

新版 XINBAN 调味品配方

郑友军 主编

Xinban

Tiaoweipin Peifang

·调味品· TIAOWEIPIN

4



 中国轻工业出版社

TS264
Z471

新版

调味品配方

郑友军 主编
姜 燕 鲁秀文 编
迟金立 郑 晖

 中国轻工业出版社

HAN/03

图书在版编目(CIP)数据

新版调味品配方/郑友军主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2002. 1

ISBN 7-5019-3317-0

I. 新… II. 郑… III. 调味品-配方

IV. TS264

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 049690 号

责任编辑: 李亦兵 责任终审: 劳国强 封面设计: 崔 云
版式设计: 智苏亚 责任校对: 李 靖 责任监印: 胡 兵

*

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 中国人民警官大学印刷厂

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话: 010-65241695

经 销: 各地新华书店

版 次: 2002 年 1 月第 1 版 2002 年 1 月第 1 次印刷

开 本: 850×1168 1/32 印张: 11.125

字 数: 291 千字 印数: 1—5000

书 号: ISBN 7-5019-3317-0/TS·1994

定 价: 16.00 元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

前 言

调味品与人们日常生活密切相关。“民以食为天,食以味为先,味以香为范”。随着人民生活水平不断提高,饮食口味正逐渐趋向国际化,讲究五滋六味,家庭烹调再不满足过去袭用多年的油、盐、酱、醋,而菜肴上翻新离不开众多的调味品,人们对调味品不仅要求色、香、味俱佳,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。未来的调味品将在营养、卫生、方便、适口的基础上呈现多元化发展的格局。

经多年的探索、研制、积累和实践,根据实用、发展的要求和改革、创新的思路,共研制和介绍了上百种调味品,从原料的选择、产品的配比、加工方法,使读者一目了然。

我国幅员辽阔,人口众多。受地理、气候、物产、历史、宗教、经济因素的影响,各地区人们在饮食习惯上形成了各自不同的特点。各民族之间由于生活习惯不同、口味各异,逐渐形成了各自独特的饮食特点。因此,本书的产品和配方均以大众口味为基础,如与某地区口味差异较大,可将配方调整修正。

本书作者为北京市食品工业研究所科技人员,有关本书内容的询问,请直接与我们联系。同时希望读者对本书提出宝贵意见!

编 者



目 录

第一章 概述	(1)
第一节 调味品工业的现状与发展	(1)
第二节 调味品的分类原则	(2)
第二章 调味品主要原辅材料	(4)
第一节 中国辛香料生产概况	(4)
一、辛香料的基本分类方法	(5)
二、辛香料的常用方式	(7)
三、辛香料的采收、贮藏、加工	(8)
四、辛香料的质量问题	(10)
第二节 各种辛香料介绍	(10)
一、姜	(10)
二、月桂	(11)
三、甘牛至	(12)
四、迷迭香	(12)
五、辣椒	(13)
六、花椒	(13)
七、胡椒	(14)
八、丁香	(16)
九、小茴香	(16)
十、砂仁	(17)
十一、百里香	(17)

十二、黄蒿	(18)
十三、茛苳	(18)
十四、三桠	(18)
十五、肉桂	(19)
十六、香芹菜	(19)
十七、辣根	(20)
十八、芥菜	(20)
十九、肉豆蔻	(20)
二十、豆蔻	(21)
二十一、胡卢巴	(22)
二十二、芫荽	(22)
二十三、姜黄	(23)
二十四、草果	(23)
二十五、罗勒	(24)
二十六、白芷	(24)
二十七、八角茴香	(25)
二十八、洋葱	(26)
二十九、紫苏	(27)
三十、薄荷	(27)
第三节 乳化增稠剂	(28)
一、蔗糖脂肪酸酯	(28)
二、黄原胶	(28)
三、藻酸丙二酯	(29)
四、聚甘油脂肪酸酯	(29)
五、分子蒸馏单硬脂酸甘油酯	(29)
六、大豆卵磷脂	(30)
七、麦芽糊精	(30)
八、卡拉胶	(31)

九、桃胶	(31)
十、 β -环状糊精	(32)
十一、吐温和司盘	(32)
十二、食用松香酯	(32)
十三、明胶	(32)
十四、羟丙基淀粉	(33)
十五、羧甲基淀粉钠	(33)
十六、耐酸抗盐羧甲基纤维素	(34)
十七、丙二醇硬脂酸酯	(34)
第四节 增味剂	(34)
一、甲基环戊烯醇酮	(34)
二、乙基麦芽酚	(35)
三、烟熏香料	(35)
四、5'-肌苷酸钠	(35)
五、核苷酸(I+G)	(36)
六、辣椒精	(36)
第五节 甜味剂	(36)
一、异麦芽酮糖	(36)
二、天门冬酰苯丙氨酸甲酯	(37)
三、麦芽糖醇	(37)
四、可溶性茯苓多糖	(37)
五、环己基氨基磺酸钠	(37)
六、甜菊苷	(38)
七、木糖醇	(38)
第六节 营养强化剂	(38)
一、葡萄糖酸锌	(38)
二、乳酸钙	(39)
三、磷酸氢钙	(39)

