

<<最新调味品及其应用>>

图书基本信息

书名：<<最新调味品及其应用>>

13位ISBN编号：9787533123574

10位ISBN编号：7533123573

出版时间：2006-12

出版时间：山东科技

作者：朱海涛

页数：252

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>

## <<最新调味品及其应用>>

### 内容概要

无论是餐饮行业、食品加工企业，还是家庭日常饮食，要烹制、加工出美味的食品，调味品的选择、调味方法的运用是关键因素。

在我国，关于调味品及调味品的应用早有记载，且论述颇为精细，可谓历史悠久，源远流长。现今更是不断创新，不断改革，产生了大量的调味品及调味的技巧与方法。

《最新调味品及其应用(特惠版)》共收录咸味调味品、甜味调味品、酸味调味品、鲜味调味品、酒类调味品、香辛调料、复合及专用调味品，油脂类、乳类、食品添加剂类调味品等八大类几百例品种，从调味的基本原理，各调味品的分类、特点、烹饪运用等几个方面介绍了调味品及其应用的基本知识。

《最新调味品及其应用(特惠版)》自1999年出版以来，已多次重印。本次改版是在第二版的基础上，对原有调味品在常见味型中的运用加以改进，增加了更为新颖、实用的菜例及制作方法，同时增加了部分复合调味品，均附有菜例及制作方法，还增加了150余种香辛调料彩色图片，以期读者在生活、生产中正确应用这些调味品，使餐桌上的美味佳肴更加诱人。

