



烹饪调味料丛书

PENGRÉN TIADWEILIAO CONGSHU



面点烹饪

调
味
料

张 淼 © 主编



化学工业出版社



烹饪调味料丛书

PENGRÉN TIÁOWEILIAO CÓNGBŮ



面点烹饪

调味料

张 淼 © 主编



化学工业出版社

· 北京 ·



本书在简单介绍常用面点调味料基础知识的基础上,着重介绍面团调味、馅料调味、汤料佐味方法。面团调味分水调面团、膨松面团、油酥面团、米及米粉面团和其他面团的调味,馅料调味分咸味馅心和甜味馅心两种,汤料佐味分汤料佐味、蘸料佐味和熟制过程、熟制后调味。每种均详细介绍原料配比、制作过程(面团调制)、注意事项、实例等内容。

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

面点烹饪调味料/张淼主编. —北京:化学工业出版社,
2010.10
(烹饪调味料丛书)
ISBN 978-7-122-09335-6

I. 面… II. 张… III. 面点-调味品-基本知识
IV. TS264

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第160456号

责任编辑:温建斌

文字编辑:高霞

责任校对:王素芹

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:大厂聚鑫印刷有限责任公司

710mm×1000mm 1/16 印张8 字数142千字 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: 20.00元

版权所有 违者必究

《烹饪调味料丛书》编委会

主 任 朱海涛

委 员 (以姓氏汉语拼音为序)

范 涛 汤卫东 王茂山

吴敬涛 谢洪山 张 淼

朱海涛

本书编写人员

主 编 张 淼

编写人员 张 淼 孙环慧 杨 莉

唐 凯

PREFACE

前言

调味是面点制作中最主要的部分。无论面点外形如何好看，食用面点的目的还是以味为主。因此面点做得好与不好，味道最为关键，“味”是评价面点质量优劣的最重要指标之一。孟子曰：“口之于味，有同嗜也。”说的也是这个道理。

对于面点的调味可分为：面团调味、馅心调味和汤料佐味。随着人们生活水平的提高，人们对于面点制作的要求也越来越高，口味也注重千变万化。本书列举了调味料在面团中的应用方法及配料120种实例，面点馅心调制40种（70种实例），汤料佐味实例30种，并详细介绍了每种面团和馅的原料配比、制作方法、风味特点、适用范围和操作注意事项。书中内容深入浅出，文字通俗易懂，实例配料翔实，操作简单易学。只要掌握了面点调味的基本规律与方法就可以在面点制作中举一反三、游刃有余地制作出可口的面点和小吃，让你一日三餐的主食不再单一，口味天天翻新！本书既适用于各类层次的烹饪技术人员，又可作为烹饪教学用书，更是家庭烹调面点的好帮手。

由于作者的水平有限，书中不当之处在所难免，望广大读者批评指正。

编者

2010年5月

第一章 常用面点调味料

1

第一节 咸味调味料

1

一、食盐

1

二、酱油

2

三、酱

3

四、豆腐乳

4

五、豆豉

4

第二节 酸味调味料

4

一、食醋

5

二、柠檬汁

6

三、番茄酱

6

四、草莓酱

6

五、山楂酱

6

六、酸菜汁

6

第三节 甜味调味料

7

第四节 辣味调味料

9

一、辣椒

9

二、胡椒

9

三、咖喱

9

四、大葱

10

五、姜

10

六、大蒜

10

七、姜黄

10

第五节 苦味调味料

10

一、陈皮

11

二、苦瓜

11

三、菊花

11

四、西洋参

11

五、荷叶

11

六、茶叶

12

七、葫芦巴

12

第六节 鲜味调味料	12
一、味精	12
二、鸡精	13
三、鱼露	13
四、虾油	13
五、蚝油	13
六、虾子	14
第七节 香味调味料	14
一、花椒	14
二、八角	14
三、小茴香	14
四、丁香	14
五、桂皮	15
六、十三香	15
七、五香粉	15
八、芝麻酱、花生酱	15
九、松子	15
十、粟粉	15
十一、桂花酱	15
十二、蛋品	16
十三、乳品	16
十四、黄油	16
第八节 酒类调味料	17
一、黄酒	17
二、啤酒	17
三、白酒	17
四、葡萄酒	17
五、酒酿	17
第九节 烹调添加剂	17
一、肉类嫩化剂和膨松剂	18
二、食用色素	19
三、香料	20

