

新 中 學 文 庫  
醋 及 調 味 料 製 造 法

鈴 木 彰 著  
蔡 棄 民 譯

206  
1-239  
39  
商 務 印 書 館 發 行



2957405

鈴木彰著  
蔡棄民譯

實用工藝  
叢書第一集

醋及調味料製造法



商務印書館發行

中華民國二十七年七月初版  
中華民國三十六年三月五版

(61107)

實用工藝叢書第一集 醋及調味料製造法一冊

定價國幣叁元伍角

印刷地點外另加運費

\*\*\*\*\*  
版 翻  
權 印  
所 必  
有 究  
\*\*\*\*\*

|        |       |       |
|--------|-------|-------|
| 發行人    | 印刷所   | 發行所   |
| 朱經農    | 商務印書館 | 商務印書館 |
| 上海河南中路 | 各 地   |       |
| 校訂者    | 譚勤餘   |       |
| 譯述者    | 蔡棄民   |       |
| 原著者    | 鈴木彰   |       |

(本書校對者殷師竹)

# 目次

|            |   |
|------------|---|
| 第一編 味覺與調味料 | 一 |
|------------|---|

|        |   |
|--------|---|
| 第一章 緒言 | 一 |
|--------|---|

|        |   |
|--------|---|
| 第二章 味覺 | 三 |
|--------|---|

|        |   |
|--------|---|
| 第三章 食味 | 四 |
|--------|---|

|            |   |
|------------|---|
| 第四章 調味料之分類 | 七 |
|------------|---|

|         |   |
|---------|---|
| 第二編 酸味料 | 九 |
|---------|---|

|        |   |
|--------|---|
| 第一章 食醋 | 九 |
|--------|---|

|        |   |
|--------|---|
| 第一節 緒言 | 九 |
|--------|---|

|             |    |
|-------------|----|
| 第二節 製造食醋之理論 | 一一 |
|-------------|----|

|                |    |
|----------------|----|
| 第三節 食醋製造法····· | 三五 |
|----------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| 第四節 結論····· | 九八 |
|-------------|----|

|             |    |
|-------------|----|
| 第二章 醋酸····· | 九九 |
|-------------|----|

|               |     |
|---------------|-----|
| 第三章 葡萄糖酸····· | 一〇一 |
|---------------|-----|

|             |     |
|-------------|-----|
| 第四章 乳酸····· | 一〇六 |
|-------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 第五章 檸檬酸····· | 一一〇 |
|--------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 第六章 酒石酸····· | 一一三 |
|--------------|-----|

|                |     |
|----------------|-----|
| 第七章 其他酸味料····· | 一一五 |
|----------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| 第二編 調味料····· | 一二七 |
|--------------|-----|

|             |     |
|-------------|-----|
| 第一章 醬油····· | 一二七 |
|-------------|-----|

|             |     |
|-------------|-----|
| 第一節 原料····· | 一二七 |
|-------------|-----|

|     |        |     |
|-----|--------|-----|
| 第二節 | 製法     | 一一八 |
| 第三節 | 製品     | 一二三 |
| 第四節 | 醬粕醬油   | 一二四 |
| 第五節 | 匯製醬油   | 一二五 |
| 第六節 | 白醬油    | 一二五 |
| 第七節 | 甜醬油    | 一二六 |
| 第八節 | 固體醬油   | 一二六 |
| 第九節 | 速釀醬油   | 一二七 |
| 第二章 | 辣醬油類   | 一二八 |
| 第一節 | 烏斯特辣醬油 | 一二八 |
| 第二節 | 蛋黃醬    | 一二二 |
| 第三節 | 鰻醬     | 一二二 |

第四節 純番茄醬.....一三三

第五節 番茄醬.....一三五

第六節 番茄汁.....一三五

第三章 糖.....一三七

第一節 甘蔗糖.....一三九

第二節 甜菜糖.....一四六

第四章 甜味料.....一四七

第一節 米麴.....一四八

第二節 甜酒.....一五〇

第三節 麥芽及飴.....一五一

第四節 澱粉糖.....一五四

第五章 食鹽.....一五五

|     |        |     |
|-----|--------|-----|
| 第一節 | 鹽田法    | 一五六 |
| 第二節 | 曬鹽法    | 一五九 |
| 第三節 | 製品     | 一六〇 |
| 第六章 | 鮮味料    | 一六一 |
| 第一節 | 氨基酸及味精 | 一六一 |
| 第二節 | 氨基酸製造法 | 一六二 |
| 第三節 | 味精     | 一六七 |
| 第七章 | 香辛料    | 一六八 |
| 第一節 | 薑      | 一六八 |
| 第二節 | 辣椒     | 一六九 |
| 第三節 | 芥子     | 一六九 |
| 第四節 | 山椒     | 一七〇 |

