

调味品 加工与配方

TIAOWEIPIN JIAGONG YU PEIFANG

金盾出版社



调味品加工与配方

郑友军 单国生 姜 燕
米淑敏 杨 青 编著

金盾出版社

内 容 提 要

作者在本书中详细介绍了原始调味品的成分、性质、特点和用于烹饪及医药的功效,具体传授了6类100种调味品的生产加工方法,并录有70余种添加剂,讲述了它们的性质和使用知识。本书对于生产调味品的中小企业和专业户开发新产品、开拓新市场有重要指导作用,对家庭、集体伙食单位和餐饮行业也具参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

调味品加工与配方/郑友军等编著. —北京:金盾出版社,
1993.6

ISBN 7-80022-637-9

I. 调… II. 郑… III. ①调味品-加工②调味品-配方
IV. TS264

金盾出版社出版、总发行

北京太平路5号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 68218137

传真:68276683 电挂:0234

封面印刷:国防工业出版社印刷厂

正文印刷:北京3209工厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:5.5 字数:110千字

2000年11月第1版第7次印刷

印数:86001—92000册 定价:5.00元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

调味品与人们日常生活密切相关。在商品流通中,它交易频繁,需求的数量很大。随着社会的改革开放和餐旅业的发展,以及群众生活水平的提高,人们对调味品的要求也越来越高了,不仅要求色、香、味俱好,还要求使用方便以及具有专用性。显然,单一的调味品已不能完全适应人们的需要。

近年来,许多调味品厂家为满足市场需求,积极研制开发新产品,不但方便了群众,也获得了较好的经济效益。比如,生产1吨黄酱或面酱,厂家只获利100~200元,可是将生酱熟制后,做成各种调味酱,每吨便可盈利800元以上,而且还方便了消费者。最近,一些乡镇企业也生产一些复合调味品,有的还出口国外,但由于缺乏技术指导,产品质量不过关,造成很大损失。我们编写此书的目的,就是为了帮助企业调整产品结构,提高调味品的生产质量,在国内外开拓新的市场。

本书集新技术、新工艺、新产品于一书,提供了大量新信息。中小企业和专业户参考本书,利用较简单的设备,便可生产出新的产品,并且投入少、产出多。它不仅是生产、科研可靠的参考书,也是购买食品原料的指南。

本书作者均为商业部北京食品酿造研究所科技人员,有关本书内容的询问,请直接与我们联系。地址是:北京市宣武区禄长街头条4号,邮政编码100050。

编著者



中式原始调味品

试读结束：需要全本请在线购买：www.ertongbook.com



西式原始调味品

NA65/12

目 录

一、原始调味品	(1)		
姜	(1)	香芹菜	(11)
月桂	(2)	辣根	(11)
甘牛至	(2)	芥菜	(12)
迷迭香	(3)	肉豆蔻	(12)
辣椒	(3)	豆蔻	(13)
花椒	(4)	胡卢巴	(14)
胡椒	(5)	芫荽	(15)
丁香	(7)	姜黄	(15)
小茴香	(7)	草果	(16)
砂仁	(8)	罗勒	(16)
百里香	(9)	白芷	(17)
黄蒿	(9)	八角茴香	(18)
莳萝	(10)	洋葱	(19)
山奈	(10)	紫苏	(20)
肉桂	(10)	薄荷	(20)
二、粉末调味品	(21)		
辣椒粉	(21)	番茄汤料	(31)
七味辣椒粉	(22)	海鲜汤料	(33)
五香粉	(23)	鸡味鲜汤料	(35)
咖喱粉	(24)	牛肉汤料	(37)
酱粉	(27)	几种日式粉末汤料	(39)
粉末酱油	(28)	西式鸡味和牛肉味汤精	
口蘑汤料	(29)		(41)

