

<<香辛料生产技术>>

图书基本信息

书名：<<香辛料生产技术>>

13位ISBN编号：9787122023971

10位ISBN编号：7122023974

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业

作者：徐清萍

页数：301

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<香辛料生产技术>>

内容概要

本书介绍了香辛料的定义、分类、生产工艺、生产设备、复配原理和方法、功能、应用等内容，列举了大量香辛料的加工实例，对蒸馏、溶剂提取、微胶囊、吸附等香辛料加工技术也有涉及。

本书可供香辛料加工企业生产技术人员和餐饮行业人员参考，也可作为食品、烹饪相关专业师生的教学参考书。

<<香辛料生产技术>>

书籍目录

第一章 绪论第一节 香的本质与香辛料的定义一、香辛料的概念二、香的本质第二节 香辛料的分类一、按香辛料的植物学分类二、按植物的利用部位分类三、按风味分类四、按香辛料使用频率分类五、按香辛料使用形态分类六、按生产方法分类七、按用途分类八、按香型分类九、按香辛料的功能分类十、按剂型分类第三节 香辛料的产品形式一、完整香辛料二、粉碎香辛料三、香辛料提取物四、其他类香辛料产品第二章 香辛料原料第一节 辣味和麻味香辛料一、大蒜二、洋葱三、芥菜四、辣根五、花椒六、姜七、姜黄八、胡椒九、荜茇十、辣椒第二节 芳香、苦香、甘香、酸香类香辛料一、八角茴香二、五味子三、小茴香四、桔茗/孜然五、莳萝六、葛缕子七、白芷八、芫荽九、豆蔻十、草豆蔻十一、草果十二、小豆蔻十三、肉豆蔻十四、肉豆蔻衣十五、月桂叶十六、肉桂十七、牛至十八、甘牛至十九、百里香二十、薄荷二十一、留兰香二十二、风轮菜二十三、罗勒二十四、迷迭香二十五、鼠尾草二十六、紫苏二十七、藿香二十八、芝麻二十九、丁香三十、多香果三十一、细香葱三十二、葫芦巴三十三、番红花三十四、香荚兰三十五、龙蒿三十六、木香三十七、酒花三十八、其他类第三章 天然香辛料的生产第一节 天然香辛料的干制一、原状香辛料的干制保藏二、片状香辛料的干制生产三、粉状香辛料的干制生产第二节 香辛料精油产品的制取一、香辛料精油的制取二、香辛料精油的微胶囊化技术第三节 精油树脂的加工一、香辛料油树脂的生产工艺二、香辛料油树脂微胶囊的生产工艺第四章 复合香辛料的生产第一节 复合香辛料生产的原理及工艺一、复合香辛料生产的原理二、复合香辛料的生产工艺第二节 香辛料的复配实例一、复合香辛调味粉二、复合香辛调味油三、复合香辛调味汁四、复合香辛调味酱第五章 香辛料的功能第一节 赋香功能一、香辛料的香气成分二、香辛料的味觉和触觉功能三、香辛料的调味第二节 矫臭功能一、食品中的不良气味二、香辛料的祛臭机理第三节 辛味功能一、辛辣成分及其结构二、辣度第四节 着色功能一、卞啉类化合物二、类胡萝卜素衍生物三、黄酮类化合物四、酮类化合物第五节 药理功能一、香辛料的医疗保健作用二、香辛料中的药用成分三、香辛料药理的近代研究第六节 抗氧功能一、香辛料抗氧机理二、香辛料中的抗氧化成分第七节 抗微生物功能一、香辛料中的有效抗菌成分二、香辛料的抗细菌活性三、香辛料的抗真菌活性第六章 香辛料的应用第一节 香辛料在烧烤食品中的应用一、广东烧鸭、挂炉鸭二、烧烤兔三、烤鸡四、烧烤调味汁五、加馅烧烤油煎肠六、胡椒食盐烤猪排第二节 香辛料在肉制品中的应用一、天然香辛料在肉制品中的使用原则二、西式肉制品加工中常用香辛料三、香辛料在传统肉制品加工中的应用第三节 香辛料在饮料中的应用一、红茶饮料二、摩洛哥茶包三、苹果蜜茶四、清醒饮料第四节 香辛料在食品馅料中的应用一、水打馅二、掺冻馅第五节 香辛料在面制品中的应用一、面点制品用香辛料注意事项二、面点香气成分的保护第六节 香辛料在食品汤料中的应用一、液体猪肉汤料二、“羊肉酱风味”的汤料三、牛羊肉汤料四、牛肉炸酱汤料五、大米风味汤料第七节 香辛料在火锅调料中的应用一、川味火锅香料二、川味火锅料的调制第八节 香辛料在其他方面的应用一、香辛料在烹饪中的作用二、香辛料在蛋制品中的应用三、香辛料在奶类食品中的应用四、香辛料在酒中的应用参考文献