《最新调味品及其应用(特惠版)》可供各类烹饪院校师生、厨师、食品专业人员作为教材参考书使用，也可供烹饪爱好者阅读。

## <<最新调味品及其应用>>

### 书籍目录

#### 第一章 调味品的基本知识

##### 第一节 调味品与调味

- 一、味的概念
- 二、味的分类
- 三、调味品的作用
- 四、调味与味型

##### 第二节 食品的触感

- 一、触感的类型
- 二、影响食物触感的因素

##### 第三节 味觉生理与味觉关系

- 一、味觉生理
- 二、味觉种类
- 三、味觉现象

#### 第二章 咸味调味品

##### 第一节 概述

- 一、分类
- 二、咸味与其他味的关系

##### 第二节 盐

- 一、盐及其分类
- 二、烹饪应用

##### 第三节 酱油

- 一、酱油及其分类
- 二、烹饪应用

##### 第四节 酱类

- 一、酱及其分类
- 二、烹饪应用

##### 第五节 豆豉

- 一、豆豉及其分类
- 二、烹饪应用

##### 第六节 咸味调味品的使用方法

- 一、在不同烹饪阶段的使用方法
- 二、在不同烹调方法中的使用

#### 第三章 甜味调味品

##### 第一节 概述

- 一、分类
- 二、甜味与其他味的关系

##### 第二节 蔗糖

- 一、蔗糖及其分类
- 二、烹饪应用

##### 第三节 饴糖, 淀粉糖、蜂蜜及其他甜味调味品

- 一、饴糖、淀粉糖
- 二、蜂蜜
- 三、其他甜味调味品

##### 第四节 甜味调味品的使用方法

- 一、在不同烹饪阶段的使用方法

## <<最新调味品及其应用>>

二、在不同烹调方法中的使用

第四章 酸味调味品

第一节 概述

一、分类

二、酸味与其他味的关系

第二节 醋

一、醋及其分类

二、烹饪应用

第三节 番茄酱

一、番茄酱及其分类

二、烹饪应用

第四节 柠檬汁及其他酸味调味品

一、柠檬汁

二、浆水

三、酸菜汁

四、其他酸味果汁、果酱类

第五节 酸味调味品的使用方法

一、在不同烹饪阶段的使用方法

二、在不同烹调方法中的使用

第五章 鲜味调味品

第六章 酒类调味品

第七章 香辛调料

第八章 复合及专用调味品

## &lt;&lt;最新调味品及其应用&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：呈咸味的调味品主要有盐、酱油、酱品等。

2.甜味：甜味在调味中的作用仅次于咸味，它可增加鲜味，调和口味。

在我国南方一些地区，甜味是菜肴的主味之一。

甜味能去腥解腻，使烈味变得柔和醇厚，还能缓和辣味的刺激感以及增加咸味的鲜醇感等。

呈甜味的调味品有糖、蜂蜜、饴糖、果酱等。

3.酸味：酸味具有较强的去腥解腻的作用，并且是烹制禽、畜内脏和各种水产品的常用品。

它还能促使含骨类原料中钙的溶出，产生可溶性的醋酸钙，增强人体对钙的吸收，使原料中骨质酥脆。

同时，酸味调味料中的有机酸还可与料酒中的醇类发生酯化反应，生成具有芳香气味的酯类，增加菜肴的香气。

呈酸味的调味品主要有醋、柠檬汁、番茄酱等。

4.苦味：苦味是一种比较特殊的味，一般是没有味觉价值的。

单纯的苦味尤其较强烈的苦味通常是不受人们喜爱的，但是苦味在调味和生理上都有着重要作用。

苦味能刺激味觉感受器官，提高或恢复各种味觉感受器官对味觉的敏感性，从而增进食欲。

苦味如果调配得当，能起着丰富和改进食品风味的作用，如苦瓜、莲子、白果、啤酒、咖啡。

茶等都有一定的苦味，但均被视为美味食品。

在菜肴中使用一点略有苦味的调味料，可起到消除异味和清香爽口的作用。

调味品的苦味主要来源于各种香辛调料，如苦杏仁、柚皮、陈皮、槟榔、白豆蔻、贝母、枸杞子、三七、茶叶、砂仁、啤酒、白芷等。

5.鲜味：鲜味可增强菜肴的鲜美口味，使无味或味淡的原料增加滋味，同时还具有刺激人的食欲、抑制不良气味的作用。

鲜味在菜肴中一般有两个来源：一是富含蛋白质的原料在加热过程中分解成低分子的含氮物质；二是加入的鲜味调味料，如味精、酱油等。

呈鲜味的调味品主要有味精、鸡精、酱油、虾籽、蚝油、鱼露以及各种汤汁等。

6.辣味：辣味具有较强的刺激气味和特殊的香气成分，对其他不良气味如腥、臊、臭等有抑制作用，并能刺激胃肠蠕动，增强食欲，帮助消化。

呈辣味的调味品主要是辣椒、胡椒、芥末、咖喱、姜等。

7.嗅味（香气）：嗅味是指挥发性物质刺激鼻腔内的嗅觉神经所产生的嗅感。

通常令人喜爱的挥发性物质被称为香气，反之被称为恶气。

在烹调中主要利用的是香气。

一般菜肴的香气来自两个方面：一是原料自身的香气，以及在受热后发生化学反应释放出的香气，如炖肉产生的肉香味，蔬菜或水果的清香等。

另一方面是由添加的具有香味的调料形成的香气，如常见的香辛调料。

香辛调料又分为辣味性香料、芳香性香料和脱臭性香料等，辣味性香料主要有生姜、辣椒、芥末、胡椒、咖喱粉等；芳香性香料有花椒、茴香、料酒、食醋、丁香、肉桂等；脱臭性香料有大蒜、陈皮、香葱、食醋、料酒、麝香草等。

辣味香料可以掩盖或加强原料释放的气味，芳香性香料能进一步增加原料的香气，脱臭生香料能改变和掩盖原料的异味。

因此说香料能赋予食品以香气，增进食欲，还可去腥解腻。

<<最新调味品及其应用>>

编辑推荐

《最新调味品及其应用(第3版)》由山东科学技术出版社出版。

<<最新调味品及其应用>>

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>