四、葡萄糖酸亚铁	(39)
五、碳酸钙	(39)
六、多元高效钙	(39)
七、活性钙	(40)
八、乳酸锌	(40)
九、赖氨酸	(40)
十、牛磺酸	(40)
十一、蛋白锌	(41)
十二、L-抗坏血酸单磷酸酯镁	(41)
第七节 抗氧化剂	(42)
一、D-异抗坏血酸钠	(42)
二、植酸	(42)
三、茶多酚	(42)
四、柠檬酸亚锡二钠	(43)
五、没食子酸丙酯	(43)
六、丁基羟基茴香醚(BHA)	(43)
七、特丁基对苯二酚(TBHQ)	(44)
八、乙二胺四乙酸二钠	(44)
第八节 防腐剂	(45)
一、山梨酸钾	(45)
二、丙酸钙	(45)
三、对羟基苯甲酸乙酯	(45)
四、脱氢醋酸钠	(45)
五、对羟基苯甲酸丁酯	(46)
六、葡萄糖酸- δ -内酯	(46)
七、乙二胺四乙酸二钠钙	(47)
第九节 着色剂	(47)
一、焦糖色	(47)

二、红曲米	(47)
三、辣椒红	(47)
四、叶绿素铜钠	(48)
五、玉米黄色素	(48)
六、沙棘黄	(48)
七、可可色素	(48)
八、玫瑰红色素	(49)
九、天然樱桃红色素	(49)
十、天然栀子黄色素	(49)
十一、天然胡萝卜素	(49)
十二、高粱色素	(50)
十三、姜黄色素	(50)
第十节 絮凝剂及其他	(50)
一、CTS 絮凝剂	(50)
二、PACS 增效絮凝剂	(51)
三、ST 絮凝剂	(51)
四、果蔬脱皮剂	(51)
五、回收蛋白絮凝剂	(51)
六、耐高温酒精活性干酵母	(52)
七、混合型酿醋前发酵剂	(52)
八、醋酸发酵剂	(52)
九、黑曲精	(52)
十、酶制剂	(53)
十一、曲精	(53)
十二、甘氨酸	(53)
十三、老汤精粉	(53)
十四、水解植物蛋白粉	(54)
十五、卤味香料	(55)

十六、糖味香料	(55)
十七、防腐保鲜剂	(56)
十八、调味甘甜味素	(56)
十九、酵母精	(56)
第三章 调味的基本原理和方法	(58)
第一节 调味的基本原理	(58)
一、味强化原理	(58)
二、味掩蔽原理	(58)
三、味干涉原理	(58)
四、味派生原理	(59)
五、味反应原理	(59)
第二节 调味方法及公式	(59)
一、味的增效作用	(60)
二、味的增幅效应	(60)
三、味的抑制效应	(61)
四、味的转化	(61)
第四章 辛香料精油	(65)
第一节 概述	(65)
一、水蒸气扩散法	(65)
二、超临界 CO ₂ 萃取法	(66)
三、分子蒸馏技术	(66)
四、浸提工艺技术	(66)
第二节 辛香料精油及精油树脂加工方法	(67)
一、辛香料精油基本加工方法	(67)
二、精油树脂基本加工方法	(67)
三、孜然精油	(68)

四、芥末油	(69)
五、八角茴香油	(72)
六、姜油	(73)
七、胡椒油	(74)
八、辣椒油	(75)
第三节 超临界流体萃取植物精油	(76)
一、超临界流体萃取技术原理	(77)
二、超临界流体萃取技术的特点	(78)
三、超临界 CO ₂ 萃取茴香油	(79)
第五章 天然调味基料	(81)
第一节 概述	(81)
第二节 调味基料加工	(83)
一、畜禽类调味基料	(83)
二、水产类调味基料	(85)
第六章 粉状调味料	(87)
第一节 概述	(87)
第二节 粉末调味品加工	(88)
一、辣椒粉	(88)
二、七味辣椒粉	(89)
三、五香粉	(90)
四、咖喱粉	(91)
五、酱粉	(93)
六、粉末酱油	(94)
七、口蘑汤料	(96)
八、番茄汤料	(97)
九、海鲜汤料	(99)

十、鸡味鲜汤料	(101)
十一、牛肉汤料	(103)
十二、几种日式粉末汤料	(105)
十三、西式鸡味和牛肉味汤精	(107)
十四、鸡精	(108)
十五、十三香	(110)
十六、饺馅调味粉(海鲜味)	(111)
十七、麻辣鲜汤料	(112)

