



5+1配出來的 化學調味料

在各種香味調味料中，有味而沒有香氣的要算化學調味料。包括酸、苦、甘、辛、鹹五種基本味及鮮味。

化學調味料，一般以天然物質為原料，經化學或醱酵，精製而成的單一化學化合物。例如酸味的醋及檸檬酸，苦味的奎寧，甘味的糖，辛味的辣椒素（capsaicine），鹹味的氯化鈉，及五種基本味之外的鮮味的味精及核苷酸鈉等。

當醋食入口中時，醋以甲基（ CH_3^+ ）及酸根離子（ COOH^- ）與舌頭接觸，但酸根進入味蕾時，使我們就會感覺酸味。而奎寧的苦味物質，糖的醛或酮醇基，辣椒的辣椒素，食鹽的氯離子，使我們感覺出苦、甘、辛、鹹等基本味。

因此，當果汁的酸度，低於PH3.7，我們就會感覺出酸味出來。苦瓜一吃進口，就感覺出苦味來，同樣四川人喜歡的辣椒，一吃進口，辣的叫我們流汗或流淚。而在食物中，含有百分之一的食鹽，我們就會感覺出鹹味，鹽度高的食物，如鹹魚或鹹菜就鹹的難入口。而在食物中含有千分之一的麩胺酸鈉即味精，就會感覺出鮮味。因此由上可知，化學調味料是香味調味料五種基本味，加上鮮味基本來源。

醋供調味殺菌開胃

食物酸大部份來自食物所含

的有機酸，例如檸檬即含有高量的檸檬酸而酸的不能入口，而乳酸菌飲料因含有乳酸，吃起來酸味可口。料理為增加酸味，常以醋做為酸味調味料，但燒烤的海鮮，有時以檸檬汁做為調味料。

調味的醋，可以分化學醋及釀造醋兩種。台灣的醋，以化學醋居多。而後又可分為以穀類例如米釀成的米醋，以水果釀成的蘋果醋等。

釀造醋在我國的歷史很久，有的品牌馳名中外，像山西的老陳醋、四川的保寧醋、山東的樂口醋、浙江的溫州醋、江蘇的鎮江醋等。特別是山西老陳醋，創

於清初順治年間，已享有二、三百年聲譽。

醋在日常生活中，用途極多。吃水餃、酸辣湯、魚翅料理、蟹蝦等海鮮，都少不了醋做為沾料或酸味調味料。而料理中糖醋魚、糖醋排骨，醋不但可解除魚腥或肉臊味，又可軟化骨質、溶出鈣質，是鈣的很好補給來源。而浙江的蔥烤鯽魚、台南的無刺虱目魚肚，都是利用醋軟化魚刺所做出來的有名料理。

至於台灣小吃，比較偏好以肉桂、沙仁、丁香、草果、陳皮等調味的烏醋，例如沙茶魷魚糰、花枝糰、赤肉糰、蝦仁糰、鱈魚意麵、鹹蜆仔等，多少不了烏醋。

再者醋除了調味，醋還有殺菌、軟化組織，及保護維生素C的作用。蠔生吃時，以醋、芥末、海苔拌來吃。小菜海帶、小黃瓜，以醋、鹽、味精、香油、蒜末及辣椒等來拌，有時加一點糖，就成為十分好吃的小吃。而炒或煮蔬菜時，滴幾滴醋，不但可軟化組織，又可避免維生素C遭到破壞。

醋更是一種健康食品，有散瘀解毒功效。更能開胃氣，使胃液增加，促進食慾，幫助消化。

苦味調味料未開發

五味之苦味，到目前為止，還沒有苦味調味料，連食物中也僅苦瓜帶有苦味，其他就是帶有中藥的藥膳了，因此在本文就不去討論它。

糖的種類用途最多

至於甘味的甜味料，種類就

很多。天然的有甘草、甜菊素、蜂蜜；加工提煉的有葡萄糖、果糖、蔗糖、麥芽糖等，及化學合成的糖精、阿斯巴甜等。甘味中葡萄糖、蔗糖、麥芽糖等大部份做為加工原料，像餡、糖果、冰淇淋、蜜餞等，含糖成份都有20%以上。而果汁等飲料在12~18%之間。

糖除了是甘的調味外，也是很好的香味料，例如北平烤鴨及烤乳豬，外皮需抹麥芽糖，皮才會酥、會香。而麵包也加有糖，烤起來就有麵包香，跟中式的饅頭的味道完全不一樣。另外糖還可用做燻煙劑，像鴨賞、燻雞、燻鴨、燻肉等，不但耐保存，而且可賦予特殊燻香，及褐色光澤的外表。

而用來調味的如糖醋魚、糖醋排骨等，加糖調味主要在減低酸味，並賦予甜味。但是很多小吃，只要加有烏醋，就必需加糖，所以像魚翅糰、魷魚糰。其他雞捲、蝦捲、三杯雞、滷味、焗肉，則利用糖在滷或煮的時候，產生特殊的香味，所以糖是很重要的香味調味料。

辛味另文詳加介紹

屬於辛味的調味料，有已經介紹過的各種香味蔬菜，及另篇專文將要介紹各種香辛料；中藥中之肉桂、草果、陳皮等，在此不擬詳加介紹。

鹽可引起食品鮮味

鹹的調味料至目前為止，有氯化鈉的食鹽及無鹽醬油所使用的氯化鉀。

鹽除了用做調味，醬油、醃

漬食品可用來做防腐。而鹽用在料理上，除了賦予鹹外，（約1%始感覺出來），主要在引出鮮味。

煮海帶、雞或豬骨時，加一些鹽，味道就特別鮮。前者主要以食鹽的鈉與海帶的麩胺酸反應，形成有鮮味的麩胺酸鈉即味精。而後者，則與蛋白質溶解出來的胺基酸形成各種鮮味，因此我國許多有名的料理，多以高湯煮或燉煮各種食物。

鹽的鈉如與水果的有機酸反應，不但可減低酸味，也會賦予另一種鮮味，所以吃西瓜、梨子、鳳梨等時，抹上鹽比較好吃。

鮮味見於加工食品

至於鮮味的味精及核菌酸鈉等都用在食品加工上，本省香腸、西式香腸、火腿、速食麵、休閒食品等，與鹽等成為基本調味材料，為鮮味的主要來源。烹調時，只有家庭用到味精，名廚幾乎都棄而不用，否則就無法顯出他高超的手藝。

味精的使用也有講究，味精在酸性溶液中，鮮味比較容易發揮。因此炒雪裡紅、酸筍、酸菜等經醱酵過的蔬菜，除了加辣椒、糖以外，加少許味精，味道就會更鮮美可口。但油炸的食品，由於味精會被分解掉，就不會發揮效果，因此油炸食品，特別是裹麵，就不必添加味精調味。

鮮味調味料的琥珀酸鈉帶有海鮮的腥味，速食麵及速食粥的海鮮口味，用琥珀酸鈉調味，就有濃厚蠔味。其他加工用調味料還有天門冬胺酸鈉、乙胺酸、甘胺酸及蘋果酸鈉等。