

<<调味品加工增值技术>>

图书基本信息

书名：<<调味品加工增值技术>>

13位ISBN编号：9787534944031

10位ISBN编号：7534944031

出版时间：2010-1

出版时间：河南科学技术出版社

作者：李梦琴，乔明武 主编

页数：215

字数：177000

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>

<<调味品加工增值技术>>

内容概要

本书共分六部分。

第一部分介绍了调味品的分类，调味品与调味的关系以及安全问题；第二部分介绍了香辛调味品的种类及菜用香辛调味品的种类及特点；第三部分主要介绍了发酵类调味品的生产技术及应用特点；第四部分介绍了西式调味品的种类及调味特点和生产技术；第五部分介绍了典型调制风味酱的加工技术。第六部分介绍了调味品基料及添加剂。

本书可为调味品加工增值企业和从业人员提供指导和参考。

<<调味品加工增值技术>>

书籍目录

- 一、调味品概论
 - (一)调味品的基本概念及分类
 - (二)调味品与调味
 - (三)调味品的质量与安全
- 二、香辛料调味品
 - (一)概述
 - (二)各种香辛料介绍
 - (三)香辛调味粉
 - (四)复合调味料
- 三、发酵调味品
 - (一)概述
 - (二)酱油
 - (三)食醋
 - (四)料酒
 - (五)酱类、豆腐乳、豆豉
- 四、西式调味品
 - (一)概述
 - (二)调味酱
 - (三)调味汁
 - (四)调味沙司
- 五、调制风味酱
 - (一)概述
 - (二)辣酱
 - (三)海鲜酱
 - (四)肉酱
 - (五)其他调味酱
- 六、调味品基料及添加剂
 - (一)概述
 - (二)调味品基料
 - (三)调味品添加剂
- 附录
- 主要参考文献

<<调味品加工增值技术>>

章节摘录

不同的调味品除了去除异味或提供某一种基本味之外，还相互作用形成更为复杂的味觉和口感，例如咸甜、咸鲜、甜酸、香辣、酸辣、麻辣、鱼香等复合味。

调味品的五味调和，就好像调色时几种基本色彩调配出五彩斑斓的图画一样，能够调配出百菜百味，各有巧妙和魅力。

使用不同的调味料、采用不同量的配比、加入的先后次序不同，都对成品菜的味道起着微妙的影响。即使是同样一种味型，例如甜酸味，也可以分为甜中带酸的甜酸型和酸中带甜的酸甜型、味道浓烈的重糖醋和味道清淡的轻糖醋。

若要成为水平高超的烹调大师，就要在实践中注意各种味道的细微差异，从而创造出独特的风味。

调味品另有一个重要功用是装饰作用。

调味可以为菜肴增添色彩，使之达到色香味的统一。

例如，用盐和牛奶调味可以使白色的原料烹调后仍然洁白素雅；用番茄汁调味使成菜红艳美丽；用咖喱汁调味使菜品成为金黄色；用糖和酱油调味使烧炖的菜颜色酱红；用香菜或葱花点缀可以使菜品色彩生动。

按原料和风味适当选择调味品可以增加人们的食欲，并使菜肴看上去更富于情趣，产生高档感。

人们物质上富裕之后，都希望餐桌上的菜肴推陈出新、精益求精，其中最为重要的就是色香味和口感的变化，而这些变化离了调味品是难以想象的。

（三）调味品的质量与安全 “民以食为天，食以味为先。

”古往今来，调味品与广大老百姓的日常生活息息相关，维系着民情和民生。

人们生活质量的保障、传统民族文化的传承及调味品从业人员的生计等，都直接影响着和谐社会的创建。

“三鹿奶粉”事件后，广大消费者对食品卫生安全的担忧，使从事调味品行业的人倍感责任重大。

……

<<调味品加工增值技术>>

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>