三、油状调味品 (42)	
辣椒油..... (42)	姜油..... (47)
芥末油..... (44)	胡椒油..... (48)
八角茴香油..... (45)	
四、酿造调味品 (49)	
虾油..... (49)	白醋..... (56)
鱼露..... (51)	生料糖化米醋..... (58)
黄酒..... (53)	豆瓣辣酱..... (61)
酱油..... (54)	
五、复合调味品 (63)	
红烧型酱油调味汁..... (63)	素炸酱..... (84)
叉烧汁..... (64)	蒜茸辣酱..... (86)
鱼香汁..... (65)	多味酱..... (87)
五香汁..... (67)	五味辣酱..... (88)
腐乳扣肉汁..... (68)	榨菜香辣酱..... (90)
怪味汁..... (69)	糖醋汁..... (91)
蚝油..... (70)	姜汁醋..... (92)
海鲜汁..... (74)	蒜汁醋..... (94)
虾头汁..... (77)	中华麦饭石醋..... (95)
蛋白调味液..... (79)	铁强化酱油..... (97)
化学酱油..... (81)	涮羊肉调料..... (98)
速食酸辣酱..... (83)	
六、西式调味品 (100)	
辣酱油..... (100)	芥末沙司..... (107)
番茄沙司..... (102)	炸猪排沙司..... (108)
辣椒沙司..... (104)	果蓉沙司..... (109)
辣根沙司..... (106)	香辣醋..... (111)

凉拌芥末汁	(112)	蛋黄酱	(123)
酸辣汁	(114)	美式烤肉酱	(125)
甜酸汁	(115)	墨西哥塔可酱	(127)
炸烤汁	(116)	墨西哥咖喱酱	(128)
熏烤汁	(118)	墨西哥烧烤酱	(129)
法式调味汁	(120)	芥末酱	(130)
墨西哥式调味汁	(121)	方便咖喱	(132)
西式泡菜汁	(122)		

附录:有关的食品添加剂 (133)

(一)乳化增稠剂 (133)

蔗糖脂肪酸酯	(133)	桃胶	(137)
分子蒸馏单硬脂酸甘油酯	(134)	β -环状糊精	(137)
黄原胶	(134)	吐温和司盘	(138)
藻酸丙二酯(P·G·A)	(135)	食用松香酯	(138)
聚甘油脂肪酸酯	(135)	明胶	(139)
麦精粉(干粉状麦芽糊精)	(136)	羟丙基淀粉	(139)
卡拉胶	(136)	羟甲基淀粉钠	(140)
		耐酸抗盐羧甲基纤维素	(140)
		丙二醇硬脂酸酯	(141)

(二)增香调味剂 (141)

甲基环戊烯醇酮(M·C·P)	(141)	5'-肌苷酸钠	(142)
乙基麦芽酚	(141)	核苷酸(I+G)	(143)
烟熏香味料	(142)	辣椒精	(143)

(三)甜味剂 (144)

新型甜味剂——帕拉金糖	(144)
-------------------	-------

蛋白糖	(144)	甜蜜素	(146)
麦芽糖醇	(145)	甜菊苷	(146)
甜宝	(145)	木糖醇	(147)
可溶性茯苓多糖	(145)		
(四)营养强化剂			(147)
葡萄糖酸锌	(147)	乳酸锌	(149)
乳酸钙	(148)	赖氨酸	(150)
磷酸氢钙	(148)	牛磺酸	(150)
葡萄糖酸亚铁	(148)	蛋白锌	(150)
碳酸钙	(148)	维生素 C 磷酸酯镁	
多元高效钙	(149)	(151)
活性钙(活性离子钙、钙 P)			
.....	(149)		
(五)抗氧化剂			(152)
D 异抗坏血酸钠	(152)	没食子酸丙酯	(153)
植酸	(152)	丁基羟基茴香醚(简称	
茶多酚	(153)	BHA)	(154)
柠檬酸亚锡二钠	(153)		
(六)防腐剂			(155)
山梨酸钾	(155)	酯)	(155)
丙酸钙	(155)	脱氢醋酸钠	(156)
尼泊金乙酯(对羟基苯甲酸乙		对羟基苯甲酸丁酯 ..	(156)
(七)色素类			(157)
焦糖色	(157)	玉米黄色素	(158)
红曲米	(157)	沙棘黄	(159)
辣椒红	(157)	可可色素	(159)
叶绿素铜钠	(158)	玫瑰红色素	(159)

