

广式调味品



张水华
主编

华南理工大学出版社

广式调味品

张水华 主编

华南理工大学出版社

·广州·

内 容 提 要

随着粤菜风靡全国,广式调味品也深入到千家万户。本书详细介绍了广式调味食品中酱油(生抽)、酱料、食醋、调味汁(如蚝油)、调味粉、腐乳、豆豉、酱腌菜的特点、制作和应用,并列举了许多菜谱实例。

本书可供餐馆、饭店工作人员、副食品经营者、家庭主妇、调味品生产企业人员及所有饮食文化爱好者参考。

图书在版编目(CIP)数据

广式调味品/张水华主编. —广州:华南理工大学出版社,2001.6
ISBN 7-5623-1702-X

I. 广… II. 张… III. 调味品, 广式-基本知识 IV.
TS972.112

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 23526 号

总 发 行: 华南理工大学出版社

(广州五山华南理工大学 17 号楼, 邮编 510640)

发行电话: 020-87113487 87111048 (传真)

E-mail: scut202@scut.edu.cn

<http://www2.scut.edu.cn/press>

责任编辑: 张君晓

印 刷 者: 中山市新华印刷厂印装

开 本: 850×1168 1/32 印张: 6.125 字数: 154 千

版 次: 2001 年 6 月第 1 版第 1 次印刷

印 数: 1—5000 册

定 价: 11.50 元

版权所有 盗版必究

前 言

调味食品是人们日常生活中必备的基本食品之一。广式调味品则是调味食品家族中最具活力、最受广大消费者喜爱的一员。

广式调味品的生产有悠久的历史。众多的厂家在继承发扬我国优良传统饮食文化的同时，又引进了许多海外饮食精华，使得广式调味品种类繁多，可适应众多消费者的不同口味和消费层次的需求。为了增进广大消费者对广式调味品的认识 and 了解，我们组编了这本以介绍广式调味品为主的小册子。希望能通过介绍各类调味品的历史、生产和使用方法，使您的生活更加丰富多彩，饮食更加有滋有味。

在广东省食品行业协会的关心和支持下，本书由广东省食品行业协会调味品专业委员会组织编写，由广东省食品行业协会副会长兼秘书长张俊修为名誉主编，广东省食品行业协会调味品专业委员会理事长张水华任主编。参加编写的人员有：张水华（第一章），孙胜枚（第二章、第四章），张醒勳（第三章、第五章、第七章），张水华、何宏锋（第六章、第八章）。

在本书的编写过程中，调味品专业委员会秘书长刘荔琛及秘书处工作人员做了大量工作，广州番禺新造食品有限公司、广东江门生物技术开发中心等单位提供了有关资料，在此谨表谢意。

由于广式调味品品种众多，书中的介绍难免挂一漏万。加之编者水平所限，错误之处恳请读者批评指正。

编 者

2001年2月22日于广州



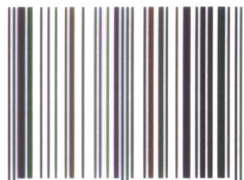
广
式
调
味
品



责任编辑 张君晓

封面设计 吴俊卿

ISBN 7-5623-1702-X



9 787562 317029 >

ISBN 7-5623-1702-X
TS·36 定价:11.50元



赵仲元 忻州地区
饮食服务公司经理、
烹饪协会副会长、秘
书长。



贾保义 长治市名
吃研究会副会长、秘
书长。

目 录

第一章 酱油	1
第一节 酱油的品种与特点	1
一、酱油的种类	4
二、酱油的营养	7
(一) 酱油的营养价值	7
(二) 酱油的保健功能	9
三、酱油的生产	10
(一) 酱油生产的原料	10
(二) 浅色酱油的生产	12
(三) 深色酱油的生产	14
(四) 酱油的选购与保存常识	14
第二节 酱油的应用	16
一、酱油的直接应用	16
(一) 餐桌佐料	16
(二) 凉拌调味	16
二、制作卤菜	17
(一) 卤水的配制	17
(二) 卤制食物	17
三、几种菜式制作	18
(一) 生抽王蒸鱼	18
(二) 炒肉丝	18
(三) 炒鳝鱼丝	19

(四) 炒辣子鸡丁	19
(五) 宫爆肉丁	20
(六) 糖醋黄鱼	20
(七) 梅菜烧肉	21
(八) 元宝肉	21
(九) 扒鸡腿	21
(十) 黄焖栗子鸡	22
(十一) 油焖科笋	22
(十二) 红烧肉	23
(十三) 红烧鱼	23
(十四) 红烧鸡块	24
(十五) 红烧牛肉	24
(十六) 东坡肉	24
(十七) 酱汁豆腐	25
(十八) 烧腐竹	25
(十九) 五香酱牛肉	26
(二十) 酱猪肉	26
(二十一) 酱豆腐	26
第二章 调味酱	28
第一节 调味酱的品种与特点	28
一、调味酱的种类	32
二、调味酱的营养	35
(一) 黄酱的营养、风味与特色	35
(二) 辣椒酱的风味、保健功能与特色	35
(三) 复合调味酱类的营养、风味与特色	36
(四) 其他酱类的营养、风味与特色	38
三、调味酱的生产	39