|     |              |     |
|-----|--------------|-----|
| 第五節 | 胡椒·····      | 一七〇 |
| 第六節 | 山葵·····      | 一七一 |
| 第七節 | 其他香辛料·····   | 一七一 |
| 第八章 | 含醇調味料·····   | 一七三 |
| 第一節 | 清酒·····      | 一七三 |
| 第二節 | 甜酒·····      | 一七五 |
| 第三節 | 酒糟及甜酒糟·····  | 一七九 |
| 第四節 | 葡萄酒·····     | 一八〇 |
| 第五節 | 威士忌及白蘭地····· | 一八一 |
| 第九章 | 脂肪性調味料·····  | 一八二 |
| 第一節 | 牛乳·····      | 一八二 |
| 第二節 | 煉乳及乳粉·····   | 一八三 |

第三節 乳脂及奶油……………一八四

第四節 豬油及牛油……………一八六

第五節 菜子油及胡麻油……………一八六

第十章 濃調味料……………一八八

# 醋及調味料製造法

## 第一編 味覺與調味料

### 第一章 緒言

本編乃是著者對於調味料的一種私見，所述容有過於武斷之處，但因本書爲性質所限，記述的各種調味料，至爲簡單，故在此特加補充，藉資了解；此外，還有一個目的，那就是貢獻製造及使用調味料時所必需的概念。質言之，此編即爲本書的總論，同時亦是結論。

按文化的進展，已迫使吾人之衣食住各方面更形「複雜化」了。而吾人接受此種要求之餘，且進而依各人自己之所好，從事批評與選擇的訓練。衣食住姑置而不論，單就吾人的食物來說，種類幾乎是有限制的，至其調理的形式（方法），雖或有增進之望，但就今日看來，舉凡東西所可採用

的烹調法，都已採用殆盡，似乎已入飽和狀態了。然而人類的嗜好常是動的，味覺不斷的進步着。普通食物未始不可滿足我們單純的生理上的食慾，可是對於善於變化的嗜好，與富有經驗的舌端的味覺，卻無從副其所望。所謂「珍饈」「佳肴」問題現已不是材料不足或調理形式如何，而是在於「調和適宜的滋味」之創製設計。換句話說，惟有選擇及配合許多調味料，使材料生出滋味來，纔能滿足味覺，纔能使烹調法與日俱進。這就是說：優異的調味料之產製，與調理技術之進步，方是提高衣食住中食的文化水準的動力。準此而論，調味料亦可說是重要的生活素因。

## 第二章 味覺

糖一放入口中，我們就覺得甘甜；嘗到鹽，便能感覺鹹。凡舌所受到的這種感覺，便叫做味覺。普通單稱為味。據醫學告訴我們的，這是從分布於味覺之末梢器官的舌面叫做味蕾的味覺細胞，及包住其支柱細胞的細胞羣，傳達給混在腦神經中之味覺神經纖維的結果。味覺與五官中的嗅覺相同，能辨識物的化學性；反之，視覺及聽覺等，則以鑑別物質的物理性為主。前者稱為化學感覺，後者則叫做物理感覺。味覺可就根本分為甜、鹹、酸、苦四種，其感受性依感覺面的位置及本人的年齡而有顯著的差異，又因男女性別之關係亦略有不同。依位置而生的差異，由於舌面味蕾的分布關係：舌之前方中央部不起味覺，尖端特靈於感受甜味，邊緣對於鹹味最為靈敏，後方則最能感受苦味。至於酸味，感受性又比較平均了。年輕人的味覺，比三十歲以上者，通常較為靈敏。再則，凡與正常有異的味覺，及味覺之一部或全部消失者，統稱為味覺異常。

