



烹饪调味料丛书

PENGRÉN TIÁOWEILIAO CÓNGBŪ

调
味
料

火锅

吴敬涛 © 主编



化学工业出版社



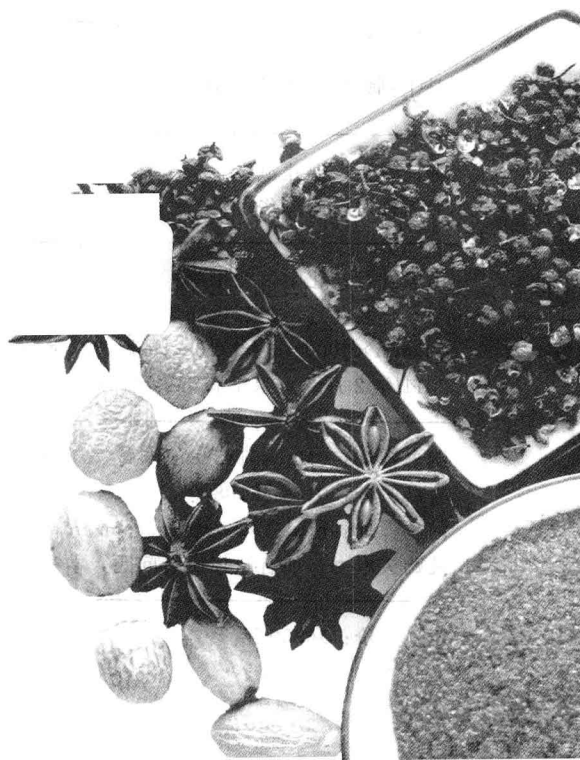
烹饪调味料丛书

PENGRÉN TIÀOWEILIAO CÓNGBŪ

火锅

调味料

吴敬涛 © 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

本书在简单介绍火锅调料基础知识的基础上,着重介绍火锅汤料、火锅底料、火锅蘸料的制作。火锅汤料分畜禽类、水鲜类、素菜类、茶汤类,火锅底料分麻辣型(咸辣、咸辣等九种)、清香型(咸鲜、咸酸等十五种)、保健型(赤豆、薄荷等十五种),火锅蘸料分咸香、辣香、咸鲜等九种,每种均详细介绍调味原料、制作方法、风味特点、适用范围、注意事项、调味举例等内容。

本书可供广大餐饮企业厨师、管理人员及调味料生产企业技术人员使用。

图书在版编目(CIP)数据

火锅调味料/吴敬涛主编. —北京:化学工业出版社, 2010.9

(烹饪调味料丛书)

ISBN 978-7-122-09146-8

I. 火… II. 吴… III. 调味品-基本知识
IV. TS264

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第135442号

责任编辑:温建斌

文字编辑:王新辉

责任校对:陶燕华

装帧设计:史利平

出版发行:化学工业出版社(北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011)

印 装:三河市延风印装厂

720mm×1000mm 1/16 印张13 字数242千字

2011年2月北京第1版第1次印刷

购书咨询:010-64518888(传真:010-64519686)

售后服务:010-64518899

网 址:<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书,如有缺损质量问题,本社销售中心负责调换。

定 价:36.00元

版权所有 违者必究

PREFACE

前言

火锅又称“打边炉”、“锅子”、“暖锅”、“涮锅”等，历史悠久，源远流长，传说三国时期或隋炀帝时代所谓的“铜鼎”可能就是火锅的前身。从《三都赋》中记载的重庆火锅来看，至少已有 1700 年的历史。火锅作为民间美食，流行于全国各地。

我国的火锅花色纷呈，百锅千味，可谓美食中的美食。美食的美离不开味的美，中国人的饮食是讲求味美的。美味的火锅，调味料的作用功不可没。目前介绍调味料的书籍不多，而介绍火锅调味料的书就更少了。本书就是向大家分类介绍火锅调味料，供大家自己动手制作美味火锅。