目 录

(一) 酱类生产的原料	39
(二) 酱类生产的辅料	41
(三) 酱类的生产工艺	46
(四) 调味酱的选购与保存常识	47
第二节 几种特色酱料的应用	48
一、蒜蓉辣椒酱	48
(一) 蒜蓉鱼柳	48
(二) 蒜蓉辣椒鲜鱿煲	48
(三) 香蒜辣茄子	49
(四) 蒜辣炒河粉	49
(五) 辣酱炒墨鱼丸	49
二、蒜蓉豆豉酱	50
(一) 蒜蓉豆豉炒肉排	50
(二) 萝卜焖白鳝	50
(三) 蒜蓉豆豉蒸鱼	50
(四) 豉椒牛肉	51
三、柱侯酱	51
(一) 柱侯牛腩	51
(二) 柱侯焖乳鸽	51
(三) 柱侯肥鸡	51
四、叉烧酱	52
(一) 蜜汁叉烧	52
(二) 珍珠丸子	52
(三) 叉烧酱香烧大蟹	52
(四) 酱烧鸡翼	53
(五) 酱爆肉丁	53
五、海鲜酱	53

(一) 酱爆虾仁	53
(二) 腰果鸡丁	53
(三) 京酱肉丝	53
(四) 鱼肉春卷	54
(五) 特式排骨	54
六、XO 酱	55
(一) XO 酱菠萝炒饭	55
(二) XO 酱酿车厘番茄	55
(三) 特式干烧伊面	55
(四) XO 酱豆腐	55
(五) XO 酱蒸蛋	56
七、幼滑虾酱	56
(一) 虾酱炒时菜	56
(二) 鲜虾酱啫啫生肠	56
(三) 虾酱焖丝瓜	57
(四) 黄金虾酱鸡翼	57
八、豆瓣酱	57
(一) 干煎辣味鱼块	57
(二) 椒酱肉丁	58
九、桂花辣椒酱	58
(一) 桂林辣中虾	58
(二) 辣味炒面	58
第三章 食 醋	59
第一节 食醋的品种与特点	59
一、食醋的种类	61
二、食醋的营养	62
(一) 食醋的营养价值	62

目 录

(二) 食醋的保健功能	64
三、食醋的生产	70
(一) 食醋生产的主要原料	70
(二) 食醋的生产技术	70
(三) 食醋的品种	74
四、食醋的保管方法	77
第二节 食醋的应用	78
一、食醋的应用	78
(一) 餐桌佐料	78
(二) 凉拌调味	80
(三) 腌制食品	82
二、制作菜肴	83
(一) 脆皮烧肉	84
(二) 香菠咕嚕肉	84
(三) 香橙烧鸡翼	85
(四) 浙醋蘸花蟹	85
(五) 白云猪手	85
(六) 保健醋蛋	86
(七) 五柳炸蛋	86
(八) 酸辣烧海参	86
(九) 佛山熏蹄	87
(十) 甜酸菊花鱼	87
(十一) 酸辣全福汤	88
第四章 调味汁	89
第一节 调味汁的品种与特点	89
一、调味汁的种类	91
二、调味汁的营养	92

(一) 蚝油的营养、风味与特色	92
(二) 鱼露的营养、风味与特色	93
(三) 复合调味汁的营养、风味与特色	93
(四) 几种典型的调味汁	94
三、调味汁的生产	97
(一) 原料	97
(二) 辅料	98
(三) 生产工艺	101
第二节 几种调味汁的应用	106
一、蚝油	106
(一) 蚝油栗子鸡煲	106
(二) 罗汉上素	107
(三) 蚝油百花酿黄金蛋	107
(四) 蚝油冬菇焖鸭掌	108
(五) 蚝油煎蛋角	108
(六) 蚝油焗鸡	108
(七) 红烧狮子头	109
(八) 蚝油如意卷	109
(九) 蚝汁豆腐	110
(十) 蚝汁三蔬	110
(十一) 蚝油炒饭	110
二、卤水汁、豉油鸡汁	110
(一) 卤水鹅片	110
(二) 卤水蛋	111
(三) 干炒鸡汁三丝河粉	111
(四) 香煎豆腐	111
第五章 调味粉	112

目 录

第一节 调味粉的品种与特点	112
一、调味粉的种类	115
二、调味粉的营养	115
(一) 调味粉的营养价值	115
(二) 调味粉的保健功能	118
三、调味粉的生产	121
(一) 调味粉的主要原料	121
(二) 调味粉的生产	123
(三) 调味粉的品种	125
四、调味粉的保存与管理方法	127
第二节 调味粉的应用	128
一、制作小食	128
(一) 咖喱牛肉干(餐前小食)	128
(二) 麻辣萝卜丝(餐前小食)	128
二、制作菜式	129
(一) 东江盐焗鸡	129
(二) 黑椒牛肉煲	129
(三) 香芋扣肉	129
(四) 橙汁西排	130
(五) 家乡禾虫	130
(六) 盐焗鸡料琵琶虾	131
(七) 东江风味盐焗鸽	131
(八) 咖喱杂菜煲	131
(九) 芥末拌鸭掌	132
(十) 鲍鱼扣玉掌	132
(十一) 咖喱羊肉煲	133
(十二) 麻婆豆腐	133

