜肴敏感的口味以外，还具有以下烹调效果。

(1) 溶解去渣 在煎或炒肉和蔬菜时，锅底部会留下一些食物残渣，这些残渣往往是食物中的精华部分。要把这些食物残渣留下来，需要添加适量的烹调用酒如葡萄酒等，经再加热溶解将其制成菜肴的调味汁。因为加热时间短，不会影响葡萄酒的风味。

(2) 燃焰效果 在烹调过程中，为了使菜肴表面焦化和散发出独特的香气，常使用蒸馏酒来烹调，使其产生火焰和香气，增加就餐气氛，产生较好的视觉效果。

(3) 用于腌渍 在西餐烹调中，原料往往被加工成大块儿或厚片等，因此菜肴内部不容易入味。在烹制之前，用烹调酒对原料进行腌渍，可以改善菜肴的口味。

(4) 提高档次 在烹调中使用酒类，可以赋予菜肴独特的香气和特有的风味。使用的酒档次越高，越名贵，菜肴的档次也就随之而提高。

西餐中常使用的酒类有白兰地、威士忌、金酒、朗姆酒、伏特加、特基拉酒、葡萄酒、香槟酒、雪利酒、玛德拉、茴香酒、钵酒等。

1. 白兰地

凡是由葡萄经过蒸馏和陈酿工艺的蒸馏酒或由葡萄皮渣经过发酵和蒸馏工艺制成的酒，都统称为白兰地（Brandy）。酒制成后呈