第一节 水调面团调味	22
一、定义	22
二、分类	22

三、调味料在水调面团中的应用	23
第二节 膨松面团调味	28
一、定义	28
二、分类	28
三、调味料在膨松面团中的应用	29
第三节 油酥面团调味	38
一、定义	38
二、分类	38
三、调味料在油酥面团中的应用	38
第四节 米及米粉面团调味	47
一、定义	47
二、分类	47
三、调味料在米及米粉面团中的应用	47
第五节 其他面团调味	54
一、定义	54
二、分类	55
三、调味料在其他面团中的应用	55

第三章 馅心调味

62

第一节 咸味馅心	62
一、咸味馅的选料和基本要求	62
二、咸味馅的调制方法	63
第二节 甜味馅心	84
一、糖馅	85
二、泥蓉馅	90
三、果仁蜜饯馅	98
四、复合味馅	102

第四章 汤料佐味

108

一、汤料佐味品种	108
二、蘸料佐味品种	113
三、熟制过程调味	115
四、熟制后调味	118

参考文献

120



第一章 常用面点调味料

第一节 咸味调味料

咸味是一种主要的基本味，是“百味之王”，也是调制各种复合性味道的基础。具有咸味的并不只是食盐一种，像酱、酱油、豆腐乳等也具有咸味的性质。这些调味品既可起到调味的作用，还能带来除咸味之外的其他香味。

咸味能解腻、提鲜、去腥、除膻，能突出原料中的鲜香味，在面点制作过程是不可缺少的一种调味料。

一、食盐

普通食盐的主要成分是氯化钠，根据其来源的不同可分为海盐、井盐、池盐、岩盐等。根据加工工艺的不同又有粗盐、精盐之分。

一般人的味觉能够感觉到咸味的最低浓度为0.1%~0.5%，比较舒服的浓度为0.8%~1.0%。在制作宴席时，因为菜肴常以饮酒为主，所以面点品种要适量减少食盐的用量。食盐在调味过程中经常与其他味相互使用，共同配合最终反映到菜肴滋味上会有不同的变化，比如：味精与适量的食盐共同使用可增加味的鲜度；咸味加入苦味中则会减轻苦味的程度；咸味加入糖可减弱咸味；甜味加入微量的食盐可增加甜味。

加碘盐主要针对我国一些普遍缺碘地区的人群，食用效果与温度、时间及烹调方式都有密切的关系。因此，食用加碘盐时一定要考虑到碘的食用效率，要做到烹调时尽量后放盐，不要在爆锅时放盐，不要在高温条件下加入碘盐，以避免碘挥发。

低钠盐顾名思义就是该盐的成分中钠元素的含量较普通食盐低。低钠盐色泽雪白，颗粒细小，口味上与普通食盐无多大区别，不会在调味的过程中对制作的品种产生影响。适当摄取低钠盐可降低血浆胆固醇和预防高血压。

加锌盐是在生产普通食盐的基础上有目的的加入一定数量的锌元素，使之成为一种营养型食盐。对于素食者来说尤其要注意体内锌缺乏，经常食用



加锌盐可弥补体内微量元素的不足。

调和盐以优质精盐加多种原料或其他香料调成，有五香椒盐、花椒盐、辣椒盐、胡椒盐、七味盐等，可制作汤面、水饺馅、蒸包馅等。可简化程序，增加成品鲜香。如苔菜盐是以当地产苔菜加精盐调制而成，具有海藻香味，宜于馄饨等汤的调味；胡椒盐是炒热精盐掺入胡椒面即可，宜于调制各种海鲜、牛羊肉等馅心，起到去腥解腻、提鲜的作用；花椒盐是将花椒与精盐按1：1的比例以中火或小火炒出香味后碾细成粉末，可制作椒油手抓饼、花卷、银丝卷等面食品种，是必不可少的一种香味调味品，也是五香面的原料之一；七味盐是将精盐加入八角、花椒、香叶、辣椒等炒出香味后磨成面即可，其香味比较浓郁，宜于制作用蒸、煎、烙等方法制成的面食品种。