(十三) 姜葱红宝石	133
(十四) 黑椒玉豆腊肉螺片	134
(十五) 美味茶香肉	134
三、制作糕点	135
(一) 五香咸肉粽	135
(二) 腊味萝卜糕	135
(三) 芝麻海鲜卷	136
四、制作汤羹	136
(一) 胡椒煲猪肚	136
(二) 八宝冬瓜盅	137
(三) 咖喱鸡椰盅	137
(四) 香菇凤凰羹	138
第六章 腐 乳	139
第一节 腐乳的品种与特点	139
一、腐乳的种类	142
二、腐乳的营养	143
三、腐乳的生产	143
(一) 腐乳生产的主要原料	143
(二) 广式白腐乳的生产	144
四、腐乳的保管	146
第二节 腐乳的应用	147
一、腐乳的直接应用	147
二、腐乳在菜式制作中的应用	148
(一) 腐乳焖羊肉或狗肉	148
(一) 脆皮腐乳沙律鸡丝卷	149
(三) 南乳扣肉煲	149
(四) 腐乳椒丝通菜	149

目 录

(五) 腐乳咸鸡	150
(六) 腐乳萝卜牛杂煲	150
(七) 腐乳怪味鸡翅	150
(八) 腐乳火锅酱汁	150
第七章 豆 豉	152
第一节 豆豉的品种与特点	152
一、豆豉的种类	153
二、豆豉的营养	154
(一) 豆豉的营养价值	154
(二) 豆豉的保健功能	155
三、豆豉的生产	155
(一) 豆豉生产的主要原料	155
(二) 豆豉的生产技术	155
(三) 几种名牌豆豉品种介绍	156
四、豆豉的保管方法	159
第二节 豆豉的应用	159
一、豆豉的直接应用	159
(一) 餐桌佐料	159
(二) 蒜蓉豆豉酱	159
二、制作菜式	160
(一) 豉汁蒸排骨	160
(二) 豉椒黄鳝片	160
(三) 豉椒生蚝煲	161
(四) 豉椒鱼头煲	161
(五) 豉汁白鳝球	161
(六) 豉汁蒸鲜带子	162
第八章 酱腌菜	163

第一节 酱腌菜的品种及特点·····	163
一、酱腌菜的品种·····	163
二、酱腌菜的营养·····	164
三、酱腌菜的生产技术·····	165
(一) 生产酱腌菜的主要原料·····	165
(二) 制作酱腌菜的主要器具·····	167
(三) 蔬菜腌制的保鲜原理·····	167
(四) 几种酱腌菜的制作技术·····	168
第二节 酱腌菜的应用·····	172
一、直接食用·····	172
二、制作菜肴·····	172
(一) 五柳炸蛋·····	172
(二) 银翅松子鱼·····	172
(三) 梅子香骨·····	173
(四) 苏姜猪手·····	173
(五) 杂锦扎蒂·····	173
附表 广东调味品主要生产企业·····	175
参考文献·····	180

第一章 酱 油

第一节 酱油的品种与特点

酱油在众多调味品中，恐怕是最家喻户晓、众所皆知的了。酱油又称“清酱”或“酱汁”，是以植物或动物蛋白以及碳水化合物（主要是淀粉）为主要原料，经过微生物酶或其他催化剂的催化水解生成多种氨基酸和各种糖类，再以这些物质为基础，经过复杂的生物化学变化，合成具有特殊色泽、香气、滋味和体态的调味液。酱油的生产在我国有十分悠久的历史，随着文化的交流，曾先后流传到日本、朝鲜、东南亚各国，并由华侨带到世界各地，现已成为最大众化、国际化的调味品之一。

酱油源于酱，最初出现的酱是以动物肉为原料制成的，古书称之为“醢”。随着农业技术的进步，大豆、小麦、蚕豆、豌豆等的大量栽培，逐步出现了植物子实酱，如榆子酱、菹酱、豆酱和麦酱等。酱油是酱的副产物。东汉崔实所著的《四民月令》（约成书于公元158~166年），就记载有“正月可作诸酱，上旬藟豆（即炒豆），中庚（中甸庚日）煮之。以碎豆作末都（酱之属）。至六月、七月之交，分以藏瓜。可作鱼酱、肉酱、清酱”。这里所说的“清酱”，当为今日的酱油。后魏贾思勰撰写的《齐民要术》是现存世界最早的酿造典籍，全书共十卷，九十二篇，约成书于公元533~544年的东魏年间。书中多处出现“豉汁”、“豉清”和“酱清”等名词，可以认为是酱油的早期文字记载。