

<<调味品加工技术与配方>>

图书基本信息

书名：<<调味品加工技术与配方>>

13位ISBN编号：9787506472241

10位ISBN编号：7506472244

出版时间：2011-3

出版时间：中国纺织

作者：徐清萍 编

页数：399

字数：376000

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>

<<调味品加工技术与配方>>

内容概要

徐清萍主编的《调味品加工技术与配方》系统介绍了调味品生产的原辅料，各种酿造调味品如酱油、食醋、豆酱、豆豉、腐乳、辣椒酱、料酒、味精等，非发酵酱类制品如芝麻酱、花生酱、番茄酱等，香辛料调味品如咖喱粉、五香粉、辣椒油、芥末汁、油辣椒等，以及以这些调味品为基辅料经过再加工的系列复合调味料等的生产技术，包括原料配方、工艺流程、操作要点等。

《调味品加工技术与配方》可供调味品相关企业的相关技术人员阅读参考。

<<调味品加工技术与配方>>

书籍目录

- 第一章概述
- 第二章调味品生产原辅料
- 第三章酿造调味品
- 第四章非发酵酱制品
- 第五章香辛料调味品
- 第六章复合调味料
- 参考文献

<<调味品加工技术与配方>>

章节摘录

十、沙茶酱 沙茶酱是流行于东南亚各国和我国台湾、香港、福建等地的一种调味品；风味极为独特、香辣鲜俱佳，用途也相当广泛，可用于热炒、冷拌菜肴配制、面包点心涂抹、烧烤调味、火锅调味、拌面、小吃拌食等。

目前市场上畅销的沙茶酱一般为我国香港、台湾等地产品。

国内产品虽然价格低廉，但从风味、色泽到包装与国外相比都逊色不少。

沙茶酱的品种有福建沙茶酱、潮州沙茶酱和进口沙茶酱三大类。

福建沙茶酱是用大剂量的油炸花生米末、适量去骨的油炸比目鱼干末、虾米末、蒜泥、香菜末、辣椒粉、芥末粉、五香粉、沙姜粉、香菜粉、香木草粉用植物油煸炒起香，佐以白糖、精盐用文火慢炒半小时，至锅内不发泡时离火，自然冷却后装入坛内，即得成品。

可久藏1-2年而不变质。

福建沙茶酱香味自然浓郁，用以烹制爆、炒、溜、蒸等海鲜菜品，口味鲜醇，因其特有的海鲜自然香味而深受港澳台食客的欢迎。

潮州沙茶酱是将油炸的花生米末，用熬熟的花生油与花生酱、芝麻酱调稀后，调以煸香的蒜泥、洋葱末、虾酱、豆瓣酱、辣椒粉、五香粉、芸香粉、草果粉、姜黄粉、香葱末、香菜籽末、芥末粉、虾米末、香叶末、丁香末、香茅末等香料，佐以白糖、生抽、椰汁、精盐、味精、辣椒油，用文火炒透取出，冷却后盛入洁净的坛子内，随用随取。

潮州沙茶酱的香味较福建沙茶酱更为浓郁，可用于炒、燻、焖、蒸等烹调方法制作的很多菜品。

进口沙茶酱又称沙嗲酱（Sateysauce），是盛行于印度尼西亚、马来西亚等东南亚地区的一种沙茶酱。

它色泽为橘黄色，质地细腻，如膏脂，相当辛辣香咸，富有开胃消食之功效，调味特色突出，故传入潮汕广大地区后，经历代厨师琢磨改良，只取其富含辛辣的特点，改用国内香料和主料制作，并音译印尼文“SATE”，称之为沙茶（潮语读“茶”为“嗲”音）酱。

沙嗲酱的品种也很多，比较著名的有印度尼西亚沙嗲酱和马来西亚沙嗲酱。

.....

<<调味品加工技术与配方>>

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>