二、酱油

酱油也是一种用途极为广泛的咸味调味料，在面点制作过程中具有调味与着色的双重作用。酱油的滋味是一种综合性滋味，主要有咸、甜、酸、苦、鲜等味。

1. 辣酱油

辣酱油是酱油的一种，可分为两种：一种以酱油加辣椒泡制一定时间后捞去辣椒煮沸后冷却而成，具有辣味，多用于调拌；另一种不以豆类作原料，是用辣椒、生姜、丁香、砂糖、红枣等以及上等药材为原料，经过高温浸泡煎熬，过滤而成。因其色泽红润与酱油无异，又是一种调味料，故而人们习惯地称为辣酱油。辣酱油在面点制作中多是用来作为蘸汁使用，也可作为汤卤的调味料。

2. 虾子酱油

虾子酱油具有浓郁的海鲜香味，吃口鲜香，风味别具一格。

3. 蘑菇酱油

蘑菇酱油的主要原料为原酱油和各种香味比较突出的蘑菇，如草菇、香菇、口蘑等及白糖、味精。将洗净的蘑菇沥干水分、切成碎片，然后与原酱油一同加热熬制，除去其泡沫，再加入白糖、味精等即可。

4. 加铁酱油

加铁酱油的颜色较普通酱油略深些，风味无异，长期食用无害，并能够方便、均匀地给身体补充铁元素，是一种理想的营养型调味品，对治疗缺铁性贫血有较好的辅助作用。

5. 生抽

生抽是广东一带对浅色酱油的俗称。生抽酱油是酱油中的一个品种，以大豆、面粉为主要原料，人工接入种曲，经天然露晒，发酵而成。这种酱油



颜色比较浅，鲜味比较浓，主要用来调主味，一般的炒菜或者制作凉菜的时候用得较多。

6. 老抽

老抽是广东一带对深色酱油的俗称。老抽酱油是在生抽酱油的基础上，把榨制的酱油再晒制2~3个月，经沉淀过滤而成。色泽呈棕褐色，红亮、有光泽，味道鲜美微甜，一般用来给食品着色，制作需要上色的菜点时使用比较好。

7. 甜酱油

甜酱油指具有甜味的酱油。如云南通海甜酱油，是地方特色比较强的独特调味料，甜咸兼备，咸中偏甜，酱汁黏稠，香气浓郁，多用来调制各类风味独特的馅心。

8. 美极鲜酱油

美极鲜酱油是主要突出鲜、咸、香的一种调味品，是一种化学酱油，为大豆、麦麸皮经过酸水解的产物，具有鲜味突出、氨基酸含量高、营养丰富、可直接食用的特点，常常用于炒菜、制馅和作为菜点蘸汁使用。

三、酱

酱是我国传统的调味品，又是调味料中的主料。酱是以豆类、粮食为主要原料，利用米曲霉为主要发酵微生物，经过一段时间发酵后制成的。酱既是调味品，又可单独食用。不但有增进食欲、帮助消化的功能，通过发酵还具有多种人体必需的微量元素，营养非常丰富。同酱油一样，不同风味的酱都保持着自己独有的色、香、味，是深受我国各地人民喜爱的一类调味料。

1. 大豆酱

大豆酱又称为黄豆酱或豆酱，东北地区也称为大酱，是以大豆、面粉、食盐及水经过发酵制成，口味以咸为主，具有浓郁的大豆酱香味。在面点制作过程中，主要用于调制馅心和制作汤卤，如酱肉包、炸酱面等。

