

<<调味品加工实用技术>>

图书基本信息

书名：<<调味品加工实用技术>>

13位ISBN编号：9787227044444

10位ISBN编号：7227044440

出版时间：2010-2

出版时间：宁夏人民

作者：田晓菊

页数：161

字数：128000

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>

<<调味品加工实用技术>>

内容概要

“民以食为天，食以味为先”。

调味品在人们日常饮食中占有很重要的地位。

酱油、食醋、酱、味精及各种调味料是人们日常生活的必需品，调味品可以说是百食之先，百味之源。

我国调味品的应用及生产加工历史悠久，根据《春秋·本味篇》记载，早在周代民间就有酱和醋等调味品的生产，生姜、葱、桂皮、花椒等在周代之前已普遍使用，多种谷物配制的酒则在商代以前就出现。

《周礼·天官》一书还记载了“凡和，春多醱、夏多苦、秋多辛、冬多咸，调以滑甘”根据季节不同进行调味的规律。

人们在长期加工、制作调味品的实践中积累了丰富的经验，并把加工、制作技术传至日本等亚洲各国，使这些国家的调味品生产迅速发展起来。

<<调味品加工实用技术>>

书籍目录

绪论 一、调味品的概念与分类 二、调味品与调味的关系 第一章 酱油 第一节 概述 一、酱油的概念及分类 二、酱油中风味物质的来源 三、酱油中色、香、味物质的形成机理 四、酱油酿造过程中的微生物 第二节 原料 一、蛋白质原料 二、淀粉质原料 三、食盐 四、水 五、辅料及添加剂 第三节 制曲 一、种曲的制备 二、制曲 第四节 发酵 一、固态低盐发酵工艺流程 二、发酵设备 三、发酵过程 第五节 浸出 一、工艺流程 二、浸出方式 三、操作方法 第六节 后处理 一、加热及配制 二、澄清、贮存与包装 三、酱油的质量标准 第二章 食醋 第一节 概述 一、食醋的概念及分类 二、食醋生产的工艺原理 三、食醋酿造过程中的微生物 第二节 原料 一、主要原料 二、辅助原料及添加剂 三、原料处理 第三节 糖化剂、酒母及醋母的制备 第三章 酱类 第四章 味精 第五章 豆腐乳 第六章 豆豉 第七章 天然调味品 主要参考文献

<<调味品加工实用技术>>

章节摘录

插图：味是指食物进入口腔后人的感觉。

人对食物味的感觉是十分复杂的，可因食物的种类不同、成分不同、调味不同而感觉不一。

同时，人对食物的味觉又受到视觉、嗅觉、听觉、触觉、饮食习惯、嗜好、饥饱、心情、健康状况、气候和环境等因素的影响。

物理性味觉是指人对食物软硬度、黏度、冷热度、咀嚼感、口感、触感等物理性因素或指标的感受。例如，鲁菜中的五香肉干，具有一定的硬度和较强的耐咀嚼性；而元宵则柔软，黏糯，并只有一定的热度和咀嚼性等。

化学性味觉是指人对食物中所含化学物质的味觉和嗅觉。

各国对化学性味觉的分类有许多差别，如中国有酸、甜、苦、辣、咸；日本有酸、甜、苦、咸、鲜（或辣）；欧美有酸、甜、苦、咸、金属味、碱味等。

目前世界上对味的分类一般是分为基本味和复合味。

基本味又分为四原味和五原味。

四原味是指由酸、甜、苦、咸组成的四种基本味，其他滋味都可由它们调配、组合而成。

五原味是指由酸、甜、苦、咸、鲜组成的五种基本味，其他滋味都可由它们调配、组合而成。

复合味是指由两种或两种以上含基本味的调味品混合后产生的味觉。

这种味觉是十分复杂的，例如糖与醋按不同比例混合，产生的复合效果差异极大。

所以人们常说，单一味可数，复合味无穷。

烹饪中正是利用复合味的这一特点，调制出丰富多彩的美味佳肴。

<<调味品加工实用技术>>

编辑推荐

《调味品加工实用技术》是宁夏大学农学院服务“三农”系列丛书之一

<<调味品加工实用技术>>

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>