全书共分火锅调味料基础知识、火锅汤料、火锅底料、火锅蘸料四个部分，第一章为火锅调味料基础知识，分咸味、甜味、酸味、鲜味、醇香味、香辛味、茶香味、油脂类调味料等内容，主要介绍常用的各种调味料及其特点，方便大家了解这些火锅加工制作过程常用的调味料。第二章到第四章按火锅调料加入和使用的先后顺序，分别介绍火锅汤料、火锅底料和火锅蘸料。火锅汤料即高汤料，通常火锅不用清汤，高汤能影响汤味，对主体风味有较好的辅助作用。汤料按原料来源主要介绍畜禽类汤料、水鲜类汤料、素菜类汤料、茶汤类汤料。火锅底料是火锅的主体风味，我们经常所说的火锅的味主要是指底料的风味，分为麻辣型火锅底料、清香型火锅底料、保健型火锅底料三类。麻辣型火锅底料，突出辣味，细分为咸辣味、酸辣味、麻辣味、香辣味、胡辣味、咖喱味、姜辣味、蒜辣味、糟辣味等。清香型火锅底料突出其清香适中的特点，细分为咸鲜味、咸酸味、酸甜味、咸甜味、鼓香味、糟香味、麻香味、酱香味、腊香味、醇香味、牛奶味、粥香味、沙茶味、巧克力味、可乐味等。保健型火锅底料主要是添加了一些具有药食两用价值的调味料，是一类既美味又有保健功效的火锅底料，我们选取了 15 种常见的、易购易用的调味料加以介绍。火锅蘸料也是火锅调料的重要组成部分，文中按味型进行分类，介绍了咸香味、辣香味、咸鲜味、咸辣味、咸酸味、咸甜味、酸甜味、酸辣味、甜辣味 9 种不同味型蘸料的制作。

本次编写工作时间紧，任务重，书中不当之处在所难免，望各位同仁和读者朋友给予批评指正。

编者

2010 年 5 月



CONTENTS

第一章

火锅调味料基础知识

1

第一节 咸味调味料

1

一、食盐

1

二、酱油

2

三、酱类

2

四、豆豉

3

第二节 甜味调味料

3

一、蔗糖

3

二、饴糖

4

三、淀粉糖

4

四、蜂蜜

4

第三节 酸味调味料

5

一、醋

5

二、番茄酱

5

三、柠檬汁

6

四、浆水

6

五、酸菜汁

6

第四节 鲜味调味料

6

一、味精

6

二、鸡精

7

三、牛肉精

7

四、芦笋鲜味剂

7

五、菌油

8

六、蘑菇浸膏

8

七、素汤

8

八、豆腐乳

8

九、酵母浸膏

9

十、海带浸出物	9
十一、蛋白调味液	9
十二、海鲜汁	10
十三、蚝油	10
十四、鱼露	10
十五、虾酱	10
十六、虾油	10
十七、蟹油	11
十八、蟹酱	11
十九、蛭油	11
二十、海胆黄	11
二十一、海胆酱	11
二十二、鱼酱汁	12
二十三、鲣鱼汁	12
二十四、虾头汁	12
第五节 醇香调味料	12
一、白酒	12
二、白兰地	12
三、黄酒	13
四、啤酒	13
五、葡萄酒	13
六、香糟	13
七、醪糟汁	14
第六节 香辛调味料	14
一、花生酱	14
二、芝麻酱	14
三、韭花酱	15
四、沙茶酱	15
五、香菜	15
六、葱	16
七、姜	16
八、蒜	16
九、八角茴香	16
十、花椒	17

十一、辣椒	17
十二、辣椒酱	18
十三、胡椒	18
第七节 油脂类调味料	18
一、芝麻油	18
二、花生油	19
三、豆油	19
四、菜子油	19
五、棉子油	20
六、猪油	20
七、鸡油	20
八、牛油	20
九、羊油	21
第八节 茶香调味料	21
一、绿茶	21
二、红茶	21
三、菊花	22
四、茉莉花	22