天然樱桃红色素	(160)	高粱色素	(161)
天然栀子黄色素	(160)	姜黄色素	(161)
天然胡萝卜素	(160)		
(八) 絮凝剂及其他	(161)		
CTS 絮凝剂	(161)	(163)
PACS 增效絮凝剂 ...	(162)	混合型酿醋前发酵剂	
ST 絮凝剂	(162)	(164)
“高新”牌果蔬脱皮剂		醋酸发酵剂	(164)
.....	(162)	黑曲精	(164)
回收蛋白絮凝剂	(163)	酶制剂	(165)
耐高温酒精活性干酵母		曲精	(165)

本书彩照由程炳新供稿

一、原始调味品

姜

姜又称生姜、白姜。为姜科植物的鲜根茎，为多年生草本。须根不发达，根状茎肉质，肥厚呈不规则块状，有芳香及辛辣味。全国各地均有种植。

鲜姜采收后，应稍晾晒一下，使姜失去部分水分，及时下窖贮存。下窖后，在种姜上面铺6~10厘米厚的稻草，然后把窖封好。不经窖存的姜，姜皮色泽浅淡，肉质松散，辛辣味淡薄而略有生青气，缺乏醇厚味，不耐运输保管。姜经窖存到第二年春天，肉质由松散变坚实，生青气逐渐消失，而挥发性油姜醇、姜烯和桉脑醛等则逐渐形成并增多，伴之出现姜所特有的味道，鲜香异常，辣味增加。姜含有精油、辣味化合物、脂肪油、树脂、淀粉、戊聚糖、蛋白质、纤维素、蜡、有色物质和微量矿物质等，其辛辣成分是姜辣素以及分解产物——姜酮、姜烯酚，此外还含有二氢姜酚、六氢姜黄素， γ -氨基丁酸等。

姜味辛，性微温，不但能调味，还有发汗解表、止呕、解毒的功能。姜具有植物杀菌素，其杀菌作用不亚于葱和蒜。姜中的油树脂，可抑制人体对胆固醇的吸收，防止肝脏和血清胆固醇的蓄积。姜中的挥发性姜油酮和姜油酚，具有活血、祛寒、除湿、发汗、增温等功能，还有健胃止呕、辟腥臭、消水肿之功效。姜可用于各种调味粉、调味酱和复合调料中。

月 桂

月桂又名桂叶、香桂叶、香叶、天竺桂。其味芳香文雅，香气清凉带辛香和苦味。月桂为常绿乔木或灌木，高10~12米，幼枝绿色，老枝褐色。开黄色小花，小浆果成熟时暗紫色，果期3~4个月。月桂叶一年四季均可采收，宜清晨人工采取。摘时注意保护母株，忌整株砍伐。主要产地为江苏、福建。

叶采后，应摊开晾干，至浅黄带褐色。月桂叶在食品中起增香矫味作用，因含有柠檬烯等成分，具有杀菌和防腐的功效。广泛用于肉制汤类、烧烤、腌渍品等。月桂的主要成分是月桂硬脂、月桂素和月桂油。挥发油中主要成分是桉油精、丁香油酚、松节油萜等。

甘牛至

甘牛至又名花薄荷、马月兰花、牛膝草、马乔伦。其味温和文雅，很香，有悦人的辛辣气和苦艾并带樟脑味，我国广东、广西及上海等地有种植。甘牛至为多年生草本植物，高35~65厘米，茎直立，草绿色，浅根系，叶椭圆形。通常7~8月间开花，当第一次开花时，即可用手工剪取植株顶部的叶子，到10月间，即可剪收离地5~10厘米以上的茎叶。采后捆成束，放在日光下干燥或人工干燥，烘干温度一般以40~50℃较为适宜。干燥后的材料必须去除茎秆、叶柄、砂子、灰尘等即为成品叶。甘牛至的主要成分为松油醇、松油烯、对伞花烃、芳樟醇、香芹酚等。

