新农村建设青年文库

精品装配“农家书屋”　智力支撑新农村建设

如何加工调味品

RUHE JIAGONG TIAOWEIPIN

《新农村建设青年文库》编写组　编写

加工技术

新疆青少年出版社

CONTENTS
目录

1. 什么是调味品? …… 1
2. 调味品应按什么顺序投放? …… 1
3. 正确的调味步骤有哪些? …… 1
4. 常食用哪些调味品有益于身体健康? …… 2
5. 复合调味品有哪些特点? …… 3
6. 制作复合调味品的工艺流程是什么? …… 4
7. HVP 与复合调味品有什么关系? …… 6
8. 包装复合调味品时要注意哪些事项? …… 6
9. 调味品易与哪些食物相克? …… 7
10. 什么是天然调味品? …… 8
11. 动物天然调味品的制法是什么? …… 9
12. 中国有哪些知名调味品品牌? …… 10
13. 中国有哪些腐乳品牌? …… 10
14. 如何制作各种辣椒复合调味品? …… 11

15. 如何用香菇制作片状复合调味品? …… 13
16. 如何利用对虾制作复合调味品? …… 14
17. 如何用淡菜制作复合调味品? …… 15
18. 如何用姜制作复合调味品? …… 17
19. 如何加工制取陈醋? …… 19
20. 如何加工制取香醋? …… 23
21. 如何加工制取马铃薯醋? …… 24
22. 如何加工制取枣醋? …… 25
23. 如何用水果皮、核加工制作食醋? …… 26
24. 如何加工制作山楂果醋? …… 27
25. 如何加工制作猕猴桃果醋? …… 29
26. 如何加工蜂蜜保健果醋? …… 30
27. 如何用低盐固态发酵法加工制取酱油? …… 31
28. 如何加工制取玉米酱油? …… 36
29. 如何加工制取蚕豆酱油? …… 38
30. 如何加工制取花生壳酱油? …… 39
31. 如何加工制取蘑菇酱油? …… 41
32. 如何加工制作酱油膏? …… 42
33. 如何加工制取味精? …… 44
34. 如何用固体糖化法加工制取饴糖? …… 45
35. 如何用酶法加工制取饴糖? …… 48
36. 如何加工制取番茄沙司? …… 51

37. 如何加工制取辣椒沙司？ …… 53
38. 如何加工制取芥末沙司？ …… 55
39. 如何加工制取腐乳？ …… 56
40. 如何加工制取香辣烹调油？ …… 60
41. 如何加工制取花椒油？ …… 61
42. 如何使用花生米整粒提油技术？ …… 62
43. 如何加工制取菌油？ …… 63
44. 如何加工制取食用香味油？ …… 63
45. 如何加工制取芥末油？ …… 65
46. 如何加工制取生姜油？ …… 66
47. 如何加工制取胡椒油？ …… 67
48. 如何制取辣椒油？ …… 68
49. 如何加工制取辣酱油？ …… 69
50. 如何加工制取小磨香油？ …… 70
51. 如何调制各种调味汁？ …… 71
52. 如何调制葱油汁？ …… 73
53. 如何调制白鲜汁？ …… 73
54. 如何调制糖醋汁？ …… 74
55. 如何调制“怪味”？ …… 74
56. 如何调制多香复合调味汁？ …… 76
57. 如何加工制作花生酱？ …… 77
58. 如何加工制作芝麻酱？ …… 79

59. 如何加工制作香椿酱？ …… 79
60. 如何加工制作调味番茄酱？ …… 80
61. 如何加工制作蒜蓉辣酱？ …… 81
62. 如何加工制作海带营养辣酱？ …… 82
63. 如何加工制作紫菜酱？ …… 82
64. 如何加工制作甜面酱？ …… 83
65. 如何加工制作韭菜花酱？ …… 84
66. 如何加工制作小麦酱？ …… 85
67. 如何加工制作虾酱？ …… 86
68. 如何加工大蒜调味品？ …… 87
69. 如何加工大蒜泥、大蒜酱？ …… 90
70. 如何加工制取蒜油？ …… 92
71. 如何加工杀菌调味品？ …… 93
72. 如何加工制取香菇营养调味液？ …… 93
73. 如何加工制取透明番茄调味料？ …… 94
74. 如何加工制作香椿粉？ …… 95
75. 如何加工制作咖喱粉？ …… 96
76. 如何制作鱼露？ …… 98
77. 如何制作肉精？ …… 99

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

1. 什么是调味品?

