

<<天然食用调味品加工与应用>>

图书基本信息

书名：<<天然食用调味品加工与应用>>

13位ISBN编号：9787122120564

10位ISBN编号：7122120562

出版时间：2011-11

出版时间：化学工业

作者：于新//吴少辉//叶伟娟

页数：229

字数：298000

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>

<<天然食用调味品加工与应用>>

前言

食品调味品是食品中的一大类产品，与人们日常生活密切相关。

调味品生产在我国具有悠久的历史。

在商品流通中，它交易频繁，需求量很大。

随着社会的改革开放、餐饮与旅游业的发展，群众生活水平的提高，以及食品工业的迅速发展，调味品的生产和市场出现了空前的繁荣和兴旺。

目前，人们对调味品的要求越来越高，不仅要求色、香、味俱佳，还要求使用方便、具有专用性。

随着人们生活水平的提高以及消费观念的转变，为满足消费者的需求，调味品朝着天然、多样、高档、方便、复合、营养的方向发展已成趋势。

在创新才有竞争力的环境之下，调味品市场一定会开发出相当多的新型调味品。

调味品行业具有发展速度快、产量大、品种多、销售面广、经济效益好等特点。

近年来，中国调味品行业有了较大发展，企业依靠科学技术，采用新工艺、新设备，创造新产品，并以严格的质量管理，保证了产品质量，在增加品种的同时也使产品达到规模化生产。

在全国各地调味品厂的努力下，先后创造了一大批优质产品和新品种。

名、特、优、新产品的不断涌现，加速了产品的更新换代。

调味品目前最为主要的销售渠道，就是餐饮，餐饮业的快速发展带动了调味品的发展，也使得调味品市场飞速发展。

本书共分六章，第一章主要介绍了常见花椒、丁香、八角、肉桂等香辛料调味基料的植物特性及食用方法。

第二~第六章重点介绍了风味调味油、酱类调味品、调味粉、调味汁、沙司调味品等的原料配方、工艺流程、操作要点及质量标准等内容。

具体品种涉及中国各地区、各民族具有代表性及在我国已得到广泛应用的部分西式特色天然食用调味品。

为便于学习和应用，本书在内容方面力求理论与应用并重，达到以理论指导实践的目的，对我国迅速发展的调味品的科研、开发、生产和加工有一定指导作用。

本书由仲恺农业工程学院的于新、吴少辉、叶伟娟主编，参编人员有杨鹏斌、马永全、胡林子、黄雪莲、赵美美、刘丽、刘文朵、赵春苏、王少杰、孙萍、张素梅等。

虽然在编写过程中付出很大努力，但是我们自觉水平有限、条件有限，可能还存在诸多疏漏和不妥之处，恳请广大专家和读者批评指正。

编著者二 一一年四月 于广州

<<天然食用调味品加工与应用>>

内容概要

本书共分六章，深入浅出地介绍了各种天然食用调味品。重点介绍了花椒、丁香、八角、肉桂等60种香辛料加工调味基料，以及风味调味油、酱类调味品、调味粉、调味汁、沙司调味品等产品的原料与配方、工艺流程、操作要点及质量标准。内容涉及中国各地区、各民族具有代表性及具有西式特色的天然食用调味品。本书条理清晰，阅读方便，易于理解，理论联系实际，具有较好的实用性。

本书可供城乡居民家庭、调味品加工企业、个体户调味品加工作坊、食品餐饮以及商业等部门从业人员使用。也可供农产品加工生产、科研、教学、应用、检验和管理人员参考。

<<天然食用调味品加工与应用>>

书籍目录

第一章 香辛料

- 一、花椒
- 二、丁香
- 三、月桂
- 四、小茴香
- 五、砂仁
- 六、百里香
- 七、柠檬
- 八、肉桂
- 九、香芹菜
- 十、草果
- 十一、苜蓿
- 十二、山柰
- 十三、八角茴香
- 十四、芫荽
- 十五、胡芦巴
- 十六、陈皮
- 十七、姜黄
- 十八、迷迭香
- 十九、辣根
- 二十、芥菜
- 二十一、肉豆蔻
- 二十二、橄榄
- 二十三、辣椒
- 二十四、胡椒
- 二十五、姜
- 二十六、葱
- 二十七、洋葱
- 二十八、甘牛至
- 二十九、芝麻
- 三十、罗勒
- 三十一、白芷
- 三十二、紫苏
- 三十三、薄荷
- 三十四、大蒜
- 三十五、罗望子
- 三十六、艾
- 三十七、香椿
- 三十八、杜仲
- 三十九、孜然
- 四十、佛手
- 四十一、火麻仁
- 四十二、山苍子
- 四十三、香菇
- 四十四、番红花