迷迭香

迷迭香具有清香凉爽气味和樟脑气,略带甘和苦味。为常绿亚灌木或多年生草本植物,株高40~60厘米,最高可达160厘米。茎木质,叶线形,多枝,边缘反卷,花小,呈浅蓝色或淡灰白色,6~7月开花,茎叶、花序均可食用。原产于地中海沿岸,目前我国各地花圃中偶有零星栽培。

采收可在花期或茎叶生长盛期,除此之外可视植株长势而定,一年中一般可采收两次。加工时把采收下来的叶片嫩枝用大竹筛或其他大托盘等晾晒工具,置于通风阴凉处干燥。迷迭香植株含挥发油和不挥发油、蛋白质、纤维素、树脂、单宁、戊聚糖、色素和矿物质等。芳香油中的主要成分有 α -蒎烯、莰烯、桉树脑、冰片(莰醇)和樟脑(莰酮)等。

迷迭香具有醒脑、镇静安神作用,对消化不良和胃痛均有一定疗效。在国外主要用于食品调味,通常在羊肉、烤鸡鸭、肉汤或烧制马铃薯等菜肴上加点迷迭香粉或其叶片共煮,可增加食品的清香味。另外,在复合调料、糖果、饮料、冰淇淋、焙烤食品中均有应用。以迷迭香叶提制的浸提物,对油脂和其他食品有良好的稳定作用。

辣椒

辣椒又名番椒、辣茄、海椒、鸡嘴椒。其味辛温,辣味重,有刺激性。辣椒为一年生草本植物,可食部位为果实,浆果成熟后变成红色或橙黄色。其品种有几十种,产地几乎遍布全国,产量居世界第一。干辣椒是我国外贸出口物资之一。

当辣椒果实由青转红熟时即可采收,因成熟期不一致,应分次采收,红一批收一批,最后采收即整株拔起,除去青果。熟果晒干或挂于通风向阳的房屋或墙上干燥,或用热风干燥机干燥。辣椒的辣味主要是辣椒素和挥发油的作用。辣椒果实含有脂肪油、挥发油、油树脂、树脂、辣椒素、辣椒玉红素、辣椒红、胡萝卜素、玉米黄素、类胡萝卜素、叶黄素、隐黄素、维生素、蛋白质、戊聚糖和多种矿物质等。辣味成分主要包括:辣椒素、降二氢辣椒素、高二氢辣椒素、高辣椒素、壬酸香兰基酰胺、癸酸香兰基酰胺。辣椒果挥发油的含量为0.1~2.6%,主要成分是:2-甲氧基-3-异丁基吡嗪,具有新鲜辣椒的特有香气。其他还有:桉烯、芳樟醇、柳酸甲酯、反式- β -罗勒烯等等。辣椒性辛、热、辣,能调味,有温中散寒、促进胃液分泌、开胃、除湿、提神兴奋、帮助消化、促进血液循环、增强机体的抗病能力。辣椒在食品烹饪加工中是不可少的调味佳品。

花 椒

花椒又名秦椒、风椒、岩椒、野花椒、大红袍、金黄椒、川椒、红椒、蜀椒、竹叶椒。其味芳香,微甜,辛温麻辣。花椒树为落叶灌木或小乔木,株高3~6米,枝、叶、干和果均具芳香味,果实为蓇葖果,圆球形,成熟时红色至紫红色,立秋前后为采收季节。花椒产于我国北部和西南部。

花椒果成熟后,宜在天气晴朗时用手摘。采后果实忌堆放,应随即摊开晾晒,当天内晒干,除净枝叶杂质,分出种子,取用果皮。花椒果皮中含挥发油,油中含有异茴香醚及牻牛儿醇,具有特殊的强烈芳香气。果实精油含量一般为4~7%。花椒精油的主要成分为花椒油素、柠檬烯、牻牛儿醇、花椒烯、水芹