第二章

火锅汤料

23

一、畜禽类汤料	23
二、水鲜类汤料	33
三、素菜类汤料	36
四、茶汤类汤料	40

第三章

火锅底料

43

第一节 麻辣型火锅底料	43
一、咸辣味火锅底料	43
二、酸辣味火锅底料	48
三、麻辣味火锅底料	54

四、香辣味火锅底料	59
五、胡辣味火锅底料	65
六、咖喱味火锅底料	70
七、姜辣味火锅底料	75
八、蒜辣味火锅底料	80
九、糟辣味火锅底料	86
第二节 清香型火锅底料	92
一、咸鲜味火锅底料	92
二、咸酸味火锅底料	97
三、酸甜味火锅底料	103
四、咸甜味火锅底料	108
五、豉香味火锅底料	113
六、糟香味火锅底料	118
七、麻香味火锅底料	124
八、酱香味火锅底料	129
九、腊香味火锅底料	135
十、醇香味火锅底料	139
十一、牛奶味火锅底料	145
十二、粥香味火锅底料	146
十三、沙茶味火锅底料	147
十四、巧克力味火锅底料	148
十五、可乐味火锅底料	149
第三节 保健型火锅底料	150
一、赤豆火锅底料	150
二、薄荷火锅底料	151
三、核桃仁火锅底料	153
四、绿豆火锅底料	154
五、菊花火锅底料	155
六、百合火锅底料	156
七、黑芝麻火锅底料	157
八、甲鱼火锅底料	159
九、山楂火锅底料	160
十、大枣火锅底料	161
十一、莲子火锅底料	162

十二、银耳火锅底料	164
十三、枸杞火锅底料	165
十四、山药火锅底料	166
十五、银杏火锅底料	168

第四章

火锅蘸料

170

一、咸香料	170
二、辣香料	174
三、咸鲜料	177
四、咸辣料	181
五、咸酸料	185
六、咸甜料	188
七、酸甜料	192
八、酸辣料	193
九、甜辣料	195

参考文献

198



第一章 火锅调味料基础知识

食品原料经历了上万年乃至上百万年的发展，到今天，烹饪行业能用到的原料总数不下万种，其中调味料部分也有五六百种。虽然并非所有的原料和调味料都能运用到火锅中去，但也是非常丰富了。根据我们的饮食习惯对调味料加以鉴别，从而使火锅调味料使用得当，这样不仅能丰富火锅的味道，而且能增加营养。下面就分类介绍火锅制作过程中常用调味料的基础知识。

第一节 咸味调味料

一、食盐

食盐的主要成分为氯化钠，按其来源不同可分为海盐、池盐、井盐、土盐、崖盐、砂石盐等；按加工工艺可分为原盐、洗涤盐、再制盐等；从味型角度又可分为麻辣盐、胡椒盐、五香盐、汤料盐、香菇盐、花椒盐、海味盐、蒜味盐等风味盐；从营养学角度又可分为加碘盐、加锌盐、加硒盐、核黄素强化盐、低钠盐等营养盐。

风味盐是在食盐中添加其他调料或增味剂制成的具有特殊风味的食盐。如蒜味盐是以蒜粉和精盐混合配制而成，具有浓郁的蒜香；芹菜子盐含芹菜子粉，具有浓郁的芹菜香气；麻辣盐以精盐、花椒、胡椒、辣椒、增味素等配制而成，具有突出的麻辣味；海味盐是以精盐、海米、淡菜等配制而成，具有海鲜鲜味。另外还有花椒盐、胡椒盐、五香盐、芝麻盐等多种。