<<天然食用调味品加工与应用>>

- 四十五、众香
- 四十六、香荚兰
- 四十七、甘草
- 四十八、藿香
- 四十九、当归
- 五十、柚皮
- 五十一、荆芥
- 五十二、荜茇
- 五十三、槟榔
- 五十四、苍术
- 五十五、桂花
- 五十六、玫瑰
- 五十七、辛夷
- 五十八、茉莉
- 五十九、高良姜
- 六十、葛缕子

第二章 调味油

- 一、葱味调味油
- 二、洋葱调味油
- 三、丁香调味油
- 四、韭菜调味油
- 五、蒜味调味油
- 六、辣椒调味油
- 七、香椿调味油
- 八、生姜调味油
- 九、茴香调味油
- 十、八角茴香油
- 十一、芥末调味油
- 十二、芝麻调味油
- 十三、孜然调味油
- 十四、花椒调味油
- 十五、胡椒调味油
- 十六、欧芹调味油
- 十七、鸡枞菌调味油
- 十八、九如斋辣椒油
- 十九、芙蓉牌辣椒油
- 二十、食用菌调味油
- 二十一、香辣调味油
- 二十二、香辣烹调油
- 二十三、海鲜调味油
- 二十四、复合香辛调味油
- 二十五、香辛保健调味油
- 二十六、肉香味调味油
- 二十七、川味调味油
- 二十八、牛肉调味油
- 二十九、柑橘油
- 三十、橙皮油

<<天然食用调味品加工与应用>>

三十一、榛子油

三十二、柠檬风味香味油

附录食品调味油的质量标准

第三章 酱类调味品

一、蚕豆酱

二、蚕豆辣酱

三、豆瓣辣酱

四、黄豆酱

五、临江寺豆瓣酱

六、甜面酱

七、蛋黄酱

八、黄酱

九、北方辣酱

十、蒜蓉辣酱

十一、蒜蓉辣椒酱

十二、牛肉香辣酱

十三、香菇辣椒酱

十四、海鲜辣椒酱

十五、南康辣酱

十六、淳安辣椒酱

十七、富顺香辣酱

十八、贵州辣椒酱

十九、鱼酱

二十、虾酱

二十一、贝肉酱

二十二、蟹酱

二十三、海鲜酱

二十四、XO酱

.....

第四章 粉状调味品

第五章 调味汁

第六章 沙司调味品

参考文献

<<天然食用调味品加工与应用>>

章节摘录

版权页：插图：调味油是集油脂与调味品于一身的一种食油产品，它营养丰富，风味独特，使用方便。

调味油的生产是油脂深加工产品的延伸，也是一个新兴产业，具有广阔的市场前景和应用前景。

随着我国经济的发展，市场经济水平的提高，人们的生活和工作节奏不断加快，大众需要更多、更好的方便型风味调味油产品。

因此，人们对这一产品的数量和品种的需求日益旺盛。

风味调味油已经发展成为专业化的规模生产。

调味油生产具有投资少、占地少、见效快、原料来源充足、丰富等特点。

各具特色的调味油芳香浓郁，是拌、蒸、炒、烤的良好烹饪调味油；用它们制作的菜肴、食点，风味独特，芳香脍炙人口，并且调味油的脂肪酸组成合理，营养协调，并保持天然香料、香辛的特色。

根据科学测定，风味成分以油脂为载体时更容易进入肉类加工制品的组织内部，从而使食品风味无论从食品本身还是人的味觉都得到加强，非常适合用于各种禽畜肉食品的加工。

一、葱味调味油葱具有很高的功效和营养成分，但鲜葱不易贮藏和保管，因此用鲜葱制成葱味调味油，采取合理工艺便可将葱的主要营养成分和香味保留下来，而且便于携带、贮藏、食用。

葱味调味油具有温和、芳香的风味，可用作烹饪作料，也可用于油炸食品和焙烤食品的调味、增香。

<<天然食用调味品加工与应用>>

编辑推荐

《天然食用调味品加工与应用》介绍了花椒、丁香、八角、肉桂等60种香辛料加工调味基料，以及风味调味油、酱类调味品、调味粉、调味汁、沙司调味品等产品的原料与配方、工艺流程、操作要点及质量标准。

<<天然食用调味品加工与应用>>

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>