烯、香叶醇、香茅醇以及植物甾醇和不饱和有机酸等。花椒的用途可居诸香料之首,由于它具有强烈的芳香气,味辛麻而持久,生花椒味麻且辣,炒熟后香味才溢出,因此是很好的调味佐料。同时也能与其他原料配制成调味品,如五香粉、花椒盐、葱椒盐等,用途极广。花椒在医药中有除风去邪、驱寒湿的功能,有坚齿发、明目、补五脏、止痛等作用。

胡 椒

胡椒又名古月、黑川、百川。成品因加工的不同而分白胡椒、黑胡椒。胡椒气味芳香,有刺激性及强烈的辛辣味。黑胡椒气味比白胡椒浓。

胡椒为木质性常绿攀援植物,浆果小,球形,直径约 3.5 毫米,无果柄,为密集的圆柱状的穗状果序。幼果绿色,成熟时橙红色,干后外皮皱纹变为黑色,种皮坚硬,内为白色,有强烈芳香辛辣味。使用部位为胡椒的浆果。成熟期为每年的 3~5 月和 7~9 月,一年采收两次。胡椒在我国海南、广东、广西、福建南部、云南西双版纳和台湾等省区均有栽培。

黑胡椒和白胡椒加工方法是不同的。黑胡椒是把刚成熟而未完全成熟的果实或自行脱落下的果实经堆积发酵 1~2 天(或以开水泡数分钟,使表皮变黑)后脱粒,晒 3~4 天,直到颜色变黑褐色,干燥后即成黑胡椒产品。或经发酵脱粒后,蒸 5~10 分钟,摊晒 5~7 天,再放进 60℃ 烘箱中干燥。1 公斤鲜果,一般可制得 0.185 公斤黑胡椒。黑胡椒气味芳香,有刺激性,味辛辣,以粒大饱满、色黑皮皱、气味强烈者为佳。而白胡椒的加工是把颜色呈青黄而有点变红的成熟浆果采收下来,装入布袋,浸在流动的清水中 7~8 天,使其外果皮易剥下,搓

去果皮后装进多目小孔的聚乙烯袋内,用流水冲洗3天左右,除净果皮,使种子变白,随后摊在竹席上晒3天左右,再放于60℃的烘箱中干燥,或晒干即成。1公斤鲜胡椒一般可制0.125公斤白胡椒。白胡椒以个大、粒圆、坚实、色白、气味强烈者为佳。在世界胡椒总用量70000~75000吨中,25%为白胡椒。欧洲人传统喜爱白胡椒,而美国人则喜爱黑胡椒。在白胡椒生产中,加工方法不断改进,最常用的有蒸煮法。即将成熟的青浆果装在筛筐中用蒸气处理10~15分钟后,用机器脱壳(皮)。再经清洗及漂白粉漂白后,洗涤、干燥即制成白胡椒。脱掉的种皮可收集起来,进行水蒸气蒸馏回收其中精油。

对胡椒的质量鉴别一般是:

一级:颗粒均匀,饱满,质地坚实,身干洁净。

二级:颗粒大小不齐,身干无皮屑。

次品:颗粒大小不齐,质地不坚实,并含有碎皮或残物。

根据当前的实际情况,按以上规格要求,很难划分,所以有些经营单位改为统一级和统二级两个档次。

胡椒果实中含有8%左右的脂肪油,36%的淀粉和4.5%的灰分,其芳香成分为挥发油,含量约1~2.3%。果实中含有两种构成辛辣成分的植物碱:一是胡椒碱,含量约5~9%;二是胡椒脂,碱含量约0.8%。从药理上说,胡椒芳香辛热,温中祛寒,消痰、解毒。胡椒是当今世界食用香料中消耗最多,最为人们喜爱的一种辛香调味料,在食品工业中被广为使用。其果实中约含1~2%的芳香油,用于香料调和。胡椒有粉状、碎粒状和整粒三种使用形式,依各地区人们的饮食习惯而定。一般在肉类、汤类、鱼类及腌渍类等食品的调味和防腐中,都用整粒胡椒。在蛋类、沙拉、肉类、汤类等调味汁和蔬菜上用粉状多。粉状胡椒的辛香气味易挥发掉,因此,保存时间不宜太长。