

添加料剂

水溶性天然香辛料的调配与使用

杨华山 (辽宁绿禾高新技术开发公司, 沈阳 110161)

我国的香辛料品种最多, 使用时间最长, 但在漫长的岁月中, 仍然按照古老的使用方法, 研粉末, 泡料水, 很难进入食品, 因此这些中华民族的国宝没有充分发挥其特长。

水溶性天然香辛料, 是把我们传统使用的香辛料 (如大料、花椒等) 利用现代加工技术提取精制而成, 无毒无害, 干净卫生, 使用方便。

一、特点

1. 纯天然: 在制取的过程中, 不添加任何化学合成物质, 保持了原材料的原汁、原色、原味。

2. 水溶性 (也溶于油):

2.1. 用于肉制品: 溶于水, 直接注射滚揉;

2.2. 用于方便面、膨化食品、小食品、饼干等, 用于稀释后和面, 能做出不同风味产品;

2.3. 用于腌菜、酱类、炒货类等: 直接浸泡;

2.4. 用于饮料类等: 直接使用。

3. 能够改变制品的外观色泽: 粉末添加, 有黑点。熬料水添加, 香料中芳香物质易挥发, 加热后有效成份易损失, 此外某些成分不溶于水, 所以熬料水的效果不好。而水溶性香辛料干净、卫生, 能做到有调味味而不见调料。

4. 能够使产品做出一个好风味

添加粉末, 都是以小颗粒的形式在肉制品中间出现, 在作熟过程中, 只能煮熟肉品一个个小圈圈, 它本身全部的功效没有发挥出来, 添加的所有香辛料它们本身并没有发生任何变

化, 形不成一个统一的风味。另外, 搅拌不均匀, 口感轻重不一。以熬料水添加, 在熬料过程中, 芳香物质挥发, 加水的多少, 熬料水时间长短, 都有直接影响。水溶性香料, 搅拌均匀, 在勾兑过程中, 相互之间发生了变化, 形成了统一风味, 有效成分全部得以发挥出来, 并且根据每种产品香气、上嘴的迟早顺序, 可做出不同香型、口感、回味的食品。

5. 质量稳定可靠, 标准选用考究

目前市场上销售的香辛料, 品种繁多, 等次不一, 相互参合堆放, 存放时间长久不一, 伪劣产品难免。所以每购一次料一个样, 由于标准不统一, 产品质量不能稳定, 更不能保证产品的风味。我厂生产的香辛料, 有一定的原料标准和成品标准, 如花椒有四川汉源花椒, 有韩城的大红袍、二红袍, 有小椒; 辣椒有四川朝天椒、线椒、肉椒; 桂皮有桂碎、桂筒、板桂等, 做不同的产品选用不同的料。并且有国家标准局所制定的成品标准, 有一套检测方法。大批量的产地购料, 需减少中途流通环节的损耗等。所以只有根据自己产品的特点和要求选用不同标准的香辛料, 才能使您的产品真正稳定在一个基础上。

6. 能够延长产品的保质期

在市场上购的香辛料, 风刮土扬太阳晒, 杂质多, 不干净, 细菌严重超标, 做低温产品对保质期有一定的影响。而水溶性香辛料微生物控制在一定数量范围内, 所以对产品保质期有一定好处。另外在制取的过程中, 把原材料内的酮、酚、醛、醇等成分提取出来, 对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌、痢疾杆菌等有一定的抑制作用, 所以本身就是一种很好的天然防腐

剂。

7. 使用方便, 容易保管

原材料体积大, 难存放, 易受潮霉变、窜味。本品体积小、易存放, 不易挥发。买粉末, 易掺假, 自己磨, 磨不细; 熬料水, 费时费力费能源。本产品称准所需添加量, 稀释到所需添加水里即可, 所以使用方便。

8. 使用水溶性香辛料不但能够做出好风味产品, 而且不增加成本。例如: 西式火腿添加肉蔻 (28 元/kg), 添加量 2‰左右, 计价 56 元; 胡椒 45 元/kg $\times 2.5 = 110$ 元; 两者总计 166 元。水溶性香辛料, 肉蔻汁 0.1‰ $\times 185$ 元/kg = 18.50 元, 胡椒汁 0.3‰ $\times 230$ 元/kg = 69 元, 总计 87 元, 效果还比粉末好。为什么呢? 关键是利用率不一样。

