

麻麻花调味酱技术

李光宣¹, 张未芳², 舒立新³

- 1、遵义市绥阳县农业农村局, 贵州遵义 563000
- 2、山西农业大学玉米研究所, 山西太原 030000
- 3、四川旅游学院, 四川成都 610000

【摘要】麻麻花作为调味原料具有非常悠久的历史, 野生尚未得到开发, 鉴于具有重要的调味开发价值。本文从麻麻花的作用、麻麻花调味酱生产工艺、麻麻花酱生产配方三方面来完成, 完全适合当下调味品企业、餐饮企业、预制菜企业共同开发新的调味品, 为人类创造新的消费, 带来麻麻花新的消费产业链。麻麻花具有重要研究价值, 还需要不断深入研究, 结合消费需求来完成人们的美味需求和健康期待。根据麻麻花的特性, 不断修正调味酱配方, 必然会诞生更多新奇调味品, 开创麻麻花消费的绿色、有机、天然的本性。

【关键词】麻麻花; 风味; 技术; 调味酱

【中图分类号】TS264.2 **【文献标识码】**A **【DOI】**10.12325/j.issn.1672-5336.2022.04.001

Twist and Twist Sauce Technology

【Abstract】 As a seasoning raw material, Mahua has a very long history, and the wild has not been developed yet, in view of its important seasoning development value. This article is completed from three aspects: the function of twisted twist, the production process of twisted twist sauce, and the production formula of twisted twist sauce. It is completely suitable for the current condiment enterprises, catering enterprises, and pre-fabricated vegetable enterprises to jointly develop new condiments and create new consumption for human beings. , bringing a new consumption industry chain of Ma Ma Hua. Mahua has important research value, and further research is needed to meet people's delicious needs and healthy expectations in combination with consumer demand. According to the characteristics of Twist and Twist, the formula of seasoning sauce is constantly revised, and more novel condiments will inevitably be born, creating the green, organic and natural nature of Twist and Twist consumption.

【Key words】 Mahua; flavor; technology; seasoning sauce

麻麻花, 学名细叶韭、细丝韭 (*Allium tenuissimum* L.), 别名杂麻花、摘麻花、天香花、崔面花、乍蒙花、贼贼面、贼麻花、茶麻花、茶忙花, 又名山葱花、石葱花儿、野韭菜, 百合科, 葱属, 多年生草本植物。具有耐贫瘠、耐干旱、耐寒冷、适应性强等特性, 分布于山西、内蒙古、华北、东北、四川、陕西、宁夏、河南、江苏、浙江等地, 野生珍贵, 是一种风味独特的调味食材, 其花序油炸以后香味浓郁, 风味独特, 人们通常在擀锅面、炆锅饭、炒菜、火锅、面食、凉拌菜中使用, 具有良好的调味作用。山西农业大学玉米研究所多年研究麻麻花的调味, 特别将此作为调味奉献给人们共享。麻麻花味香奇特、天然、绿色、稀有, 是调味的秘密原料之一。

1 麻麻花的作用

近年来不断深入使用, 麻麻花在调味和消费方面不断被认知, 通过不断总结其效果, 便于调味食用。

1.1 增香提味

麻麻花有其独特的香味, 可以为食物增加香味, 无论是火锅、汤锅、炒菜, 还是小吃, 都具有很好的增香提味效果。麻麻花含有挥发性的香味物质, 在调味过程

中如何更好使用, 还有待加深研究, 使其风味比较饱满。

对于麻麻花独特的风味, 我们科研团队采用导味原理, 先将具有风味浓郁的物质导入水中, 形成具有稳定结构的不容易挥发的香味物质。长达数年的研究过程中, 活化麻麻花自然香味成为优势的技术结点, 能让成品品质稳定。

1.2 促进食欲

麻麻花富含的主要成分有醛类、酮类、酯类、醇类、呋喃类和多种硫化物。其中富含的硫化丙烯 [$(\text{CH}_2\text{CHCH}_2)_2\text{S}$] 蒜素, 有促进食欲、杀菌、消炎、降血糖(脂)、抗癌等功效。特殊的香辛味更能增加食欲, 依靠特有的口感转化物质刺激胃液分泌, 加快肠胃之间对食物的消化吸收, 从而达到增强食欲、促进消化的作用。麻麻花不断被人们接受的主要原因就是西北面食消费过程中添加麻麻花或者是麻麻花酱, 消费者的认可度极其明显。

1.3 去除异味

在麻麻花调味使用过程中, 对于肉类的异味具有掩盖、遮蔽、修饰的作用, 同时让肉类的油腻感减小。腌制时使用麻麻花, 可以改变其品质和提高本味的特点。

对于不同的肉来说，使用麻麻花的效果不尽相同，仍然需要更加深度研究和消费结合，才能实现人们的认可。不同的使用方法，在添加数量方面需要不断校正，避免麻麻花改变食物本味而影响口感。