## 第二章 食味

據上章所說，味覺係屬化學感覺，基本是指甜、鹹、酸、苦四味而言；但吾人當嚼食食物時感到的所謂滋味，實際並不這樣簡單，而是依緣種種要素的複雜味覺機構所產生的，便宜上不妨暫稱之爲食味。食味除上述四味之外，尙與澀味、辣味、鮮味、金屬性味、鹼性味等有關聯，至其總合起來的味，則恆以鮮美或不鮮等語來表示。蓋食物並不是像純粹的鹽或糖那種單純的有味物質；換言之，食味乃是由於該食物所有的一切感覺之綜合結果而定的。食味恰如已成的圖畫或音樂一樣，是由許多因子構成的。概括的說，成爲一個感覺的食味，其成立過程，係以食物中有味物質的化學構造與物理性質爲基礎，其中結連嗅覺、觸覺，若意義擴大起來，甚至於連視覺亦有關係。譬如拿吃蘋果來說，就其意義小的方面而言，蘋果祇是含有酸甜味；但若考究蘋果的真實「滋味」，便須與其舌觸的快感或香氣，以至鮮豔的色澤相關聯，纔算是完全了。支配食味的主要條件有下列幾種：

一、單純的味中亦有種種味調。如同屬甜的一種，其中就有糖的甜，糖水的甜，及甘草的甜，其甜相當不同。同樣，醋酸與檸檬酸等都是酸的，但亦不是完全相同。所以同樣的味亦能發生使人愉快與否之差，像糖便是比較爽快的，甘草則令人極感不愉快。準此，味這東西，大概亦與音調、色調一樣，具有可稱為味調的吧。

二、味亦可用方法調和或抑制的，所謂引起某種味或消除某種味，即指此。例如微甜的味中若混以鹹味，甜味便更強，同時鹹味又令人感到快適；又如甜酒因有甜味，故能減去其酒精分的氣味。這些關係，都是調味上極重要的。

三、味之餘留情形如何，亦有相當關係。餘味之優劣，會怎樣左右到食味，乃是日常常有的經驗，如甘草之甜，其餘味令人極感不快即是。再則味的圓熟程度，即多種的味不各自分離而互相調和與否，或在一個主要味中，其他的味連續融和而構成美味與否，亦都是重要條件。

四、以上所說，乃以有味物質之化學性質為根據，至於有味物質擴散性之大小，以及分離度之強弱等等，皆與味之擴展有關；如麩質酸鈉之類，即以遊子的形式而現甜味，故用得得多，其甜味亦不

能增加。至若糖等物，殆皆隨其濃度之增加而增加甜味，但其意義又不同。

五、食物的溫度與黏度等與食味有大關係，亦甚明瞭。例如宜於冷飲之物，若極端冷卻，冷到真的美味亦感覺不出的，近乎零度的啤酒便因過冷而無味了。普通菜肴，則又在熱時嚼食纔有滋味。溫度又與香氣有關，冷物通常就比較缺少香氣。咖啡若冷後纔喫，那就真是喫咖啡的外行了。黏度亦與食味有關係，單純的清湯，與加有藕粉等物的羹糊，在味覺上完全各異。此即所謂舌觸感之差異是也。

六、食味中當然亦須加心理上的要素，凡對於該味嗜好或厭惡者，食時在味覺上總會起很大的差異。在另一方面，人的味覺，小孩的單純味覺較成人爲靈敏，前已說過，可是要批評食味，卻就須靠經驗了。這正如觀賞圖畫一樣，嘗試味的能力，亦必須加以訓練。就此點而言，嘗過多數食物而富有經驗的成人，大概總較爲擅長的。要之，食物須配以美觀的形態與色彩，具有調和的味，而經過富有經驗的舌來嘗試，纔能知道食味的真實價值。

## 第四章 調味料之分類

凡穀類如米、麥、大豆、獸肉如牛、豬、雞、鰻之類，以及蘿蔔、胡蘿蔔之類等等，莫不含有營養素，這些物質統稱為食品，現約有六百種，合救荒食品共約達一千種之多。把這些食品適宜的來調理，以使其更能滿足食慾與味覺，那就須添附各種的味。這樣成功的物質，即謂之食物，而使味生出來的材料，則叫做調味料。上面已說過，食味是非常複雜的，而調味料的種類，為着滿足因時代而不同的人的嗜好及精練過的味覺，亦非常繁多，且因研究而日在進步；雖然，大別起來，又可分成下面幾種：

(一)酸味料，(二)鹹味料，(三)甜味料，(四)苦味料，(五)鮮味料，(六)香辛料，(七)脂肪類，(八)調濃料等即是。(一)至(四)係以基本味覺為基礎，(五)以下則僅具補助功用而已。酸味料即指醋類而言；鹹味料應以食鹽為代表，豆醬、醬油之類亦屬之。甜味料又首推糖，凡含有飴糖或麴等都是；苦味料便比較稀少，如製造啤酒用的忽布(hop)就是。鮮味料即為「味精」及海帶菜等物；至於