二、调配方法

在众多的调味品中, 我们中华民族有自己传统调配使用方法。在肉制品加工实践中, 我们总结了一套调配大纲, 即“君、臣、佐、使”。君: 代表自己产品的主味, 也就是特色, 包括香型、口感、回味。在调味品中, 芳香浓郁的可做产品的香型, 如大料汁、花椒汁、肉蔻汁等, 辛、甜、苦、辣、酸, 根据它们上嘴迟早的顺序, 可做产品的口感和回味。如荜拔、良姜、三奈等。臣: 单一品种是做不出好味道的, 即确定出产品主味的同时, 还要有辅助主味的更好原料称臣。也就是红花需要绿叶, 相辅相成, 使主味变得更好。佐: 克制抑制的意思, 不同的原料肉都有不好的腥味, 克制它, 抑制它, 改变其不好味, 使它变好。使: 调和作用, 使诸味形成一个完整的风味。

掌握了调配大纲, 怎样调配?

1. 气与味的调配

一物之中, 气味兼有 (气是指香气味、口感味)

一气一味, 一气多味, 两种以上同用, 一气一味, 一气多味, 多气多味; 多气一味, 量的大小, 也是改变气与味的因素。例如: 花椒汁和大茴汁同等量合一起是什么香气和口味? 大茴汁大于花椒汁时, 花椒汁大于大茴汁时又

是什么香气和口味? 气与气, 味与味, 各有各的脾气, 调配得当相互促进, 各自优势都能发挥; 调配不当, 相互残杀, 反目为毒, 有害身体。总结起来, 几种情况必须牢记: 单行相须、相使、相畏、相杀、相克、相反。单行是指一个产品, 突出一种香气和单一口味或多种口味, 也就是一气一味或一气多味, 例如辣味肠, 调味只用辣椒汁一味即可, 因为辣椒汁香气独特, 可以掩盖某些肉腥味, 另外以辣遮百丑, 属强刺激口感。怪味肠添加五味籽, 一气多味, 单独使用, 属酸香气, 辛、甜、苦、辣、酸五味俱全, 这些都是特殊口感香气。一般来讲, 单一味不称味。相须、相使, 两物以上同用, 能够相互促进或一物使另一物某些气味或口感, 更好更浓。例如大茴汁、花椒汁配猪肉, 丁香汁、白芷汁配鸡肉, 苹果汁、大茴汁配牛肉。又例如: 良姜汁与荜拔汁同用味更辛辣, 肉蔻汁与桂皮汁香气更浓等。相杀、相克、相反, 两种以上使用, 起到降低、削弱、抵消等不良作用, 这种情况坚决不能使用, 例如花椒汁与牛肉。

气与味的调配, 首先要突出产品的主香气, 辛、甜、苦、辣、酸五味根据地区的不同, 人们生活习惯不同, 销售的层次不同, 适当调配。例如麻辣牛肉必须是辣椒和牛肉香气, 口感突出是辣味和麻味, 这就是二气二味。例如叉烧肉, 必须是肉蔻汁和桂皮汁甜香气和糖甜味属一气一味等。

2. 基础调味

做产品, 首先应有一个基础风味, 在基础风味的基础上, 再突出自己产品特色, 这样便于调配。例如我们的五香汁, 主要有砂仁汁、大茴汁、花椒汁、草果汁、桂皮汁、丁香汁、小茴汁、良姜汁、荜拔汁、甘草汁等, 做五香产品此方是首选方剂。本方是以砂仁汁为“君”, 大茴汁、花椒汁、丁香汁、桂皮汁、小茴汁为“臣”, 草果汁去腥为“佐”, 甘草汁调和诸味为“使”。但一个厂家几十个产品, 总不能是一个风味, 所以在这个基础上, 增加品种或增加五香汁中某一品种量为“君”所做