1.4 天然抗菌消毒

麻麻花味辛，性温，有暖脾健胃、解毒杀虫、杀菌消炎等功效，在人体的消化系统、肠胃出现炎症的条件下，麻麻花可以杀菌、抑菌，提高身体的抗病毒能力。麻麻花的药用价值还需要不断深入研究，将其价值深挖出来。

1.5 调味平衡作用

独特的香味和滋味，使得麻麻花作为调味平衡使用的修正作用，为人们消费带来了记忆性，为开发的调味食品带来更多消费认可。

麻麻花特色风味酱是具有独特香味，通过优化配方，加工制作而成的一种复合型方便酱料，既可直接用作炒食、烹调调味，也可用作日常中、西餐涂抹食品的佐料，食用简单方便易行，可以充分享受到食用的便利和麻麻花的特色美味，兼有营养保健之功效。

2 麻麻花调味酱生产流程

麻麻花→导味→熬制→灌装→检测→贴标→入库→检验→成品。

熬制：将相关的调味原料按照相应的顺序、时间、温度加入，熬制达到相应的标准认可，方可进行灌装。

特殊需求根据配方和相关的调味方便，采用不同需求来进行灭菌、不灭菌、新技术、新灌装来实现麻麻花酱的加工，成为结合预制菜和调味品需求的结合点。

3 麻麻花调味酱配方

3.1 麻麻花牛肉酱（表1）

表1 麻麻花牛肉酱配方

原料	比例（以公斤计）
食盐	1.8
味精	3
植物油	45
遵义绥阳朝天椒粉	6
白砂糖	1.5
脱皮白芝麻	0.4
牛肉	12
牛肉香精 F901	0.02
小麦甜面酱	4.4
永川黑豆豉	24
I+G	0.15
麻麻花	2.5

具有牛肉风味的麻麻花酱，可以作为多种食用和调味需求。

3.2 酱香麻麻花酱（表2）

表2 酱香麻麻花酱配方

原料	比例（以公斤计）
食盐	8

味精	4
I+G	0.2
花生	4
白砂糖	15
豆腐干	10
黄杨小米辣辣椒粉	16
菜籽油	40
永川豆豉	5
麻麻花	8
大头菜	8
酱香型风味酱	11
肉粉 3618	0.2

利用酱香的特点来修饰麻麻花酱的特色，创造新的消费变通。

3.3 青花椒香麻麻花酱（表3）

表3 青花椒香麻麻花酱配方

原料	比例（以公斤计）
食盐	4
味精	2
I+G	0.1
木香	0.05
遵义绥阳子弹头辣椒粉	8.5
菜籽油	40
清香型花椒油树脂	0.1
油炸黄豆	5
麻麻花	5
牛肉干	2
豆腐干	13
永川豆豉	5
大头菜	5
鲜青花椒	1.6

流行的青花椒风味与麻麻花风味的结合，形成独特的风味记忆。

3.4 椒香麻麻花酱（表4）

表4 椒香麻麻花酱配方

原料	比例（以公斤计）
食盐	4
味精	2
I+G	0.1
牛肉干	10
大方皱椒辣椒粉	10
菜籽油	40
椒香型辣椒油树脂	0.1
油炸豌豆	5
大头菜	5
麻麻花	10
酵母味素 FD00	1.2
增鲜配料 CR	1.1
辣椒红色素 150E	0.05
椒香青花椒粉	0.2
肉粉 3618	0.5

椒香的独特通过麻麻花风味的综合平衡，开发独具

一格的现实需求。

3.5 泡椒麻麻花酱 (表 5)

表 5 泡椒麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	4
味精	2
I+G	0.1
云南小米辣	4
石柱红辣椒粉	6.5
菜籽油	40
贵州糟辣椒	5
麻麻花	6.5
泡姜	2.1
豆腐干	8
肉粉 3618	0.2
陈皮	0.1
甘草	0.15
泡椒香精	0.05
食用乳酸 80%	0.2

消费记忆的常规风味,作为面食的改进,提高食欲的口感。

3.6 蒜香青花椒麻麻花酱 (表 6)

表 6 蒜香青花椒麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	2
味精	2
I+G	0.1
贵州糟辣椒	4
鲜蒜泥	10
菜籽油	30
清香型青花椒树脂	0.1
云南小米辣	5
食用乳酸 80%	0.15
永川豆豉	5
大蒜香精	0.04
酵母提取物 Y302	0.3
麻麻花	3
肉粉 3618	0.1
增鲜配料 CR	0.2

消费需求的新鲜蒜香,赋予麻麻花风味,形成独特的消费基础,西北这一消费持续上百年,市场上没有这样的产品。

3.7 清香酸菜麻麻花酱 (表 7)

表 7 清香酸菜麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	2
味精	2
I+G	0.1
麻麻花	4.8
牛肉干	6
食用乳酸 80%	0.2
菜籽油	30