营养盐是在食盐中添加人体必需的营养素而制成的具有食疗、保健作用的盐。如加碘盐是将氯化钠与碘化钾或碘酸钾按比例配制而成；加锌盐是将氯化钠与锌化物按一定比例配制而成；加硒盐是将氯化钠与硒化物按一定比例配制而成；核黄素强化盐是将氯化钠与药用核黄素按一定比例配制而成，防止人体缺乏核黄素；低钠盐亦属营养盐，由65%的氯化钠、25%的氯化钾、10%的氯化镁或硫酸镁配制而成，具有防止人体因摄取氯化钠过多而引起的高血压、脑

血管疾病、心脏病等症的作用。

二、酱油

酱油是以富含蛋白质的豆类和富含淀粉的谷类及其副产品为主要原料，在微生物酶的作用下分解、成熟、浸滤、提取的调味料。现将在火锅中能够用到的品种介绍如下。

1. 生抽

生抽是一种不用焦糖增色的酱油，以精选的黄豆和面粉为原料，用曲霉制曲，经曝晒、发酵、成熟后提取而成，并以提取次数的先后分为特级、一级和二级。色泽较浅，多用于色泽要求较浅的菜肴。

2. 老抽

老抽是在生抽中加入焦糖，经加热、搅拌、冷却、澄清而制成的浓色酱油。分为特级、一级、二级等。适用于色泽要求较深的菜肴。

3. 白酱油

白酱油是未调酱色或酱色较浅的化学酱油。风味与普通酱油相同，只是色泽呈浅黄色或无色，多用于要求保持原料原色的菜肴。

4. 甜酱油

甜酱油是以黄豆制成酱坯，加红糖、饴糖、食盐、香料、酒曲后酿造而成的酱油，色泽酱红，质地黏稠，香气浓郁，咸甜兼备，咸中偏甜，鲜美可口。

5. 美极鲜酱油

用大豆、面粉、食盐、糖色、鲜贝等加工制成的浅褐色酱油，味道极为鲜美，多用于清蒸、白煮、白焯等菜肴的浇蘸佐食，或用于凉拌菜肴。

6. 辣酱油

辣酱油是在酱油中加入辣椒、生姜、丁香、砂糖、红枣、鲜果等药材，经加温、浸泡、熬煎、过滤而成的酱油。色泽酱红，具有咸、鲜、辣、甜、酸、香等多种味感，多用于火锅蘸料。

7. 其他酱油

有些酱油在酿造过程中加入动物或植物性风味原料，制成具有特殊风味的酱油。如草菇老抽王、香菇酱油、虾子酱油、蟹子酱油、五香酱油等。

三、酱类

酱是以富含蛋白质的豆类和富含淀粉的谷类及其副产品为主要原料，在微生物酶的催化作用下分解、成熟的发酵型糊状调味品。酱经过发酵具有独特的色、香、味，含有较高的蛋白质、糖、多肽及人体必需的氨基酸，还含有钠、氯、硫、磷、钙、镁、钾、铁等离子。



1. 豆酱

以豆类为主要原料,经过曲菌酶分解,使其发酵成熟的酱类。如黄豆酱是以黄豆为主要原料加工酿制的酱类。又可分为干态黄豆酱和稀态黄豆酱,干态黄豆酱的成品外观呈干涸状态,稀态黄豆酱的成品外观呈稀稠状态。另外,还有蚕豆酱和杂豆酱,蚕豆酱是以蚕豆为主要原料加工酿制的酱类,细分为生料蚕豆酱和熟料蚕豆酱。杂豆酱则是以豌豆或其他豆类及其副产品为主要原料加工酿制的酱类。豆酱具浓郁豆香,甜度较低。豆酱含盐量 $\geq 12\%$ 。

