

名师高厨、贤妻良母必备手册

中外言周

张云甫 主编
李长茂

味大全

中国城市出版社

中外调味大全

(上册)

主编:张云甫 李长茂

中国城市出版社

中外调味大全

(下 册)

主编:张云甫 李长茂

中国城市出版社

图书在版编目(CIP)数据

中外调味大全/张云甫编著. - 北京:中国城市出版社
1998.9

ISBN 7 - 5074 - 1037 - 4

I. 中… II. 张… III. ①食品 - 调味法 - 手册 ②调味品 - 手册
IV. TS972.1 - 62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(98)第 22473 号

责任编辑 李青
责任技术编辑 张建军
出版发行 中国城市出版社
地 址 北京市朝阳区和平里西街 21 号 邮 编 100013
电 话 84275833 传 真 84278264
电 子 信 箱 citypress@sina.com
经 销 新华书店
印 刷 北京集惠印刷有限公司
字 数 450 千字 印 张 18
开 本 850 × 1168(毫米) 1/32
印 次 1998 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 5 次印刷
印 数 20001 - 23000 册 定 价 29.80 元(上、下册)

·版权所有 翻印必究·

24003/02

《中外调味大全》编委名单

顾 问：林则普 卫祥云 罗文山

总 策 划：孙玉成

主 编：张云甫 李长茂

副 主 编：胡晓明 曹成章 崔伯成

编委名单：(按姓氏笔划为序)

王书顺	王树温	王吉林
王志强	王俊英	王晓波
白建中	刘学贤	刘淑萍
关书东	李长茂	齐志红
张云甫	张宁君	巫皆富
易演承	洪 山	胡晓明
班锦玉	曹成章	

责任编辑：李 青

序

我国的调味品源远流长,而且其种类繁多,品质优良,加之制作工艺先进、技术精良,闻名于世,它们是食品行业和烹饪行业不可缺少的成分,也是中华民族灿烂文化的重要组成部分。

近年来,随着人民生活水平的提高和食品工业的迅速发展,调味品的生产和市场,呈现出空前繁荣和兴旺的景象,主要标志是:生产工艺不断改进,花色品种层出不穷,产品质量逐步提高,开始向营养、卫生、方便和适口方面发展,尤其是传统调味品和各种新型调味料,在食品工业和烹饪领域方面的应用不断得到拓展、延伸和发扬光大,并以不可阻挡之势冲出亚洲,走向世界。随着我国调味品行业和国际同行业在生产工艺及技术等方面的交流与合作,促使国外优质调味品的先进技术在我国逐步得到应用,新的产品不断开发问世。

值此时刻,由中国调味品协会编著、我国烹饪界高级技师张云甫先生积多年笔墨和心血,主持撰写的《中外调味大全》一书与读者见面,并成为我国调味品行业首次出版的调味品应用专著。我深信:本书的印行对推动我国调味品工业的发展,对启示调品的广泛妙用,将起到一定的作用。是为序。

卫祥云

一九九八年六月八日

目 录

第一章 概述

第一节 味觉和味的分类

一、味的基本概念	(1)
(一) 味的概念	(1)
(二) 味觉生理	(2)
(三) 味的相互作用	(3)
二、味的分类	(4)
(一) 单一味	(4)
(二) 嗅味	(5)
(三) 复合味	(5)

第二节 味的调合

一、调味的起源	(7)
二、调味的作用	(7)
(一) 祛除异味	(7)
(二) 减轻烈味	(8)
(三) 增添滋味	(8)
(四) 确定口味	(8)
(五) 增加色彩	(8)
三、调味技术的发展	(8)

第三节 调味的时机与原则

- 一、调味的时机····· (10)
 - (一) 加热前的调味····· (10)
 - (二) 加热过程中的调味····· (10)
 - (三) 加热后的调味····· (11)
- 二、调味的原则····· (11)
 - (一) 依据菜肴调味····· (11)
 - (二) 依据原料调味····· (12)
 - (三) 依据季节调味····· (12)

第四节 调味品的保管与合理放置

- 一、调味品的保管····· (13)
 - (一) 存放调味品的环境要求····· (13)
 - (二) 调味品的保管应注意的原则····· (13)
- 二、临灶调味品的合理放置····· (14)