2. 蚕豆酱

蚕豆酱是以蚕豆为主要原料制作的酱。由于大豆经常用来作为食用油的主要原料，因此有些地区也用蚕豆作为替代品来制酱。制作过程和大豆酱的制作相差无几，用途也基本相同。

3. 面酱

面酱也称甜面酱、甜酱，是以面粉为主要原料制成的酱，咸味中略带甜味，因而得名。面酱是利用米曲霉分泌的淀粉酶将面粉发酵而成。由于发酵而产生了多种氨基酸、短肽等，因而面酱具有一定的鲜味，成为一种风味独



特的酱。常用于腌制和调制肉类馅心等。

4. 豆瓣酱

豆瓣酱是以大豆、蚕豆等为主要原料制成的酱。其特点是酱香味浓，豆料明显。各地都有不同风味的豆瓣酱，北方地区以咸味为主，如东北大酱；四川、湖南等地区以辣味为主，如四川的郫县豆瓣酱、芝麻辣酱、牛肉辣酱、鱿鱼辣酱等。豆瓣酱适合各种不同风味馅心的调制。

5. 韭菜花酱

韭菜花酱的制作方法比较简单，鲜韭菜用盐腌一天后，同生姜、苹果等一起磨碎成浆，装入罐内，盖严防止漏气，一周后即可食用。加入生姜和苹果主要是为了促进发酵，增加风味。

6. 味噌

味噌是源于日本的一种大豆及谷物发酵酱。色泽以棕色为主，有浓郁的香味。味噌的营养价值很高，含有多种氨基酸、碳水化合物以及多种肽物质。其大豆中的蛋白质经过发酵分解，变得更易被人体吸收。味噌有一定的防癌、预防动脉硬化、降血压、防止贫血等保健作用。在调味中可起到丰富口味、提鲜、增香、增咸等作用。

四、豆腐乳

豆腐乳在烹饪中常被用作咸鲜调味料，滋味为咸中带鲜，风味独特，营养丰富。按照不同的颜色可分为白腐乳、红腐乳、青腐乳等。按不同风味可分为普通型、风味型等，如辣豆腐乳、蚝味豆腐乳。制作豆腐乳的主要原料是大豆，将制成的豆腐坯加入大量食盐、黄酒、高粱酒、红曲及面曲等腌制，使其产生出咸鲜味来。在面点制作过程中可用来制作馅心、调制面团。

五、豆豉

豆豉是我国古代人民最早发明并使用在烹饪食品中的调味品之一。在烹饪中豆豉主要作为咸味调味料使用。在面点制作过程中也经常能够使用到，如制作馅心。豆豉具有很好的保健作用，可帮助消化、预防癌症、减慢老化等。豆豉制作的主要原料是大豆或黑豆，经过洗涤、浸渍、蒸煮，再放入曲霉和少量面粉进行发酵，同时拌入一定量的食盐，晒干即成豆豉。

第二节 酸味调味料

酸味是一种基本的味型，自然界含有酸味的物质很多，以植物原料为



主。醋、醋精、柠檬酸、梅以及经发酵产生的多种乳酸等均可产生酸味。酸味有除腥、解腻、提鲜、增香的作用，并能促进对钙的吸收。

一、食醋

食醋的味道酸而醇厚，香浓而柔和，是面点制作中必不可少的一种调味料。食醋可分为米醋、熏醋、白醋等，所含醋酸的量不同，一般在5%~8%之间。食醋的酸味主要是由醋酸含量的大小所决定。例如山西老陈醋的酸味较浓，镇江醋就较柔和，酸而不烈。食醋中除含有醋酸之外，还含有多种对人体有益的营养成分，如乳酸、氨基酸、葡萄糖酸、磷、铁、维生素B₂等。