2. 面酱

面酱以谷类为主要原料,经过曲菌酶分解,使其发酵成熟的酱类,可直接佐餐和供复制用,或作为制作酱菜的腌制料。面酱分小麦酱、杂面酱、复合酱。小麦酱是以小麦为主要原料加工酿制的酱类。杂面酱是以其他谷类淀粉及其副产品为主要原料加工酿制的酱类。复合酱是指以豆、面等酱为基料,添加其他辅料混合制成的酱类,如郫县豆瓣酱、辣面酱、甜面酱等。优质面酱应为黄褐色或红褐色,鲜艳,有光泽,具酱香和酯香,无不良气味;入口咸鲜甜浓,醇厚,无苦味、焦糊味、酸味及其他异味;体态黏稠适度,无霉变、杂质。面酱含盐量 $\geq 7\%$ 。

四、豆豉

豆豉又称豉、香豉、幽菽、纳豆,是以黑大豆、黄大豆加酒、姜、花椒等香辛料,经过蒸熟、霉菌发酵制成的调味品。豆豉以颗粒饱满、干燥,色泽乌亮,香味浓郁,甜中带鲜,咸淡适口,中心无白点,无霉腐气味及其他异味为佳品。

豆豉具有近似豆酱般的特有鲜香,鲜味来源于豆粒中的蛋白质,经霉菌、细菌分泌的蛋白酶分解而成的多种氨基酸;香味来源于酒酿和白酒加上酵母菌的作用产生的醇类物质,以及乙醇与发酵中产生的少量有机酸生成的酯类物质;咸味来源于添加的调味品。

第二节 甜味调味料

一、蔗糖

火锅中常用的食糖多为蔗糖,是以甜菜、甘蔗为原料,经提汁或回溶、洗净、煮炼、结晶制成的糖。蔗糖种类较多,根据其精制程度分为粗糖和分蜜糖两类。粗糖又分为红糖、粗砂糖和白糖;分蜜糖分为白砂糖、粗粒白砂糖、绵白糖和加工糖,如冰糖、糖粉、方糖。



1. 白砂糖

根据其晶粒粒度大小可分为大粒砂糖（1.25~1.6毫米）、中粒砂糖（0.63~1.25毫米）、小粒砂糖（0.28~0.63毫米）和幼砂糖（0.18~0.28毫米）。白砂糖晶粒干燥松散，洁白，有光泽，味甜，无杂质。蔗糖含量：优级品 $\geq 99.75\%$ ，一级品 $\geq 99.65\%$ ，二级品 $\geq 99.45\%$ 。

2. 绵白糖

绵白糖质地绵软，晶粒均匀细小，蔗糖含量 $\geq 97.90\%$ 。

3. 冰糖

冰糖是以砂糖为原料，经再溶、清淨、重结晶而制成。冰糖有白冰糖和黄冰糖两种。白冰糖色白，呈半透明体，有光泽，表面干燥，蔗糖含量 $\geq 98.30\%$ ；黄冰糖色金黄，表面干燥，有光泽，蔗糖含量 $\geq 98.00\%$ 。

二、饴糖

饴糖是以大米、玉米等为原料，经蒸煮，加入麦芽，糖化，浓缩制成的淡黄色或棕黄色，黏稠微透明的糖。其主要成分是麦芽糖和糊精，也称糖稀、麦芽糖等。它可分为大米饴糖和玉米饴糖，前者还原糖含量 $\geq 38\%$ ，后者 $\geq 36\%$ 。

三、淀粉糖

淀粉糖也称为果葡糖浆，是以淀粉为原料，经酶法或酸水解法制成的无色、淡黄色或棕黄色半透明、黏稠的糖。其主要成分是麦芽糖、葡萄糖、糊精等。因其生产中所用原料的不同，分为小麦淀粉糖、玉米淀粉糖、地瓜淀粉糖、木薯淀粉糖、大米淀粉糖等多种。

四、蜂蜜

蜂蜜是由蜜蜂采集的花蜜酿造加工而成的一种浓稠状透明或半透明液体。其含果糖37%，葡萄糖36%，蔗糖2%~3%。蜂蜜的香气因花的种类而异；蜂蜜的酸味成分为蚁酸、乳酸。由于蜜源不同，蜂蜜的色泽、气味的成分等存有差异，以色白黄、半透明、水分少、味醇正、无杂质、无酸味者为佳。

