

调味品的基本类型

由于工作生活节奏的不断加快，家庭用于做饭的时间越来越少。下班之后，如何在快的时间内做出一顿营养美味可口的饭菜，成为家庭掌厨者们的一大愿望。另一方面，随着国外快餐连锁的大量涌入，中餐火锅等餐饮后厨化进程必须加快，而这些不同特征的餐饮业的发展则带动了各种类型的复合调味料的消费。在产品开发方面，方便调料呈现出更加多元化的特点，主要表现为以下几个方面：



1、针对不同食物原料开发的方便复合调味品。如鱼、肉、海鲜食品具有特定的风味，很多消费者不了解如何分别使用香辛料达到佳的效果，而餐饮工业化进程的加快，也对厨师的上菜速度提出了更高的要求。开发出来的专用调料可以在很大程度上满足这方面的要求。

2、针对不同的烹调方法开发方便复合调味品。如蒸菜调料、腌制调料、凉拌调料、煎炸调料、烧烤调料、煲汤调料、速食汤料等等。

3、改变产品的物理形式。由于香辛料鲜品储藏使用不便，则被制成汁、粉、蓉、精油等形式。增鲜调味料和复合调味料则制成膏、湖、汁、粉、块等多种形式。物理形态的改变，让此类调味品更加方便储存和使用。

4、拓展产品的使用范围。任何一类加工食品都需要配合使用专门调味料。如方便面调料、火锅调料、速冻食品调料、微波食品调料、小食品调料、快餐食品调料、盖浇饭调料等等。细分的品类，为方便调料的产品开发提供了多种多样的选择，也为其进一步发展提供了广阔的市场。