第七章 蛋黄酱和色拉调味料

第一节 概述	(114)
第二节 蛋黄酱和色拉酱	(117)
第三节 低脂色拉酱	(121)
第四节 色拉调味汁	(124)
一、法式调味汁	(125)
二、墨西哥式调味汁	(126)
三、色拉调味汁	(127)

第八章 调味沙司

第一节 概述	(128)
第二节 各种调味沙司的加工	(130)
一、辣酱油	(130)
二、番茄沙司	(132)
三、炸猪排沙司	(135)
四、果蓉沙司	(136)
五、辣椒沙司	(138)
六、辣根沙司	(140)
七、芥末沙司	(141)

第九章 西式调味品	(143)
第一节 概述	(143)
第二节 几种西式调味品的加工	(144)
一、香辣醋	(144)
二、凉拌芥末汁	(145)
三、酸辣汁	(146)
四、甜酸汁	(148)
五、炸烤汁	(149)
六、熏烤汁	(151)
七、烧烤汁	(152)
八、西式泡菜汁	(154)
九、美式烤肉酱	(155)
十、方便咖喱	(158)
十一、墨西哥塔可酱	(159)
十二、墨西哥咖喱酱	(161)
十三、墨西哥烧烤酱	(161)
第十章 火锅调料	(163)
第一节 概述	(163)
第二节 涮羊肉火锅调料	(164)
第三节 肥牛火锅调料	(166)
第四节 火锅底料	(167)
第十一章 风味调制酱	(170)
第一节 概述	(170)
第二节 几种调制酱加工	(170)
一、速食酸辣酱	(170)

二、五味辣酱	(171)
三、榨菜香辣酱	(173)
四、海鲜辣椒酱	(174)
五、多味酱	(176)
六、素炸酱	(177)
七、芥末酱	(178)
八、蒜蓉辣酱	(181)
九、蒜蓉辣椒酱	(182)
十、沙茶酱	(183)
十一、香菇蒜蓉酱	(186)
十二、牛肉香辣酱	(188)
十三、榨菜牛肉酱	(189)
十四、高碘鸡蛋酱	(191)
十五、北京烤鸭面酱	(192)
十六、桂林酱	(193)
十七、鱼酱	(194)
十八、特制蒜蓉辣酱	(195)
十九、美味蒜蓉	(196)
二十、海带蒜蓉营养酱	(198)
二十一、贵州辣椒酱	(199)
二十二、北方辣酱	(200)
二十三、富顺香辣酱	(201)

第十二章 复合调味品	(203)
第一节 概述	(203)
第二节 各种复合调味品加工	(205)
一、红糟调味汁	(205)
二、生姜调味汁	(206)

三、红烧型酱油调味汁	(207)
四、叉烧汁	(209)
五、鱼香汁	(210)
六、五香汁	(211)
七、腐乳扣肉汁	(212)
八、怪味汁	(213)
九、蚝油	(214)
十、海鲜汁	(218)
十一、虾头汁	(220)
十二、蛋白调味液	(223)
十三、化学酱油	(225)
十四、糖醋汁	(226)
十五、姜汁醋	(227)
十六、蒜汁醋	(228)
十七、凉拌汁	(230)
第三节 菜用复合调味品	(231)
一、麻婆豆腐调味料	(231)
二、回锅肉调料	(232)
三、宫保肉丁调料	(233)
四、酱爆肉丁调料	(234)
五、鱼香肉丝调料	(234)
六、孜然味调料	(235)
七、糖醋汁调料	(236)
第十三章 酿造调味品	(238)
第一节 概述	(238)
第二节 几种酿造调味品加工	(238)
一、酱油	(238)

二、白醋	(240)
三、生料糖化米醋	(242)
四、熟料糖化米醋	(245)
五、豆瓣辣酱	(247)
六、传统工艺制豆豉	(249)
七、新法制豆豉	(250)
八、虾油	(252)
九、鱼露	(253)
十、黄酒	(255)
十一、黄酱	(257)
十二、甜面酱	(261)
十三、山西老陈醋	(264)
十四、镇江香醋	(267)
十五、果醋	(269)
第三节 低盐固态法生产酱油的标准工艺	(279)
一、种曲制造	(279)
二、原料与原料处理	(285)
三、制曲工艺	(287)
四、发酵工艺	(290)
五、浸出工艺	(297)
六、酱油的加热灭菌和配制	(300)
七、酱油的澄清	(301)
八、产品测定	(302)
第四节 大豆发酵制品——丹贝	(305)
一、丹贝菌种的制备	(305)
二、丹贝的制作	(306)
三、丹贝的食用方法	(308)
第五节 传统调味品勾兑	(308)

一、老抽酱油勾兑	(309)
二、生抽酱油勾兑	(311)
三、米醋勾兑	(312)
四、陈醋勾兑	(313)
 附录 有关调味品国家标准及行业标准	 (314)