蜂蜜依采集对象不同分为露蜜、甘露和花蜜。露蜜是由蜜蜂采自植物的叶或茎分泌出的甜汁酿制而成；甘露是由蜜蜂采自昆虫分泌出的甜汁酿制而成；花蜜系蜜蜂采自花果分泌出的甜汁酿制而成。蜂蜜的结晶体亦存在差异，如油菜蜜、白荆条蜜等容易形成结晶；而枣花蜜、紫云英蜜、刺槐蜜等不易结晶。椴树蜜的结晶体细腻如羊脂；油菜蜜的结晶体呈棕黄色。一般说来，蜂蜜的结晶体以洁白色和浅琥珀色为最佳，色深则质次之。

第三节 酸味调味料

一、醋

醋是以粮食为原料酿造的含醋酸的液态酸味调味料，其色泽为琥珀色、红棕色，酸味柔和，稍有甜味，澄清，浓度适当，无悬浮物、沉淀物，具有特殊香气。一级品总酸含量 ≥ 5.00 克/100毫升，二级品总酸含量 ≥ 3.50 克/100毫升。醋的种类繁多，一般情况下分为酿造醋和合成醋两大类。酿造醋是将各种含有淀粉、糖或酒精的原料单独或混合使用，经发酵工艺酿造而成的食醋，主要包括粮谷醋、酒精醋、糖醋、酒醋、果醋等。

1. 酿造醋

(1) 粮谷醋 粮谷醋是以各种谷类或薯类为主要原料制成的酿造醋，可细分为陈醋、香醋、麸醋、米醋、熏醋、谷薯醋。陈醋是以高粱为主要原料，大曲为发酵剂，采用固态醋酸发酵，经陈酿而成的粮谷醋。香醋是以糯米为主要原料，小曲为发酵剂，采用固态分层醋酸发酵，经陈酿而成的粮谷醋。麸醋是以麸皮以主要原料，采用固态发酵工艺酿制而成的粮谷醋。米醋是以大米，如糯米、粳米、籼米为主要原料，采用固态或液态发酵工艺酿制而成的粮谷醋。熏醋是将固态发酵成熟的全部或部分醋醅，经间接加热熏烤成为熏醋，再经浸淋而成的粮谷醋。谷薯醋是以谷类或薯类为原料，采用固态或液态发酵工艺酿制而成的粮谷醋。

(2) 果醋 果醋是以水果或果品加工下脚料为主要原料，利用现代生物技术酿制而成的一种营养丰富、风味优良的酸味调味料，兼有水果和食醋的营养保健功能。包括苹果醋、山楂醋、葡萄醋、柿子醋、梨醋、杏醋、柑橘醋、柠檬醋、猕猴桃醋、香蕉醋、草莓醋、樱桃醋、番茄醋、西瓜醋等。

(3) 酒精醋 酒精醋是以酒精为主要原料制成的酿造醋。

(4) 糖醋 糖醋是以各种糖类为主要原料制成的酿造醋。

(5) 酒醋 酒醋是以各种酒类为主要原料制成的酿造醋。

(6) 再制醋 再制醋是在酿造醋中添加糖类、酸味剂、调味料、香辛料等制成的酿造醋。

2. 合成醋

合成醋又称调配醋，在冰醋酸或醋酸的稀释液中添加糖类、酸味剂、调味料、食盐、香辛料、食用色素、酿造醋等制成的食醋。

二、番茄酱

番茄酱是鲜番茄的酱状制品，是用红色素含量高的新鲜番茄，经洗涤、剔



除皮子、磨酱、筛滤、装罐、消毒等工序加工而成的一种酱状调味料，其干物质含量一般为 22%~24% 或 28%~30%。呈鲜红色酱体，具番茄的特有风味，是增色、添酸、助鲜、郁香的调味佳品。番茄酱味道酸甜可口，可增进食欲。

