

添加料

国内香肠香辛调味料配方组成分析

丛恕增 曲 莉 王 瑛 朱晓光 张建国

(辽宁鞍山市食品科学技术研究所, 鞍山 114005)

香肠制品与其它肉制品一样, 其销售价值是由其色、香、味、形等几个因素决定的, 因而也是测定肉制品是否受欢迎的重要因素。香肠制品的味道除了原料肉不同而有不同的风味之外, 主要是靠巧妙地使用调味料来实现的。

如何使用调味料, 如何合理的进行配伍组合, 这是开发香肠新品种, 不断创造适合消费者口味需要的香肠过程中值得研究的课题。但目前还缺少指导调味料配伍方面的完整系统的文献资料。因此, 为了研究与借鉴现有香肠的调味料配伍组成的经验, 以期找到一些规律性的东西, 我们对国内近 70 种香肠的配方组成, 进行了分析研究, 初步地归纳了一些调味料的常见配方组成类别。

在近 70 种香肠的配方中所使用的调味料有 35 种之多。在选择配方组成时, 有的是在有 2 个以上的配方中出现了相同配伍组成的就列为一个组, 或有的多个配方中出现某个单味调味料, 而其余的配料又无相同配伍时, 则将单味料也算做一组, 这样就找出了 16 个组别。现将我们的分析研究结果介绍如下。希望通过我们的分析研究, 能够引起有关方面对这一问题的重视与深入的研究, 以期出现一个科学性、系统性的指导方案来。

一、香肠调味料配方组成分类

第 1 组: 酱油+白糖+酒。即在以下的配方中, 都出现这一配伍组合, 在这个组合中加上其它调味料, 即为该种香肠的配方(下同)。

- 1.1. 加五香粉、鲜姜(北方肠)
- 1.2. 加丁香粉、玉果粉、花椒粉、桂皮粉、大茴香、砂仁、时萝卜子(临清南肠)
- 1.3. 加海米(海味肠)
- 1.4. 加五香粉(南肠、青岛香肠)
- 1.5. 加砂仁、豆蔻(北京香肠)
- 第 2 组: 酒+白糖(有的配方中只有这 2 味调味料, 如淄博腊肠、青岛腊肠、水晶肠, 以下有相同情形者, 均在其后列出产品名称)
 - 2.1. 加姜末、香糟(枣肠)
 - 2.2. 加时萝卜子(时萝卜子肠)
 - 2.3. 加胡椒、葡萄糖(武汉香肠、葡萄糖香肠)
 - 2.4. 加肉桂、花椒、鲜姜、大料(东北香肠)
 - 2.5. 加五香粉(武汉香肠)
 - 2.6. 加胡椒、玉果粉(风味肠)
 - 2.7. 加丁香(丁香肠)
 - 2.8. 加胡椒、桂皮(曲香肠)
- 第 3 组: 糖+酱油+五香粉
 - 3.1. 加玉果粉(玉米香肠)
 - 3.2. 加鲜姜(猪腰香肠)
- 第 4 组: 糖
 - 4.1. 加五香粉(南京香肠)
 - 4.2. 加胡椒、肉蔻、豆蔻、虾仁(海鲜肠)
 - 4.3. 加桂花油(桂花香肠)
 - 4.4. 加花椒粉(南京肠)

4.5. 加花椒粉、茴香、鲜姜、香油、玫瑰酱(玫瑰肠)

第5组: 酒

5.1. 加姜(香雪肠)

5.2. 加五香粉(灌南密枣肠)

第6组: 酱油+五香粉

6.1. 加时萝卜(香味肠)

6.2. 加鲜姜(哈干肠)

第7组: 胡椒+大蒜(火腿肠、青岛二级肠)

7.1. 加玉果粉(青岛一级红肠)

7.2. 加茴香(北京蒜肠)

7.3. 加紫蔻糖(锦州菜肠)

7.4. 加桂皮粉(肉泥肠、全肉肠)

第8组: 胡椒+五香粉

8.1. 加香油(五花肠)

8.2. 加茴香、糖(上海肉红肠)

第9组: 胡椒+桂皮+茴香(雪花肠)

9.1. 加糖(上海肉肠)

第10组: 胡椒+玉果粉+桂皮

10.1. 加糖、洋葱(熏肝肠)

10.2. 加蒜(冻肉肠)

第11组: 胡椒+玉果粉+糖

11.1. 加酒(风味肠)

11.2. 加蒜(北方肠)

第12组: 胡椒+玉果粉

12.1. 加蒜(欧式肠)

12.2. 加姜(上海肠)

第13组: 鲜姜

13.1. 加元葱、大料、香油(木须肠)

13.2. 加酒(香雪肠)

第14组: 桂皮+辣椒

14.1. 加五香粉(兰州小灌肠)

14.2. 加肉蔻海米(三鲜肠)

第15组: 肉桂+丁香

15.1. 加香叶、桂皮、肉蔻(里脊肠)

第16组: 葱+姜

16.1. 加酱油、酒、糖(叉烧肠)

16.2. 加酱油、酒、糖、五香粉、肉蔻(混合肠)

16.3. 加五香粉(粉肠)

二、讨论

1. 在上述16个配方组成中,以酱油+糖的配伍出现的频率最多(12例),其次是酱油+糖+酒的配伍(8例),再其次是胡椒+大蒜的配伍(6例),其余的配伍出现的频率为2~4次。

2. 除了上述16个配方组成之外,在与其配伍的香辛料中,仍然有相同的配方组成,如花椒+鲜姜的配伍。为了避免重复,没有单独列为一个组。在组成配方时都是可以选用的。

3. 五香粉是由18%的花椒、43%的桂皮、8%的小茴香、20%的大茴香、6%的陈皮和5%的干姜配伍组成的。如果将五香粉象糖、姜那样单独做为一个组,也是可以的。有的配方中只有五香粉和另一味调味料组成一个配方,如糖+五香粉,酒+五香粉,酱油+五香粉。可见五香粉在香辛料的使用上,其范围是比较广的,频率也是很高的。

4. 胡椒+桂皮虽然没有列为一个组,但在几个配方中,都有胡椒+桂皮的配伍使用,如第2组的胡椒+桂皮,第9组中的胡椒+桂皮+糖(列为糖组),第10组中的胡椒+桂皮+茴香,第11组中的胡椒+桂皮+玉果粉等。因此,胡椒+桂皮也是良好的配伍选择。

5. 胡椒+玉果粉的配伍,出现的频率也较多,如第2组胡椒+玉果粉与酒糖的配伍,第12组胡椒+玉果粉+桂皮的配伍,第13组胡椒+玉果粉+糖的配伍。

6. 香肠的配方组成,有些与中医中药配方中的君臣佐使用药式相似。在香肠的配方中,也要根据设计者意图,要突出那种口味,就要加大有关调味香辛料的用量,如五香粉的用量为25~500克,砂仁的用量为25~100克,酱油的用量为2~6公斤,糖的用量为0.25~5公斤,姜的用量0.15~1.25公斤等。各种调味量可根据各地消费者的喜好,进行调节。这样一来,本文虽列出了16个以上的配方组成,如果灵活使用各种调味香辛料的用量,其组成的风味将是千变万化的。