调味品是指用来调味的物品（如咖喱粉或辣粉、番茄酱)。我国调味品有很多，调味品主要分为液体调味品、固体调味品、辛香料三类。液体调味品主要有酱油、蚝油、沙拉油、麻油（香油)、米酒、酱、醋等；固体调味品主要有盐、糖、味精、各种粉类、豆豉等；辛香料包括葱姜、辣椒、蒜头、花椒、胡椒、八角、干辣椒、五香粉等。

2. 调味品应按什么顺序投放?

菜肴的质量好坏与调味品的添加顺序正确与否有直接关系。如果顺序颠倒，不仅影响调味品作用的发挥，还影响菜的质量和味道。家庭中使用的调味品不外乎是糖、盐、料酒、酱油、醋、味精等。烹调时，一般投放的顺序是先放糖，后放盐，然后依次的顺序是料酒、醋，最后是酱油、味精。

3. 正确的调味步骤有哪些?

根据原料、菜肴和烹调方法的不同要求，调味的方

法步骤可分为加热前的调味，加热过程中的调味和加热后的调味。

加热前的调味，又称基本调味，可使调味品深入到肌理，使原料先有基本的味道，同时除去某些原料的腥膻味。方法是：在加热前将备好的原料先用盐、酒、糖、醋、酱油等调味品浸渍或调拌一下，然后再加热烹调。

加热烹调过程中调味，又称正式调味，它是调味的最佳时机，是调味的决定性阶段。其方法是：将原料下锅后，根据菜肴的要求和口味，投入各种调味品。

加热后的调味是调味的最后一步，实际上是整个调味过程的补充，其目的是提高菜肴的鲜美价值，突出其风味特色。方法是：待菜肴烹好起锅后，再补以调味品，凡遇热挥发或破坏的调味品，如芥末、香油、胡椒粉以及味精等，均宜此时加入。

4. 常食用哪些调味品有益于身体健康？

(1) 大蒜：研究显示，大蒜可以通过减少血液里的胆固醇含量，降低患心脏病的风险，预防动脉阻塞和低血压。

(2) 迷迭香：迷迭香是在做鸡时经常用到的一种调味品，研究显示，迷迭香对白内障有治疗效用。

(3) 牛至：牛至是制作意大利菜时经常使用到的一种调料，具有非常强的抗氧化功能，对多种癌症，包括乳腺癌和子宫癌都有疗效。

(4) 鼠尾草：鼠尾草有助于提高记忆能力。

(5) 百里香：百里香可有效治疗咳嗽。

(6) 姜：姜被研究人员称为“超级调味料”，具有治疗恶心及运动疾病的功能，还能治愈一些关节疾病。

(7) 姜黄：姜黄在印度菜系中特别流行，经研究证明，姜黄能够延缓癌细胞的扩散，尤其是前列腺癌。

5. 复合调味品有哪些特点？

(1) 复合调味品的发展趋势良好。当前我国人民生活水平逐步提高，物质生活方面有了很大改善，这就为满足人民“吃好”的愿望准备了条件。国内东、南、西、北、中的膳食结构和方式各有特色，国际上东方和西方的膳食差异则更大，在这种大的背景下，复合调味品的开发和发展是必然趋势。这标志着调味品发展到了一定阶段，同时也反映出改革开放在人民膳食模式中的变化和进步。

(2) 成品和成品间的加工组合。复合调味品较少采用原始基料，而较多采用各种成品、半成品做原料，因

为它使用的原料是各式各样的。复合调味品的产品状态多样化，产品风味层出不穷，正适应了不同地区的各种口味。

(3) 技术核心是调味。调味品的科技含量，前期是各种抽提新技术，后期是组合成型新技术。调味技术要研究的是原料的成分及其提取或应用，还要研究呈味机理的理论与实践以及研究不同味之间的相互关系，这些都是发展新型调味品不可缺少的科学技术。

(4) 食用方便。复合调味品取食物的精华部分或提取其成分组合而成。口味突出，强调食用的单一性，使用方便。虽然价格偏贵，却是市民的良好选择。

(5) 发展前途广阔。复合调味品是一种无国界的通用性很强的调味品。它可以按需要快速地吸收、容纳世界上各种调味品的特点，并且能快速地产生出类似的、相同的或是有所改进的新的复合调味品。复合调味品还具有比较易于实现产品多样化和口味独特化的特点。因此，它今后还会更广泛地应用于各类食品，特别是方便食品和休闲食品等。

6. 制作复合调味品的工艺流程是什么?