<<香辛料生产技术>>

章节摘录

第二章 香辛料原料 第一节 辣味和麻味香辛料 一、大蒜 【别名】蒜、蒜头、独蒜、胡蒜。

【科属】百合科葱属。

【特征与特性】大蒜呈扁球形或短圆锥形，外面有灰白色或淡棕色膜质鳞皮，剥去鳞叶，内有6~10个蒜瓣，轮生于花茎的周围，茎基部盘状，生有须根。

每一蒜瓣外包薄膜，剥去薄膜，即见白色、肥厚多汁的鳞片。

有浓烈的蒜臭，味辛辣。

好的蒜头大小均匀，蒜皮完整而不开裂；蒜瓣饱满，无干枯与腐烂；蒜身干爽无泥，不带须根，无病虫害，不出芽。

【分布及栽培】原产于西亚和中亚，现在温带和亚热带的地区都有栽种。

大蒜的品种很多，按照鳞茎外皮的色泽可分为紫皮蒜与白皮蒜两种。

紫皮蒜的蒜瓣少而大，辛辣味浓，产量高，多分布在华北、西北与东北等地，耐寒力弱，多在春季播种，成熟期晚；白皮蒜有大瓣和小瓣两种，辛辣味较淡，比紫皮蒜耐寒，多秋季播种，成熟期略早。

【使用部位】大蒜整枝植物都可用作香辛料，这里指的是大蒜的根茎（即蒜头）。

【应用】香辛料中主要使用的是新鲜的蒜头、脱水蒜头、粉末脱水蒜头、大蒜精油、大蒜油树脂、水溶性大蒜油树脂和脂溶性大蒜油树脂。

完整的大蒜是没有气味的，只有在食用、切割、挤压或破坏其组织时才有气味。

这是因为在完整大蒜中所含蒜氨酸无色、无味，但大蒜细胞中还存在着一种蒜酶，二者接触则形成有强烈辛辣气味的大蒜辣素。

大蒜辣素就是大蒜特殊气味的来源。

蒜香为强烈持久且刺激性辛辣香气，口味与此类似，但更辛辣些。大蒜精油和油树脂是更为强烈刺激的大蒜特征辛辣香气和香味。

大蒜精油的产率为0.2%，为棕色至黄色液体，其香气强度是脱水大蒜的200倍，是新鲜大蒜的900倍。

所以经常把它配成稀溶液使用，浓度为5%~10%。

大蒜在东西方饮食烹调中均占有相当重要的地位，相对而言，大蒜在中国、西班牙、墨西哥和意大利食品中稍多一些。

大蒜头经加工成蒜粉、蒜米、蒜蓉后，是制作鸡味、牛肉味、猪肉味、海鲜味、虾子味等调味料中不可缺少的主要香辛料。

使用大蒜可提升菜肴的风味，用于汤料（如清汤）、卤汁（肉类、家禽类、番茄类菜肴和豆制品）、调料（用于海鲜、水产品、沙拉）、作料（酱、酱油）等。

它可以掩盖各种腥味，增加特殊的蒜香风味，并使各种香味更柔和、更丰满。

<<香辛料生产技术>>

编辑推荐

《香辛料生产技术》可供香辛料加工企业生产技术人员和餐饮行业人员参考，也可作为食品、烹饪相关专业师生的教学参考书。

<<香辛料生产技术>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>