番茄酱富含番茄红素，另外还含有 B 族维生素、膳食纤维、矿物质、蛋白质及天然果胶等，与新鲜番茄相比较，番茄酱的营养成分更容易被人体吸收，有利尿、抗癌功效。

三、柠檬汁

柠檬汁是从鲜柠檬中榨取的汁液，颜色淡黄，味极酸并略带苦味，气味芳香。饮食业常用的有原果汁的浓缩果汁。原果汁又分为澄清果汁和浑浊果汁，其中以浑浊果汁的风味、色泽和营养价值高；浓缩果汁是由原果汁经真空浓缩 1~6 倍制成。柠檬汁的酸味主要来自柠檬酸。柠檬汁中含有丰富的维生素 C、B 族维生素及钙、磷、铁等营养成分。柠檬汁可使菜肴具有芳香爽口的果酸香味。

四、浆水

浆水又称酸浆、米浆水，选用蔬菜切碎，煮熟，放在缸中，另以豆面或面粉煮成稠汤，倒入缸中，加适量冷开水，搅匀密封，夏季 2~3 日即成，揭盖见白花漂浮，酸香扑鼻，即可食用。加入原制浆水，风味更佳。浆是一种白色或略呈白色的酸味液体，具乳酸清香，凉爽可口，清甜曲香，酸味适口。浆水富含乳酸钙、醋酸乙酯、氨基酸钠等成分，有抑制腐败菌生长的作用。浆水具有甘酸性凉、和胃止渴等功效。

五、酸菜汁

酸菜汁是腌制酸菜时产生的汁水，酸度适口，清新咸辛，口味独特。酸菜汁的酸味成分主要是乳酸。用于烹调，可调制出口味独具的菜品。

第四节 鲜味调味料

一、味精

1. 普通味精

味精是应用最广的鲜味调味品。味精的主要成分是谷氨酸钠及少量食盐、水分、脂肪、糖、磷、铁等，称为第一代味精。味精一般以小麦、大豆等含蛋白质较多的原料经水解法制成，也可采用微生物发酵淀粉原料制取，或用甜菜、蜂蜜通过化学合成制取。味精可以增进菜肴本味，促进菜肴产生鲜美滋



味，提高食欲，还能减少菜肴的某些异味，缓和咸味，削弱苦味。味精在胃酸的作用下形成谷氨酸，这是构成蛋白质的基本单位，可参与人体代谢，改进和维持脑功能。

普通味精为无色至白色的结晶或结晶性粉末，无臭，易溶于水，最佳溶解温度为70~90℃，对光稳定，容易保存。制作口味清淡的菜肴时，味精最低使用量以食盐量10%为宜；如果制作口味偏浓、偏重的菜肴，味精的使用须增至食盐量的20%~30%。

2. 强力味精

强力味精又称超鲜味精、特鲜味精、味精之王等，为第二代味精，是一种复合调味料，由呈鲜味很强的肌苷酸钠或鸟苷酸钠与普通味精混合而成。肌苷酸与谷氨酸之间具有味觉上的协同作用，常用味精中添加2%肌苷酸，味精鲜味会成倍增加。鸟苷酸钠的呈味与肌苷酸钠相同，与谷氨酸钠混用有协同呈味力，呈味的效果将会成倍增加。

强力味精的鲜度比普通味精高出许多倍，是以普通味精为基础，占总量的90%以上，所以强力味精的主要成分也是谷氨酸钠，使用前提是必须有食盐存在，强化鲜味，增强食品滋味；强化肉类香味，协调甜、酸、苦、辣等味；使菜肴滋味更浓郁，鲜味更丰厚，降低食物中的不良气味。