(1) 清洗。这一过程比较容易，无论是采用间歇式

还是连续式的淘洗机来清洗都应该在洗净后用清水漂洗或冲淋一次，以确保无洗涤污水附着在表面上。

(2) 破碎。这一工艺通常是根据破碎、切割的具体要求在相应的作业机上进行的。比较方便的有立式切碎机，还有齿条式切碎机。

(3) 加热。这是一项重要的工艺过程。考虑到复合调味品制作上的特殊性，经常选用的还是比较老式的夹层加热锅，因为它可以被用作多功能的主设备。

(4) 抽提。在这里指的是用液体作为溶剂，将物料中的调味有效成分抽提出来。在复合调味品生产中较常用的是静止浸出法。

(5) 固液分离。分离一般可选用自然沉降、压榨及过滤三种方式。自然沉降只是在相对密度较大的固体颗粒自然下降为沉渣而使上层形成澄清液体时适用。压榨则在调味品生产中常局限于残渣的榨取以回收残渣残留的汁液。液固分离时常使用离心机，但若混合物中以液相为主，液相量大，则压滤机也可适用。

(6) 浓缩。浓缩主要依靠蒸发水分，蒸发常采用“真空浓缩”，在负压下进行蒸发。因为在负压下沸点下降，可以用依据工艺需要而设定的负压来决定蒸发的温度，从而保障物料的质量。

(7) 干燥。调味品生产由于已配好料的液体水分含量高，所以常用喷雾剂干燥工艺，采用这个工艺可以快速成粉，质量也可以控制。

以上所述就是复合调味品制作应用频率较高的常用工艺。

7. HVP与复合调味品有什么关系？

HVP就是水解植物蛋白。植物中的蛋白质被水解后生成具有鲜味的肽和氨基酸，所以HVP常被用作助鲜剂。选择HVP的原料需要遵循经济可行性。大豆常视为较为理想的原料，因为它具有资源丰富、价格适宜、蛋白质的含量和质量都较高的优点。

生产上常使用的水解方法有两种，即酸水解和酶水解。酱油的生产工艺主要就是利用大豆的酶水解作用，但是也有些酱油中掺入一些大豆的酸水解产生的HVP。

8. 包装复合调味品时要注意哪些事项？

(1) 包装前的注意事项。包装前必须保证成品已符合质量标准，在食品卫生方面要确保成品必须已经经过规定的灭菌过程；要确保成品所加的防腐剂是按规定许

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

可使用的防腐剂，而且在操作上已经做到搅拌均匀，在整个生产过程中必须做好车间卫生及个人卫生，以防止昆虫、虫卵及其他各种异物污染成品。

(2) 包装时的注意事项。包装时要严格遵守包装操作规程；按照包装说明书，正确使用、清理、保养及检修包装机；按照包装材料说明书，包装与之相适应的复合调味品。

由于复合调味品的种类比较多，在包装上各有不同要求，同时包装材料的品种也不少，而且新的包装材料还在不断出现，所以必须慎重选用包装材料。

(3) 包装后的注意事项。包装后的注意事项是需要生产、贮存、运输、销售及消费者等整个商品流通过程中共同注意的。比较重要的注意事项有两点：一是防止机械性损伤；二是在适当的环境中存放。

9. 调味品易与哪些食物相克?

醋与猪骨汤相克：影响人体对营养的吸收。

醋与青菜相克：使其营养价值大减。

醋与胡萝卜相克：胡萝卜素就会完全被破坏。

先放盐与菜相克：使炒出的菜无鲜嫩味，肉质变硬。

早放姜与鱼相克：应在鱼的蛋白质凝固后再加入生

姜以发挥去腥增香的效能。

蜂蜜与开水相克：会改变蜂蜜甜美的味道，使其产生酸味。

蜂蜜与豆腐相克：易导致腹泻。

蜂蜜与韭菜相克：易导致腹泻。

红糖与豆浆相克：不利于吸收。

红糖与竹笋相克：形成赖氨酸糖基，对人体不利。

红糖与牛奶相克：使牛奶的营养价值大大降低。

红糖与皮蛋相克：同食会引起中毒。

红糖与生鸡蛋相克：同食会引起中毒。

糖与含铜食物相克：食糖过多会阻碍人体对铜的吸收。

糖精与蛋清相克：同吃会中毒，严重会导致死亡。

糖精与甜酒相克：同吃会中毒。

味精与鸡蛋相克：破坏鸡蛋的天然鲜味。

10. 什么是天然调味品？

过去酵母提取物和植物蛋白分解物都是作为天然调味料用于汤类菜肴的调味，也用作各种食品加工的提味料，但是由于酵母提取物带有酵母异味，植物蛋白的盐酸分解物带有氨基酸味，用曲菌等制造的酶分解物带有

曲臭味，这些异味用通常的加温脱臭处理方法不能彻底去除，所以上述原料制成的调味品，其使用范围与用量都受到限制。

11. 动物天然调味品的制法是什么?

