

香料去异出香的窍门

●文先章

在调制火锅底料和制作卤水时,一般都要用香料来增加香味,以掩盖某些涮烫原料的不良气味,如腥气、膻气、臭气等。而实际操作过程中,厨师往往会将香料直接下锅炒制,或是放入卤水中煮制,以使香味溢出。这种做法显然不妥,因为这会使火锅底料或卤水出现异味和苦涩味,而原因就在于所有香料都没有经过前期处理。

大家知道,香料的香气主要来源于所含的醇、酮、酚、醛及酯类、萜烯类等可挥发的化合物,然而香料中也有些能产生异味和苦涩味的杂质,这些杂质会影响到火锅和卤水的味道。所以香料在使用前,必须除去异味和苦涩味,以保证火锅锅底和卤水香味的纯正。

这里,我把香料去异出香的一些窍门介绍给大家。

香料的去异方法

火锅和卤水所用的香料,一般可分为芳香类和苦香类两种。芳香类香料有八角、桂皮、丁香、小茴、香叶、香茅草等;苦香类香料有豆蔻、山柰、草果、砂仁、白芷、高良姜等,它们均含有会产生异味和苦涩味的杂质,因各自的含量不同,故去异的方法也有所不同。

1. 芳香类香料的去异处理

因芳香类香料中含有的异味和苦涩味杂质较少,故可以采用清水浸泡去异。用清水浸泡香料既是一个涨发吸水的过程,也是一个除去异味和苦涩味的过程,但在处理不同的香料时,浸泡的水温和时间却不尽相同。严格意义上说,每种香料都应单独浸泡。

八角:香气主要来源于茴香脑,还有少量的茴香醛、柠檬烯等香味成分。八角的香味较浓,异味和苦涩味也比较小,但因为其肉质较厚实,故浸泡的水温最好在50℃左右,浸泡的时间需要3小时。

桂皮:香气主要来源于桂皮醛,还有丁香酚、萜烯等香味成分。桂皮虽然异味和苦涩味较小,但因其皮层厚、油性大,不易去异出香,故浸泡时的水温较高——70℃左右,浸泡的时间也比较长——约为4小时。另外,浸泡时最好将桂皮掰碎。

丁香:香气来自丁香酚、丁香烯、香草醛、乙酸酯类等成分。因为丁香的香味浓郁,故用量不可多,否则会产生一股闷人的味道。同时,因其异味和苦涩味较小,油性较大,所以浸泡的水温宜控制在40℃左右,浸泡时间为3小时。

小茴、香叶、香茅草:小茴的香气主要来自茴香脑,还有蒎烯、茴香醛、萜烯等成分。香叶的香气清香诱人,具有桂皮和芳樟的混合香味。烹调中的作用,以脱臭为主,增香为次。香茅草的香气主要来自柠檬醛,也还有少量的香茅醛等成分。这三种香料在浸泡时,水温宜在30℃左右,时间为2小时。

2. 苦香类香料的去异处理

因苦香类香料中所含异味和苦涩味杂质比较多,故一般都是用白酒浸泡以去异。这是因为酒精的挥发作用和渗透作用,使得香料中的异味和苦涩味更容易被除去。但在处理不同的香料时,浸泡时间的长短也需要灵活掌握。

豆蔻:香气成分较为复杂,主要有蒎烯、茨烯、二戊烯、芳樟醇、豆蔻醛等。豆蔻的香味较浓,但异味和苦涩味也较大。因其果实个大饱满坚实,故应拍破后才用白酒去浸泡,浸泡的时间通常为2小时。注意:白蔻要先用清水漂去残留在表面的硫磺味,然后再用白酒浸泡。

草果:香气主要来源于挥发油中的芳樟醇等香味成分。草果的香味较浓,同时它还有一定的脱臭作用,只不过草果的异味和苦涩味都比较大。因此,处理时应先用清水漂去表面的烟熏味,然后再

拍碎放白酒中浸泡2小时。

山柰、砂仁、白芷、高良姜:山柰的香气主要来源于龙脑、山柰酚等成分。砂仁含有一定的油脂成分,香味来源于砂仁油中的各种香味成分,有右旋樟脑、龙脑、乙酸龙脑酯、芳樟醇、橙花醇等。白芷的香味来自于白芷醚、香柠檬内酯、白芷素等成分。高良姜的香味来自于樟脑醇、丁香酚、桉油素等成分。这四种香料用白酒浸泡的时间约为1小时。

香料的出香方法

香料经过去异处理后,如果直接用来调制火锅和卤水,那么呈香物质还是不能充分溢出,故使用前,可以先用适量的油脂炒制,让香味充分释放出来以后,再用于调制火锅或卤水。注意:用油脂炒香料时,要小火低油温(甚至冷油),切忌把香料炒焦炒糊(出现焦苦味)。另外,不同的香料不仅下锅炒制的时间不同,而且还需要把握以下一些原则。

1. 芳香类香料和苦香类香料应当分开炒制,而且芳香类香料的炒制时间比较长,苦香类香料的炒制时间比较短。这是为避免因加热时间过长温度升高,而造成苦香料未除净的苦涩味渗出。

2. 炒制香料时,应根据香料的出香快慢各有差异这一特性,分先后次序下锅。也就是说,出香慢的香料先下锅炒制,出香快的香料后下锅炒制,这样才能使香料出香趋于大同,从而保证火锅或卤水的风味。具体来说,炒制芳香类香料时,出香慢的香料——八角、桂皮等应当先放,而出香快的香料——小茴、香叶、香茅草等则应后放;炒制苦香类香料时,出香慢的香料——豆蔻、草果、砂仁等应当先放,而出香快的香料,比如山柰、白芷、高良姜等则应后放。