

利用黄酒糟生产“香糟卤”

杨国军

(浙江东风绍兴酒有限公司, 浙江 绍兴 312030)

摘要: 每100 kg黄酒糟添加经粉碎的天然植物混合香辛料2~4 kg,充分拌匀,灌坛密封3~6个月后即成香糟。按100 kg水加10~15 kg香糟,再加0.5 kg花椒、0.2 kg茴香,入酒缸中静置48~96 h,取上清液和压榨液过滤后,再加食盐、黄酒等制成香糟卤。香糟卤是一种调味产品,具有使用方便、口感鲜美之特点。(陶然)

关键词: 综合利用; 黄酒糟; 香糟卤; 调味品

中图分类号: X797; TS262.4

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2003)02-0108-01

Application of Distiller's Grains of Yellow Rice Wine to Produce "Aromatic Grains Halid"

YANG Guo-jun

(Zhejiang Dongfeng Shaoxing Yellow Rice Wine Co. Ltd., Shaoxing, Zhejiang 312030, China)

Abstract: The grinded natural vegetal composite perfume materials and pungent materials 2~4 kg were added into every 100 kg distiller's grains of yellow rice wine for full mixing, after 3~6 months airproof storage in jars, the mixed materials developed into aromatic grains. Then 10~15 kg aromatic grains, 0.5 kg prickly ash and 0.2 kg fennel added into 100 kg water. After 48~96 h stable placement in wine jars, the upper clear liquid abstracted and the pressed liquid filtrated. Then with the addition of edible salt and yellow rice wine etc., the aromatic grains halid finally produced. Aromatic grains halid was used in flavor seasoning and had the advantages of convenient application and fresh taste etc. (Tran. by YUE Yang)

Key words: comprehensive utilization; distiller's grains of yellow rice wine; aromatic grains halid; flavor-seasoning product

香糟卤是以黄酒糟为主要原料,通过添加天然植物香辛料、食盐、绍兴酒(也可用普通黄酒,但风味不及用绍兴酒)等调味成分,采用独特工艺开发而成的一种调味产品,主要用于糟制鸡、鸭等熟制品,具有使用方便、口味鲜美的特点,在上海市场极为畅销,是提高黄酒糟附加值的一条切实可行的路子。现将有关生产工艺与制作技术介绍如下。

1 酒糟选择

香糟卤的制作关键在于香糟的制作,要制作好的糟卤,首先要制得好的香糟。而要制得好的香糟,则需挑选优质酒糟,有酸败、腐臭味的酒糟不能用。酒糟要求具有黄酒清香,糟板洁白、干燥、松脆,这是制作香糟的第一步。

2 香料组合及配方

要制得质量上乘的香糟,香料组合至关重要,由于我国的香料资源比较丰富,各企业可以根据市场需要加以选择和组合,但以香味典型、协调为原则。一般可采用调味常用的香辛料如大茴、小茴、陈皮、丁香、肉桂、花椒等等,举一例如下:

丁香5 kg,花椒28 kg,大茴28 kg,小茴32 kg,陈皮150 kg。

3 香料、香糟的加工和制作

根据配方要求,先将各种香料用粉碎机粉碎,混合,即为基础香料。然后按每100 kg酒糟加入已粉碎混合香料2~4 kg,充分拌匀,

灌坛密封,让糟中微生物进行发酵生香,贮存3~6个月以后,坛内酒糟已具有一股浓浓的香气,这种香是一种集酒香和香料香的复合香,能诱发人的食欲。

4 糟卤制作

4.1 试制原料及要求

香糟:外观洁净,糟香浓郁,无异味,无霉烂变质。

饮用水:符合GB5749国家饮用水标准。

香辛料:香味纯正,无霉烂,无异味。

食盐:符合GB5461标准。

绍兴酒:符合GB17942绍兴酒国家标准。

4.2 制作工艺

按100 kg水加10~15 kg香糟,再加0.5 kg花椒、0.2 kg茴香,将所有配料放入酒缸或其他不锈钢容器中,充分搅拌,静置48~96 h(视季节和气温高低进行调节),中间搅拌1~2次,至浸泡液色泽橙黄,香味浓郁即可。先将上部清液放出,余下部分通过压榨后与上清液合并进行过滤备用。

4.3 食盐添加

根据香糟浸泡液的量按6%~10%比例加入食盐,按5%比例加入黄酒,充分搅拌,使盐全部溶解,检测理化指标,进行感官品尝。

(下转第107页)

收稿日期:2002-09-23

作者简介:杨国军(1967-),男,浙江诸暨人,大学,高级工程师,技术中心主任,长期从事黄酒科研及新产品开发工作,完成省市级项目多项,发表论文10余篇。

向评酒员进一言

周恒刚

(北京市右安门大街 28 号 15 门 132 号,北京 100054)