第二章 中式调味料

第一节 咸味调味料

- 一、盐····· (16)
 - (一) 普通食盐····· (16)
 - (二) 低钠盐····· (17)
 - (三) 加锌盐····· (17)
 - (四) 加碘盐····· (17)
 - (五) 风味型食盐····· (18)

(六) 调合盐	(18)
二、酱油	(19)
(一) 普通酱油	(19)
(二) 辣酱油	(19)
(三) 特色酱油	(20)
三、酱	(22)
(一) 大豆酱	(22)
(二) 蚕豆酱	(22)
(三) 面酱	(23)
(四) 豆瓣辣酱	(23)
(五) 花色辣酱	(23)
(六) 味噌	(23)
(七) 豉油膏	(24)
(八) 韭菜花酱	(24)
四、豆腐乳	(25)
五、豆豉	(25)

第二节 甜味调味料

一、蔗糖	(26)
二、麦芽糖	(27)
三、蜂蜜	(27)
四、糖精	(28)
五、甘草	(28)
六、淀粉糖浆	(28)
七、蜂乳	(29)
八、饴糖	(29)

第三节 酸味调味料

一、食醋·····	(30)
(一) 食醋在烹饪中的作用·····	(30)
(二) 食醋与其它调味料之间的相互作用·····	(31)
(三) 烹饪常用的食醋·····	(31)
二、柠檬汁·····	(34)
三、蕃茄酱·····	(35)
四、草莓酱·····	(35)
五、山楂酱·····	(35)
六、木瓜酱·····	(36)
七、酸菜汁·····	(36)
八、苹果酸·····	(36)
九、浆水·····	(37)

第四节 苦味调味料

一、陈皮·····	(38)
二、苦瓜·····	(39)
三、苦杏仁·····	(39)
四、茶叶·····	(40)
(一) 西湖龙井·····	(40)
(二) 碧螺春·····	(41)
(三) 六安瓜片·····	(42)
(四) 信阳毛尖·····	(42)
(五) 黄山毛峰·····	(43)
(六) 庐山云雾茶·····	(43)
(七) 太平猴魁·····	(44)

(八) 蒙顶甘露	(45)
(九) 顾诸紫笋	(45)
五、菊花	(46)
六、荷叶	(46)
七、太子参	(46)
八、西洋参	(47)

第五节 辣味调味料

一、辣椒	(47)
(一) 干辣椒	(48)
(二) 辣椒粉	(48)
(三) 辣椒油	(49)
(四) 辣椒酱	(49)
(五) 泡辣椒	(49)
(六) 渣辣椒	(49)
二、胡椒	(50)
(一) 黑胡椒	(50)
(二) 白胡椒	(50)
(三) 胡椒油	(50)
三、芥末	(51)
四、大葱	(51)
五、大姜	(52)
六、大蒜	(52)
七、韭菜	(53)

第六节 鲜味调味料

一、味精	(54)
------------	------

(一) 味精的种类	(55)
(二) 味精的合理使用	(57)
二、虾油	(58)
三、鱼露	(59)
四、蛭油	(60)
五、蟹油	(61)
六、蚝油	(61)
七、虾籽	(62)
八、菌油	(63)
九、鱼酱汁	(63)

第七节 香味调味料

一、花椒	(64)
二、桂皮	(65)
三、丁香	(65)
四、八角	(66)
五、小茴香	(66)
六、紫苏	(66)
七、肉豆蔻	(67)
八、草果	(67)
九、茺姜	(67)
十、白芷	(68)
十一、砂仁	(68)
十二、薄荷	(68)
十三、桔皮	(69)
十四、月桂叶	(69)
十五、香椿粉	(69)
十六、松子	(70)

十七、榛子仁	(70)
十八、花生	(70)
十九、向日葵籽	(71)
二十、核桃	(71)
二十一、花生酱	(72)
二十二、芝麻酱	(72)

