

烹饪化学

绪论

第一章 水分

第二章 蛋白质

第三章 糖类

第四章 脂类

第五章 食品中其他成分

第六章 食品颜色

第七章 食品气味

第八章 食品味道

- **回 顾：** 第七章 食品气味
- **授课章节：** 第八章 食品味道
- **教学目标：**
 - 1、了解味道的分类、呈味机理及影响因素。
 - 2、掌握基本呈味物质的特点及相互作用，了解其他味道。
 - 3、在烹饪中能采用正确的调味方法
- **教学重点：** 基本呈味物质的特点及其相互作用。
- **教学难点：** 烹饪中正确的调味方法。

第一节 味道基础知识

菜肴的味是判断菜肴质量高低的重要依据。美味可口的菜肴可以刺激人的食欲，不仅能在感官上给人以满足，而且能在精神上给人以愉快。在烹饪技术中，科学的理解和应用各种味是非常重要的。

一、味觉的产生

从看到食品开始，到食品进入口腔后，所引起的感觉就是**味觉**。它包括**心理味觉、物理味觉和化学味觉**。

心理味觉:形状、色泽和光泽等

物理味觉:软硬度、粘度、冷热、咀嚼感、口感等

化学味觉:咸味、甜味、酸味、苦味等

食物的味是多种多样，但都是由于食物中可溶性成分溶于唾液或食品的溶液刺激舌表面的味蕾，再经过味神经纤维达到大脑的味觉中枢，经过大脑的分析，才能产生**味觉**。

味蕾是分布于舌头表面的**味觉感受器**，是由味细胞构成的细胞团块，状似花蕾，故叫**味蕾**。



二、影响味觉的因素

1、生理因素的影响

- 味觉在舌的各个不同部位的敏感性是不同的。舌头对甜味最敏感，舌尖和舌边缘对咸味最敏感，靠腮的两边对酸味最敏感，舌根对苦味最敏感。
- 唾液对引起味觉有极大的关系。因为只有溶于水中的物质才能刺激味蕾。
- 人体健康的状况、年龄的大小和性别不同对味觉的敏感程度是不同的。

➤ 味觉的适应现象（味疲劳）

味疲劳：连续地长时间受同一呈味物质刺激，味觉器官对此味会迟钝。

品尝家常在品尝鉴定之前，用清水漱口。



2、心理因素的影响

心理活动作用于味觉的因素最为复杂，饮食的环境、饮食的包装、饮食的价格服务质量的优劣、饮食的实现值与期望值、情趣的高低、印象等都可能作用于人的心理，而通过人的心理活动直接影响到味觉的感应程度。



3、外界因素的影响

1) **温度**对味觉的影响

最能刺激味觉的温度在 $10\sim 40^{\circ}\text{C}$ 之间，其中以 30°C 时最为敏感。低于此温度或高于此温度，各种味觉都会减弱。如在 50°C 以上时，甜味感觉会显著的迟钝。

2) 味觉与**呈味物质浓度**的关系

甜味在任何被感觉到的浓度下都会给人带来愉快的感受；**苦味**总是令人不快；**酸味和咸味**在低浓度时使人有愉快感，在高浓度时会使人感到不悦。

2) 味觉与**水溶性**的关系

完全不溶于水的物质实际上是没有味的，只有溶解在水中的物质才能刺激味觉神经。**水溶性大的物质，味觉较强**，水溶性小的呈味物质，产生的味感也较弱。

三、味道的分类

中国：酸、甜、苦、咸、辣

日本：酸、甜、苦、咸、辣

欧美：酸、甜、苦、咸、辣、金属味

印度：酸、甜、苦、咸、辣、淡、涩、不正常味



四、味道的相互作用

1) 味的对比现象

把两种或两种以上的呈味物质，以适当的浓度调和，使其中一种呈味物质的滋味更为突出的现象，称为味的对比现象。

这种现象与烹调紧密相关，如烹制糖醋菜，在糖醋汁的调配上，为了增加糖的甜度，在糖醋汁内适当加点盐，会使菜肴产生更好的甜味效果。俗语说：“想要甜，加点盐”。



2) 味的消杀现象

在酸、甜、苦、咸各呈味物质之间，其中两种以适当浓度混合时，会使其中任何一种味觉都减弱，这种现象。

如菜肴烹调得过咸或过酸时，可以加些糖来缓和过头的咸味或酸味。

3) 味的适应现象

当连续品尝某些味时，味觉的反感或新鲜感都会越来越弱，这种现象称。

当连续喝糖水时，要想保持同样对糖的甜味感觉，只好连续加糖。但这种继续加大深度的办法，不适用于苦、咸、酸，因为在浓度增加时，都有不愉快感。

品尝家们在鉴定菜肴时，为了防止连续品尝出现的味觉适应现象，常在品尝之前用或清水或茶水漱口，以免鉴定时味觉不准确。

如果天天、顿顿吃鸡、对鲜味的感觉就会越来越迟钝直至麻木，还会觉得鸡味并不鲜，这就是味的适应现象。

4) 味的转化（变调）现象

由于受某一种味觉的呈味物质影响，使得另一种呈味物质原有的味觉发生改变称。

如：在尝过食盐或苦味东西以后，即刻饮用无味的清水，会感到有些甜味。

当吃过甜食后，再吃酸的东西，会感到酸得更厉害。因此在安排筵席上菜顺序时，把甜菜、水果安排在最后，就是为了防止在吃了很甜的东西以后，再吃别的菜肴味道会产生变调。

5) 味的相乘现象

将两种同味的(但化学结构不同)呈味物质共同品尝时，会使味道有加强的作用，这种现象称。

如：①味精与核苷酸共存时，会使鲜味增加。核苷酸也是一种工业制取的呈鲜物质。

②把呈味的麦芽糖醇加入糖果中，能加强糖果的甜味。

③“鲜”字是由“鱼”、“羊”合成起来成“鲜”，这种说文解字的道理，或者可以用于味的相乘现象来解释。因为在鱼和羊肉中，各含有种类不同的呈鲜物质，将其共处，鲜味则有加强作用。



第二节 基本味道及其呈味机理

一、酸味及酸味物质

- ◆ 酸味是由H⁺刺激舌粘膜而引起的味感，H⁺是定味剂，
- ◆ 在同样的pH值下，有机酸比无机酸的酸感更强
- ◆ 多数有机酸具有爽快的酸味，而多数无机酸一般具有不愉快的苦涩味，极不适口，所以，通常无机酸不被用作酸味剂
- ◆ 在同一pH值时，若将柠檬酸作为酸味标准，则醋酸最强，盐酸最弱，其酸感强度顺序为：醋酸>甲酸>乳酸>草酸>盐酸





3. 食醋

- ∅ (1) 去腥增香
- ∅ (2) 防止酶促褐变
- ∅ (3) 调和滋味
- ∅ (4) 杀菌防腐



4. 乳酸

5. 抗坏血酸



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/477064056163006105>