出的产品风味就发生了变化。例如做猪肉制品增加大茴汁、花椒汁量,风味就发生变化,做鸡肉制品增加丁香汁量,做牛肉增加草果汁的量等,风味就变了,例如增加白蔻汁香菜汁,就变成了清香型,增加辣椒汁就变成香辣型等。随心所欲任意调配,都能做出好风味。

3. 选择使用调配

咱们国家地大人多口味杂,所以根据地区不同,人们生活习惯不同,选择调配。例如四川地区喜欢麻味,所以“君”选花椒汁,“臣”选辣椒汁,胡椒汁、干姜汁,“佐”加草果汁或三奈汁,“使”加干草汁。为什么花椒汁本身很麻,还要选择辣椒汁、胡椒汁呢?花椒汁麻,但是上嘴迟,持续时间长,辣椒汁、胡椒汁辣上嘴早,持续时间短,长短结合,麻辣结合,再加甘草汁柔和,可真麻得过瘾,辣得适度。湖南人喜辣并是刺辣,所以辣椒汁为“君”,干姜汁为“臣”,山奈汁、良姜汁、荜拔汁任意调配,甜味不用或少用。南方喜甜,

桂皮汁、大茴汁为“君”,小茴汁、甘草汁为“臣”,另外略加良姜汁、干姜汁等。北方口重、口杂,用大葱、大蒜、姜等做为香型,其它品种任意调使。

三、洋为中用,中西结合

肉制品市场的竞争,就是价格竞争,风味的竞争,也就是出品率的竞争,香辛料的竞争,西式产品,出品率高,价格低,风味不适合人们习惯食用;传统产品出品率低,价格高,但是多少年来传统口味人们还是喜欢。在肉制品加工过程中,用水溶性香辛料调配西式产品和用西式工艺做传统产品已经取得了良好的效果。例如麻辣火腿、五香火腿肠,价格低,口感好,始终畅销不衰。西式工艺做传统产品出品率高,风味好(牛肉出品率 100%,猪手 100%,肘子 120%),在迅速占领市场。水溶性天然香辛料是做肉制品的首选调味品,是用任何东西代替不了的调味品。

(上接第 34 页)

(10) 各关键工序操作注意事项: ①选料时注意不选择含有筋骨的肉块,以便于分割切片。应选肉色深红、纤维长、脂肪筋膜较少、有光泽弹性的原料作加工原料。坚决不能采用劣质原料加工,这是保证优质产品的关键之一。②分割切片时操作技术必须过硬,不能破片或具有漏洞的肉片出现,不允许肉片带板筋,切片厚薄均匀一致,未达到均匀一致的要进行分级处理。③辅料必须采用优质原料,出现霉变等情况者应停止使用。④铺摆肉片于容器中应伸展,不允许出现重叠。⑤烘烤室应严格控制,保持室温准确。⑥整个加工过程中车间应保持清洁卫生。

二、产品质量基本要求

(1) 外观要求。铁听商标印制应新颖规范,罐真空抽取适宜,无胖听瘪听及飞刺大踏边等缺陷存在;复合薄膜袋装无胖袋与漏袋出现,肉片装得平整,袋内无空气存在,其外包

装商标等图案字迹应清晰并具有艺术感染力。

(2) 罐装、袋装内容物色香味具佳,内容物均匀,片片皆有能看见灯影之薄,但又无漏洞。其袋、罐内无致病菌存在,无杂质异味。

(3) 重量应达到部颁标准,每袋±公差 2% - 3%,批量重量应符合总重标准。

(4) 氯化钠标准应在 1.8 - 2% 左右。

(5) 保质期最低要求。铁听罐装保质期 12 个月,复合薄膜袋装保质期 6 个月。

三、巴渝灯影牛肉罐装、袋装食品包装贮运应注意的问题: (一) 经烘烤后的肉片既薄又脆,操作时应认真细致装罐(或装袋),尤其是复合薄膜袋的包装应注意; (二) 调运前包装复合薄膜袋不能重压和挤压,否则易碎,使内容物变碎; (三) 香油、花椒粉应在袋罐前拌合均匀于肉片之上,以便开启食品时,香味浓郁、鲜美、余味无穷。灯影牛肉是巴渝肉类制品中的精品,具有广阔的市场前景。