1. 食醋在面点制作中的作用

- ① 调和滋味，增加香味，去除不良风味。
- ② 减少营养流失，促进钙、磷等矿物质的分解，使人体更易吸收。
- ③ 促进食欲，助消化。
- ④ 具有一定的杀菌、防腐作用。
- ⑤ 具有一定保健功能。

2. 食醋与其他调味料之间存在的相互作用

(1) 酸味与甜味 二者之间有相互减弱的作用，并且是一种很好的味型搭配。

(2) 酸味与咸味 在食醋中加入少量食盐后会减弱醋的酸味；咸味中加入醋则会增加咸味。

3. 常用食醋

生产食醋的原料有大米、小麦、高粱、麸皮、小米及含糖分的果类等。我国各地生产的知名食醋品种非常多，如以高粱为原料的山西老陈醋；以糯米为原料的镇江香醋；以大米为原料的大红浙醋；以麸皮为原料的四川麸醋；以糯米、红曲、芝麻为原料的福建红曲老醋，还有像苹果醋、红酒醋等品种。这里介绍几种代表品种。

(1) 山西老陈醋 山西老陈醋是北方有名的食醋品种，以优质高粱为主要原料，经蒸煮糖化、酒化等工艺过程，以高温快速醋化，温火焙烤、伏晒、抽水、陈酿而成。主要特点是色泽黑紫，液体清亮，酸香浓郁，醇厚不涩，口味悠长，越放越香，久放不腐。

(2) 镇江香醋 镇江香醋的主要原料是优质的糯米，采用独特的加工技术，经过酿酒、制醋、淋醋三大工艺过程，40多道工序，经50~60天才能酿造出来。镇江香醋的主要特点是酸而不涩，微甜，色浓味正，深受各地人们的欢迎，尤为江南地区所推崇。



(3) 大红浙醋 大红浙醋是以优质大米为原料酿造而成的具有独特风格的米醋，其最大特点是颜色鲜艳，呈透明的玫瑰红色，具有促进食欲的特殊清香。

(4) 苹果醋 苹果醋是以苹果汁为原料制成的。先经酒精发酵，再经醋酸发酵而制成。除含有醋酸外，还含有柠檬酸、苹果酸、乳酸等。

二、柠檬汁

柠檬汁是以柠檬经榨挤后所得的汁液，其颜色淡黄，味道非常酸，还有微微的苦味。柠檬汁含有糖类、维生素C、维生素B₁、维生素B₂、烟酸、钙、磷、铁等成分。柠檬汁在西式菜肴和面点中经常用到。它的酸味主要来自柠檬酸和苹果酸。柠檬汁能够减少原料中的维生素C在烹调过程中的损失，提高营养价值。

三、番茄酱

番茄酱是烹饪中常用的一种酸味调味料，是以番茄为主要原料，经过去皮、切块、加热、软化等工序后，搅成浆，最后加白糖浓缩制成。番茄酱中的酸味来自于苹果酸、草酸、酒石酸等。

四、草莓酱

草莓酱也是面点制作过程中经常能够用到的酸味调味料，酸味主要来自于柠檬酸、酒石酸等。甜味则以葡萄糖为主，果糖次之，蔗糖最少。西式面点的裱花蛋糕经常能够用到，也可用作甜点的馅心。

五、山楂酱

山楂酱色泽红润，酸中带甜，入口细腻，并且含有丰富的糖类、维生素C、胡萝卜素、铁、蛋白质等成分。山楂不仅味道上乘，而且具有促进消化、增强食欲的功效。山楂酱在面点制作过程常用来作为甜点的馅心原料。

六、酸菜汁

酸菜汁是取自腌制酸菜时的汁液。它的酸味主要来自乳酸。腌制酸菜过程中，微生物乳酸菌利用蔬菜汁液中的糖分和氨基酸等可溶性物质作为营养，在乳酸菌不断繁殖生长的过程中，酸菜中的乳酸便会大量积累，使汁液变酸。酸菜汁在面点制作过程中可用来制作酸汤手擀面、酸卤面、酸汤状元饺等品种的汤卤汁。