关键词: 白酒品评; 评酒员; 注意事项

中图分类号: TS971

文献标识码: C

文章编号: 1001-9286 (2003) 02-0107-01

Some Words for Liquor Taster

ZHOU Heng-gang

(No.132, Unit 15, You'anmen Avenue No.28, Beijing 100054, China)

Key words: liquor tasting; taster; points for attention

1 了解生产工艺

评酒员的任务就是品评厂际之间、本厂车间及班组酒质量的优劣。实际上评酒员就等于酒的裁判员。所以评酒员必须了解生产工艺,才能推论出酒的优缺点是由何而来。尽管难以一矢中的,但也应该道出其梗概来。所以评酒员了解生产工艺是职业上所决定的。不会踢足球是不能当足球裁判的。不懂生产工艺的评酒员只能是个缺腿评酒员。

2 了解库存情况

酒库不是个收收发发的周转机构,它是生产工艺的一部分,因为酒在库里还存在有质的变化。作为评酒员首先要把好入库关,这是勾调的基础。同时也要了解库存量,尤其是不同贮存期的库存量。对各种类型的酒,如酒头、尾酒、基质酒、调香酒以及各种不同味道的奇异酒,都要心中有数。只有掌握这些情况,勾兑起来才能得心应手。如果不掌握库存,在销售旺季就可能断档或品种不全,故此就难以保证质量。又如勾调时只顾用好酒,好酒用光了以后怎么办?只有掌握库存量及各种酒的分布,做到心中有数,才能合理调配、运用自如。这样才是优秀的评酒员。

3 了解市场需求

在这白酒市场竞争激烈的“战国时代”,市场情况瞬息万变,品牌不断更换。作为评酒员要顺应市场变化,不断地调整产品结构和组分以满足市场上的需要。评酒员不能只在小天地里只顾勾兑品

评,千篇一律,不能只顾拉车而不抬头看路,要与销售人员密切配合,走出去调查市场,了解市场,听取意见,只有这样才能产销对路,有的放矢。

4 了解行业动态

在加入世贸组织后,外国酒势必进来争夺市场,在税率调整后的酒业状况,在各厂产品不断创新,工艺不断改革,新技术不断涌现的情况下,必然反映到在勾调上应该如何应付,在这个问题上是很很有学问的,也是对评酒员的考验。这就要求评酒员如何调整和改进,跟上形势,如是方能体现出勾调人员的水平和重要性。

评酒员是用嗅觉、味觉器官当做仪器来衡量酒的优劣,所以对嗅觉及味觉的组织及传达等都应该有所了解。虽然不该有更高的要求,但也需要具有这方面的知识,精未必精而通必须通,这是评酒员的必备条件。这就要求评酒员要勤奋学习新知识,开阔眼界,不断地武装头脑。

近 10 余年来对评酒工作,不论在理论上和实践上都取得了长足进步。但是我们也应该承认,与先进国家相比,还存在一定的差距。殷切希望青年人奋发图强,迎头赶上。

现在评酒工作还存在两项亟待解决的问题。一为评酒必须与生产工艺相结合,通过评酒来指导生产才是评酒的真正目的。二为评酒必须与化验相结合,了解组分的平衡性,才能保证产品的稳定性。如能解决这两项问题,评酒将发挥更大的作用。●

收稿日期 2002-12-28

作者简介:周恒刚,中国著名白酒专家,80 多岁高龄,对中国白酒业做出突出的贡献。1957 年取得选育黑曲霉等成果;1964 年总结研究茅台工艺,发现“窖底香”,由此开始对白酒香气微量成分进行剖析;后来又总结出采用“液体除杂,固体增香,固液勾兑”提高普通白酒质量与出酒率的新工艺,大大地促进了中国白酒业的进步。

(上接第 108 页)

4.4 产品理化要求

酒精度 $\leq 3.0\%$ v/v, 氯化物 ≤ 10.0 g/100 ml, 氨基酸态氮 ≥ 0.04 g/100 ml。

4.5 感官要求

色:浅黄至橙黄,清亮透明,允许瓶底有微量聚集物。

香:糟香浓郁,舒适怡人。

味:鲜美、爽口、回味悠长,具香糟卤固有口味。

4.6 卫生要求

细菌菌数 ≤ 100 个/100 ml,大肠杆菌 ≤ 5 个/100 ml。

香糟卤作为一种调味产品,具有使用方便、口感鲜美之特点,口味可根据消费者的要求进行调整,适合烹饪多种美味食品。该产品生产工艺简单,适合各黄酒生产厂家,特别是绍兴酒生产企业进行酒糟深加工。从近几年市场发展趋势来看,有不断扩大之势,值得各黄酒生产企业注意。●