

配制酒生产中常用天然香料的加工

山东蒙阳县酒厂 邓家斌

配制酒又称兑制酒。好的配制酒应该色、香、味、形俱佳，尤其是应该有该种产品的典型性，如动物性配制酒应有该种动物的典型风味，花香型配制酒应该有该种花香的典型风味。在香味的要求上，一般最好能做到主香突出，辅香协调，在配制酒的生产中，可选择的天然香料较多，其常用香料品种和制作的方法如下：

一、丁香香料。称取质量上等的丁香 200 克，磨碎后放入 2000 毫升 60° 的脱臭酒精中，不时摇动，十天后经细白布过滤，滤液即为丁香香料。

二、薄荷香料。称取干薄荷叶 500 克，弄成碎块，放入一玻璃器皿中，用 5000 毫克 60° 脱臭酒精将其浸没，经常摇动，浸渍十天后，用细白布滤出浸渍液，即为薄荷香料。

三、桔皮香料。称取质量上乘无霉烂变质的干燥桔子皮 500 克，研成细块后倒入 5000 毫升的 60° 脱臭酒精中，然后将其密封，不断摇动，经半个月后，用细白布过滤，其滤液便可作为桔皮香料。

四、桂花香料。称取新鲜桂花 1 千克，放入 2000 毫升 60° 的脱臭酒精中，搅拌均匀，然后密封放阴凉处贮存一个月，然后过滤，滤液即为桂花香料。

五、生姜香料。取生姜 1 千克，放入 3000 毫升 60° 脱臭酒精中，搅拌均匀，浸渍 7 天后，

再加入 3000 ml 水，混合均匀后进行蒸馏，当蒸馏液达到 3000 毫升时应停止蒸馏，蒸出的 3000 毫升馏液就是生姜香料。

六、肉豆蔻香料。称肉豆蔻 1 千克，放入一玻璃器皿中，加 60° 脱臭酒精 4000ml 浸渍，搅匀浸泡 10 天后，再加入 4000ml 水，混匀后进行蒸馏，当蒸馏液达到 4000 ml 时即可停止蒸馏，蒸出的 4000ml 馏液就是肉豆蔻香料。

七、松脂香料。称取松脂 500 克，放在 5000 毫升 60° 脱臭酒精中，搅匀，浸渍 10 天后，加水 2000ml 进行缓慢蒸馏，当蒸馏液有 5000ml 时，即可停止蒸馏，该蒸馏液即为松脂香料。

八、青梅香料。称取青梅干 1 千克，放入 5000 毫升的 60° 脱臭酒精中，浸泡 15 天后，用细白布过滤，在滤液中加入 3000 ml 水，进行缓慢蒸馏，当蒸馏液达到 4000 ml 时，即可停止蒸馏，其蒸馏液就是青梅香料。

九、白鸢尾根香料。称取自鸢尾根 1 千克，磨碎后，放入 3000 毫升 60° 脱臭酒精，塞紧盖子，摇匀，在常温下放置 15 天，其间每天摇动一次，然后过滤，并将药渣中的汁压榨出来，把滤液贮存备用，即为白鸢尾根香料。

十、混合香料。称取菩提花 30 克，白藏皮 30 克，番红花 30 克，香草 30 克，肉桂 30 克，丁香 30 克，放入 1000 ml 60° 脱臭酒精器，混合均匀后密封，经 10 天后过滤，滤液即为混合香料。

淡水鱼圆的加工

杭州市水产冷冻食品厂 程贤煦

一、引言

以鱼肉、鱼糜为主要原料制成的鱼圆(丸)，

市售的有水发鱼圆和油炸鱼圆。水发鱼圆为半熟制品，食用前需加水再煮至熟，尔后加佐料即可食用；油炸鱼圆为熟制品，可直接食用。