该方法所使用的动物性原料是猪、羊、鸡等的肉或骨等。经白酚分解后，再用水提取出的可溶性物质。得上述动物性提取物后，先用动植物油脂的脂肪酶对其加水分解，将其 pH 调至 2 ~ 5。然后，在动物性提取物(固定物) 1 份中添加 0.1 ~ 1 (重量比) 的经脂肪酶分解过的动植物油脂，充分混合，并于 85℃ ~ 130℃ (最适温度为 85℃ ~ 100℃) 加热，温度保持时间为 65 ~ 80 分钟，如果温度为 85℃ ~ 100℃，至少要保持 30 分钟以上。再将 pH 值调为 8 ~ 9，因碱性范围所产生的风味比酸性及中性范围要好。加热时，为了防止生成风味的挥发，需要使用环流冷却器，让冷水循环流动。如果在加热前添加然后加热，所产生的风味会更好。上述方法得到的混合物，经脱脂后再浓缩去除一定水分即成成品。

12. 中国有哪些知名调味品品牌?

(1) 海天(中国名牌,中国驰名商标,国家免检产品);

(2) 太太乐(中国名牌,国家免检产品);

(3) 王致和、金狮、龙门(创始于1669年,中国名牌);

(4) 李锦记(中国驰名商标,中国名牌,国家免检产品);

(5) 岐江桥(中国名牌,国家免检产品);

(6) 豪吉(中国名牌,中国驰名商标);

(7) 王守义十三香(中国名牌,中国驰名商标);

(8) 恒顺(中国名牌,中国驰名商标,国家免检产品);

(9) 上品鲜(中国驰名商标);

(10) 南街村(中国驰名商标)。

13. 中国有哪些腐乳品牌?

(1) 王致和(中国名牌,创始于1669年"清康熙八年",北京);

(2) 克东腐乳（创始于1915年，中国腐乳“微球菌”之乡——黑龙江省克东县）；

(3) 广合（中国名牌，创始于1893年“光绪十九年”，广东开平市）；

(4) 鼎丰（始创于1864年的中华老字号企业，上海）；

(5) 花桥（始创于1958年的中华老字号，誉为“桂林三宝”之一）；

(6) 味莼园（创始于1934年，贵阳）；

(7) 北康（创始于1929年，东北调味品大型企业，吉林）；

(8) 新中（创始于1952年的江苏通州，是江苏最大的乳腐生产企业，江苏名牌）；

(9) “八千岁”青方腐乳（著名品牌，徐州）；

(10) 老才臣（著名品牌，京港合资企业）。

14. 如何制作各种辣椒复合调味品？

辣椒既是常用的蔬菜，又是广泛被应用的调味品。在实际使用中既可以单以辣椒作为调味品，也可以用它制成各种复合调味品。

在制作复合调味品时，辣椒需要进行预处理，主要

有以下两种方法。

第一种方法：制成红辣椒的腌制品。在红辣椒上市季节收购后立即洗净沥干，除去蒂柄（大规模腌制时，宜收购在采收时去蒂柄的红辣椒以减少操作时辣椒对皮肤的刺激）。

按鲜椒 l00 千克加食盐 15 千克的配比，一层辣椒，一层食盐并将其压实，腌制 2～3 日，待有汁液渗出时，取出腌辣椒（带汁）移入另一容器，以 5% 食盐平封于面层，面上加一竹篾编块，其上再加石块压住，使卤汁压出，可防止辣椒接触空气而变质。腌制容器要加盖以防杂物混入其中。一般腌制 3 个月即可用以配制复合调味品。在腌制期间水分蒸发时应及时补入淡盐水。腌辣椒呈鲜红色，并有独特香味，能在腌制状态贮存 1～2 年。

腌辣椒在使用前需要先磨细。磨机的筛空要小于椒籽，使椒籽在研磨过程中能够自行分离出来。腌椒酱含水分约 60%，在储器中每日应搅拌一次以防面层生长白花。

第二种方法：制成辣椒干粉。选用无病斑、无虫眼、无霉变、无机械损伤的红辣椒用水洗净，日晒至椒面光洁干燥，去柄去蒂后磨成粉备用。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com