二、鸡精

鸡精是一种复合调味品，是在含有90%味精基础上，加入助鲜剂、盐、糖、鸡肉粉、香辛料、鸡味香精等成分加工而成，含有更多种类的氨基酸。主要以谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用盐、鸡肉、鸡骨粉或浓缩抽取物为基本原料，添加香精、赋形剂，经混合、制粒、干燥而成的一种复合调味料。鸡精是味精的一种，其主要成分是由谷氨酸钠发展而来，鲜度是谷氨酸钠的2倍以上。由于鸡精中含有鲜味核苷酸作为增鲜剂，具有增鲜作用，纯度低于味精。鸡精按形态又可分为粉状、颗粒状、块状，但以颗粒状为主。

三、牛肉精

牛肉精是用生产牛肉干、牛肉软罐头、牛肉松等剩下的牛肉汤为原料，将牛肉汤和稀化浸出汁按10:1比例混合均匀，预热，然后分离除去脂质，再将混合牛肉汤浓缩，入配料缸，在配料缸内按浓缩牛肉汁99%、精盐1%的比例，充分搅拌均匀、灭菌即成。上述稀化浸出汁为酵母浸出汁，加10倍于酵母的糖搅拌而成。

四、芦笋鲜味剂

以芦笋为原料制成的鲜味剂主要有芦笋粉和芦笋汁。芦笋粉是将新鲜的芦



笋下脚料经过清洗、分拣后，通过蒸煮、压榨，得到的清液放入酶解罐中进行酶解反应，反应结束后送入离心机，上清液经过高温瞬时灭菌后超滤，得到的澄清液经蒸发器浓缩至一定浓度，浓缩芦笋汁加入麦芽糊精混合溶解后干燥即成。如将得到的澄清液经过蒸发器浓缩至一定浓度，再经超高温灭菌后即为芦笋汁。芦笋粉和芦笋汁的鲜味主要来自天冬氨酸，具有特殊的鲜味，还含有多种氨基酸，是火锅菜品常用的鲜味调味料。

五、菌油

菌油又称为蘑菇油，是在春季采集林中的鲜嫩松菌，洗净后用茶油炸熟，晾凉后储于瓮中，随用随取。以红褐色为佳。菌油的鲜味主要来自鸟苷酸和谷氨酸。也可选用其他食用真菌为原料加工，如蘑菇、侧耳、双孢菇、金针菇等，如以侧耳为原料的典型制作方法是：将 1000 克平菇洗净，放入 400 克茶油中炒制，并添加适量盐、酱油、姜，还可加辣椒、花椒、陈皮等，然后存于瓮中即成。

六、蘑菇浸膏

蘑菇浸膏是将香菇、平菇等食用真菌的抽提液浓缩，经过滤、脱色、再次浓缩后制得的浓稠鲜味调味品。其主要呈鲜物质为谷氨酸、鸟苷酸。蘑菇浸膏具有浓郁的香味、鲜美的口味及蘑菇特有的滋味。不同食用菌制成的蘑菇浸膏具有特有的味感，广泛应用于各类原料的提鲜增香，是火锅底料和蘸料的常用调味品。

七、素汤

素汤是用含鲜味成分较多的植物性原料加水长时间熬煮制成的具有鲜味的汤。做火锅时可用来制作汤料，也可以用作底料或蘸料。常用的素汤有黄豆汤、蚕豆汤、豆芽汤、冬菇汤、海带汤、紫菜汤、裙带菜汤等。熬制素汤时加水量一般是原料量的 6~15 倍，熬制时间为 1~4 小时。也可加葱、姜调味，火力以大火烧开、小火熬煮较好。

八、豆腐乳

豆腐乳是以豆腐加食盐、黄酒、红曲等，经长霉、腌坯、发酵而成的块状制品。为我国特产，已有 1000 多年历史。豆腐乳品种较多，根据工艺特点不同，可分为红腐乳、白腐乳、青腐乳和酱腐乳四种。腐乳多用于咸鲜、咸辣味型菜肴中，是涮羊肉调料的主调味品之一。

1. 红腐乳

红腐乳是在腐乳后期发酵的汤料中，配以红曲酿制而得的腐乳。表面呈鲜