第三节 甜味调味料

甜味指各类糖、蜂蜜以及各种含糖调味料的的味道。呈甜味的物质有单糖、低聚糖、果糖、葡萄糖等。在面点制作中甜味是至关重要的，它使面点滋味甜美适口。同时加入的食糖还可以为人体提供一定的热能。

糖是面点中重要的调味料。糖除了使面点具有甜味，作为甜味原料使用之外，还能改善面团的品质。糖在自然界中分布很广，种类也很多，面点制作中常用的糖有白砂糖、绵白糖、冰糖、红糖、麦芽糖、蜂蜜及糖精等。

1. 白砂糖

白砂糖是食糖中的最优质糖，为粒状晶体，颗粒均匀整齐、糖质坚硬、松散干燥，颜色洁白，无杂质、无异味，是食糖中含蔗糖最多、纯度最高的品种，99%以上是蔗糖。也是较易贮存的一种食糖。根据晶粒大小可分为粗砂、中砂、细砂。按精制程度又有优级、一级、二级之分。白砂糖由于颗粒粗硬，如用于含水量小或蒸、煮制品时，则须改制成糖粉或糖浆使用，否则会使面点出现斑点。

2. 绵白糖

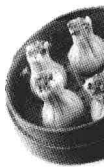
绵白糖也是食糖中的优质糖，蔗糖含量在97%以上，质地细软，色泽洁白，质纯净。绵白糖与白砂糖相比晶粒均匀细小，因本身含有一定量的还原性糖，加之粒小、溶化快，故人们食用时总感觉比白砂糖甜。绵白糖在面点制作中可直接用于面团调制，由于粒小易化，不易影响制品外观。

3. 红糖

红糖又叫赤砂糖，是甘蔗的茎汁未经脱色炼制而成的赤色结晶体。呈赤褐色或黄褐色，味甜，略带糖蜜味。它除了具备碳水化合物的功用可以提供热能外，还含有微量元素，如铁、铬和其他矿物质等。营养价值比白糖、砂糖高得多，每100克中含钙90毫克、铁4毫克，均为绵白糖、白砂糖的3倍。中医认为红糖性温味甘，入脾经，具有益气、缓中、化食之功能，能健脾暖胃，还有止痛、行血、活血散寒的效用。但易使制成品发酵变质，使用时应注意用量。在面点中使用，一般是先化成糖浆调入面团中，也可用于调制豆沙馅和枣泥馅。

4. 冰糖

冰糖是以白砂糖为原料，经加水溶解、除杂、清汁、蒸发、浓缩后，冷却结晶制成。以颜色洁白、结晶粒大、透明度高的为优。既可被人们直接食用，也可作为装饰品及调味品。





5. 麦芽糖

麦芽糖又叫饴糖、糖稀、米稀，属双糖类，因其米香浓郁，甜味柔和，营养价值高，长久以来不仅是老弱病幼的药用品，而且也是酱色、民间糖食制品的原料，很早已是中式面点制品的甜味来源，形成了我国面点的独特风味。

麦芽糖是富含淀粉的粮谷经蒸熟，在大麦芽酶的作用下而制得的一种浅棕色、半透明、具有甜味、黏稠的糖液。可代替部分食糖，甜度为食糖的1/3左右，对面点制作来讲，起作用的成分主要是麦芽糖和糊精。饴糖的质量因原料和加工方法不同而有差异，一般以糯米制得的饴糖为最佳，粳米和籼米制得的次之，小米和玉米制得的更次。

饴糖在面点中的主要作用是：增进制品的甜香度，提高其营养价值；改进制品的光泽色彩；促进面团的发酵，调节面筋的形成度；提高面点的滋润性，使制品绵软；抗食糖的结晶性，防止上浆的制品返砂。