四川泡菜	10
云南小米辣	1
大头菜	3
广式木香	0.1
清香型青花椒树脂	0.12
肉粉 3618	0.13
增鲜配料 CR	0.04
橄榄油	0.16

利用消费的认知和日常生活的现实,创新调味酱的多元化、标准化、智能化、智慧化,给人们带来不同的享受。

3.8 清香牛肉麻麻花酱 (表 8)

表 8 清香牛肉麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	20
味精	10
I+G	0.5
植物油	150
白砂糖	5
麻麻花	60
柘城三樱椒辣椒粉	18
脱皮白芝麻	5
贵州水豆豉	50
鲜牛肉	10
清香型茅草提取物	0.15
肉粉 3618	1
滇式木香	0.2
甘草	0.4
薄荷	2.1

清香与麻麻花再结合牛肉特征,形成记忆的强需求,作为红烧牛肉这样的传统风味修饰,具有非常重要的开发价值。

3.9 鱼香麻麻花酱 (表 9)

表 9 鱼香麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	1.5
味精	1
I+G	0.05
猪肉	150
麻麻花	50
植物油	50
葱花	15
鲜辣椒酱	30
白砂糖	7
酱油	5
食醋 4.0	8
黄酒	10
豌豆泥	20
鱼香香精	0.1
肉粉 3618	1

麻麻花添加鱼香的调味,创造酱的话语权,提高酱的品质和消费的认可,为消费带来新的变化。

3.10 麻婆风味麻麻花酱 (表 10)

表 10 麻婆风味麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	0.3
味精	0.1
I+G	0.005
永川豆豉	10
牛肉末	7.5
宜宾芽菜	
大蒜泥	1.5
内黄新一代辣椒粉	0.3
郫县豆瓣	2
汉源大红袍花椒粉	0.15
酱油	1
菜籽油	20
牛肉香精 F901	0.05
肉粉 3618	0.2
增鲜配料 CR	0.06
麻麻花	4.2

麻婆的独特口感和麻辣结合的消费,需要将芽菜的酱香、麻麻花的清香一起赋予酱味体验。

3.11 回锅肉风味麻麻花酱 (表 11)

表 11 回锅肉风味麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	0.5
味精	0.2
I+G	0.001
郫县豆瓣	25
麦酱	13
韩城大红袍花椒粉	1
酱油	15
麻麻花	5
猪油	25
大蒜香味提取物	0.05
烤香回锅香味香精 F01	0.01
陈皮	0.2
甘草	0.4
肉粉 3618	0.1
酵母味素 FD00	1.2

利用猪油形成的清香与麻麻花的清香,创造记忆的回味,带来特殊的口感和绵长的香味。

3.12 辣子鸡风味麻麻花酱 (表 12)

表 12 辣子鸡风味麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	2.4
味精	2.4
I+G	0.012
菜籽油	36.5
辣椒香味提取物	0.05
遵义绥阳子弹头辣椒粉	4.5
白砂糖	1.2
脱皮白芝麻	0.5

麻麻花	10.3
烤香花生仁	10.2
麦酱	10.5
鸡肉香精 4258	0.002
鸡肉	20
增鲜配料 CR	2
肉粉 3618	0.6

独特辣香味、鸡肉的炒香味、麻麻花的清香味形成与众不同的辣子鸡风味。

3.13 青椒辣子鸡风味麻麻花酱 (表 13)

表 13 青椒辣子鸡风味麻麻花酱配方

原料	比例 (以公斤计)
食盐	2.4
味精	2.4
I+G	0.012
菜籽油	30
白砂糖	1.2
脱皮白芝麻	0.5
青椒香味香精	0.05
增鲜配料 CR	3.2
肉粉 3618	1.2
烤香花生仁	15
烤香核桃仁	1.2
麦酱	8
鲜青辣椒酱	11.2
鸡肉	5
麻麻花	10

鲜辣椒风味结合麻麻花风味,在鸡肉的修饰下,让人们常吃不厌的青椒辣子鸡风味麻麻花酱。

以上新风味麻麻花酱配方可以供一些研发麻辣调味的技术人员参考,直接应用可以实现更具个性的新风味的调配。根据消费的不断变动,将消费、生产、研发、销售、体验为一体的更多麻麻花深入研究,为人类吃而努力。

4 结束语

本文根据麻麻花的研究总结而成,是麻麻花精深加工的部分成果之一,不妥之处恳请专家、同行、学者批评指正。

参考文献:

- [1] 邢美莲. 野生麻麻花人工栽培开发与技术研究 [J]. 科学种养, 2013(10):102-104.
- [2] 刘翔. 一种麻麻花香辣酱及其制作方法 :CN2013101224 20.2[P]. 2013-08-07.
- [3] 陈富贵. 麻麻花凉菜油制作方法 :CN201310340683.0 [P]. 2015-02-11.
- [4] 斯波. 麻辣风味食品调味技术与配方 [M]. 中国轻工业出版社, 2011.
- [5] 斯波. 休闲蔬菜食品生产技术与配方 [M]. 中国纺织出版社, 2015.