第八节 酒类调味料

一、黄酒类	(72)
(一) 绍兴加饭酒	(73)
(二) 龙岩沉缸酒	(73)
(三) 米甜酒	(73)
(四) 姜汁酒	(73)
(五) 北方黄酒	(73)
(六) 香糟	(74)
(七) 醪糟	(74)
二、啤酒类	(74)
(一) 按出厂前是否杀菌分	(74)
(二) 根据麦芽汁的浓度分	(75)
(三) 根据啤酒的颜色分	(75)
三、白酒类	(75)
(一) 茅台酒	(75)
(二) 汾酒	(75)
(三) 五粮液	(76)
(四) 古井贡酒	(76)
(五) 洋河大曲	(76)
(六) 董酒	(77)

(七) 泸州老窖特曲	(77)
四、葡萄酒类	(77)
(一) 按酒液的色泽分	(78)
(二) 按含糖量多少分	(78)
(三) 按品种分	(78)

第九节 其它调味料

一、芫荽	(78)
二、菟丝子	(79)
三、槟榔	(79)
四、茯苓	(79)
五、木香	(80)
六、艾叶	(80)
七、白术	(80)
八、三七	(80)
九、天麻	(81)
十、白芍	(81)
十一、当归	(81)
十二、肉苁蓉	(82)
十三、何首乌	(82)
十四、黄芪	(82)
十五、乌梅	(83)
十六、白果	(83)
十七、石斛	(83)
十八、杜仲	(83)
十九、藿香	(84)
二十、佩兰	(84)

二十一、砂仁·····	(84)
二十二、白豆蔻·····	(85)
二十三、草豆蔻·····	(85)
二十四、草果·····	(85)
二十五、五味子·····	(85)

第三章 外国调味料和食品添加剂

第一节 外国调味料的种类

一、沙拉酱·····	(87)
二、卡夫奇妙酱·····	(89)
三、沙嗲酱·····	(89)
四、美极鲜酱油·····	(89)
五、日本万字酱油·····	(90)
六、OK 汁·····	(90)
七、UP 汁·····	(90)
八、李派林唛汁·····	(90)
九、日本醋精·····	(90)
十、瑞士家乐牌鸡粉·····	(91)
十一、美国辣椒籽·····	(91)
十二、日本万能面包糠·····	(91)
十三、牛头牌芥末粉·····	(91)
十四、印度咖喱油·····	(91)
十五、日本辣芥·····	(92)
十六、泰国鱼露·····	(92)
十七、罗勒·····	(92)
十八、阿里根奴·····	(92)

十九、番红花·····	(92)
二十、鼠尾草·····	(93)
二十一、香叶·····	(93)
二十二、甘牛至·····	(93)
二十三、迷迭香·····	(93)
二十四、莳萝籽·····	(93)
二十五、香芹菜·····	(94)
二十六、辣根·····	(94)
二十七、薄荷·····	(94)
二十八、酸辣酱·····	(94)
二十九、东方酱·····	(95)
三十、核果酱·····	(95)
三十一、草莓酱·····	(95)
三十二、罗勒酱·····	(95)
三十三、伯萨米克酱·····	(95)
三十四、翡翠酱·····	(96)
三十五、大豆酱·····	(96)
三十六、芥末味噌酱·····	(96)
三十七、塔塔酱·····	(96)
三十八、甜香酱·····	(96)
三十九、千岛酱·····	(97)

第二节 食品添加剂的种类

一、肉类嫩化剂和膨松剂·····	(98)
(一) 美国松肉粉·····	(98)
(二) 斧头牌石粉·····	(98)
(三) 蓬灰·····	(98)
(四) 发色剂·····	(98)

(五) 碳酸钠	(98)
(六) 碳酸氢钠	(99)
(七) 蛋白酶类	(99)
(八) 发粉	(101)
(九) 钾明矾	(101)
(十) 硝酸钾	(101)
二、食用色素	(102)
(一) 叶绿素	(102)
(二) 红曲米和红曲色素	(103)
(三) 胡萝卜素	(103)
(四) 姜黄和姜黄素	(104)
(五) 可可粉和可可色素	(104)
(六) 红花黄色素	(104)
(七) 辣椒色素	(105)
(八) 咖啡粉	(105)
(九) 甜菜红色素	(105)
(十) 核黄素	(105)
(十一) 紫草色素	(106)
(十二) 藏花素	(106)
(十三) 胭脂红	(106)
(十四) 柠檬黄	(107)
(十五) 日落黄	(107)
(十六) 靛蓝	(107)
(十七) 赤藓红	(107)
(十八) 亮蓝	(108)