6. 蜂蜜

蜂蜜也称蜂糖，是面点制作中广泛运用的甜味调料。它不但具有很高的甜度，而且含有非常丰富的营养价值。除富含糖类外，还含有多种有机物、镁、钾、钙、硫、铁、锰、铜等矿物质，具有补中润燥、解毒等功效。

蜂蜜以透明、色淡黄或棕黄，不含杂质，无酸味、酒味和其他异味为优。蜂蜜因味美清香、营养丰富，历来被人们视为较高级的滋养品，对面点来讲，因蜂蜜的价格较贵，一般多用作高档面点制品的配料。不同类型的蜂蜜呈现出不同的香味，常用的蜂蜜一般有：槐花蜜，其色泽浅黄，香味浓郁醇正，质量上乘；枣花蜜，气味芳香，为蜂蜜中的上等品；油菜子蜜，呈淡黄色，结晶成白色细粒。

7. 糖精

糖精是一种人工合成的甜味剂，主要使用的是糖精的钠盐，即糖精钠，又称水溶糖精。糖精钠为无色晶体或结晶粉末，无臭，微有芳香气。糖精钠易溶于水，其水溶液有很强的甜度。糖精的甜度为蔗糖甜度的400~500倍，但糖精只能代替糖的甜，而不能代替糖的功能使制品起松、发白，改善面点质地的作用，并无营养价值，所以不能完全代替糖来使用。而且使用过多会带来苦味，影响成品质量，对人体有害无益。按规定糖精的使用量不得超过0.015%。

8. 淀粉糖浆

淀粉糖浆又叫葡萄糖浆、化学稀，是由淀粉在酸和酶的作用下经不完全水解而制得的甜味液体。淀粉糖浆易被人体消化吸收，在面点制作中也有较多运用。



9. 木糖醇

木糖醇又称戊糖醇、五碳多元糖醇，是一种常见的多元糖醇。其来源于许多植物，如香蕉、胡萝卜、杨梅、洋葱、莴苣、菠菜等。商品木糖醇是由木聚糖经化学途径转化而来，以桦木、杏仁壳、稻草、玉米芯、甘蔗渣和造纸厂废液为原料，提取其中的木聚糖，并进行水解，再从水解液中分离出木糖，然后将木糖在镍催化下氢化成木糖醇液，最后从木糖醇液中结晶析出木糖醇。

木糖醇作为一种功能性甜味剂，能参与人体代谢，进入血液后，不需胰岛素就能透入细胞而且代谢速度快，不会引起血糖升高，是最适合于糖尿病患者食用的营养型食糖替代品。

第四节 辣味调味料

一、辣椒

辣椒是烹饪中常用的辣味调味料。比较有名的如四川的大海椒，云南的小米辣，湖南的朝天椒，海南的黄椒等。

辣味主要由辣椒素及二氢辣椒素等形成的，在口腔会给人一种灼烧感。少量食用可以促进口腔内唾液的分泌，增进食欲，还可以促进血液循环。辣椒中还含有胡萝卜素、维生素C、维生素P及钙、磷、铁等矿物质。由于辣椒素和二氢辣椒素对人体的表皮组织有较强的刺激作用，食入过多容易引起口干、咳嗽、咽喉疼痛以及腹部不适等。以辣椒为主要原料可以制作多种辣椒调味料，如辣椒粉、辣椒油、辣椒酱、泡辣椒等。由于产地风格的不同，各具有自身特有的风味。在面点制作过程中，也会用来制作一些具有特殊风味的品种。

二、胡椒

胡椒又叫木椒、浮椒、玉椒等，主要产于马来西亚、印度尼西亚、泰国及我国华南、西南地区，分为黑胡椒和白胡椒两种。胡椒的辣味成分是椒脂碱和挥发油，其味辛辣，可止疼开胃气，有去腥解腻、提鲜的作用。在面点馅心调制时是必不可少的调味料之一。

三、咖喱

咖喱是主要突出香、辣、辛的一种调味品，印度出产的比较有名。以咖喱为主要原料制成的调味料有几十种。在印度食用咖喱是家常便饭，无论